

savourer concocter régaler saupoudrer

parfumer épicer déguster mitonner

aromatiser mijoter cuisiner

tamiser mélanger verser réunir

s'attabler goûter rissoler partager

Chef de cuisine : Philippe Vrignaud

Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos recettes et à partir de produits de qualité.

Nos glaces et sorbets proviennent d'un artisan glacier "Maison Braissand"

All our dishes are « home made ».

Our ice creams and sorbets are artisan-made at the "Maison Braissand"

Все блюда в нашей карте меню приготовлены на месте и по нашим рецептам, используя свежие качественные продукты

Наше мороженое и сорбеты производятся частным изготовителем « Дом Брассанд»Наше мороженое и сорбеты производятся частным изготовителем « Дом Брассанд»

A PARTAGER

To share

ПОДЕЛИТЬСЯ

Planche des Alpes

Selection of cold meats from the Alps
альпийская тарелка

29 €

Les huîtres spéciales de notre sélection n°3

Oysters - Gillardeau n° 3
специальные устрицы Жилардо №3

les 6 / for 6 / 6 шт: 29 €

les 12 / for 12 / 12 шт: 53 €

Assiette de viande des Grisons - Beaufort

Plate of thinly sliced dried beef & Beaufort cheese
тарелка с мясом Гризон и сыр Бофорт

26 €

Erogne à la truffe* (V)

Truffle bun (V)*
кекс с трюфелями* (V)

39 €

Erogne au jambon de Savoie

Savoyard ham bun
Кекс с Савойской ветчиной

28 €

Erogne aux cèpes (V)

Cepe mushroom bun (V)
кекс с белыми грибами (V)

32 €

Tarte au Beaufort de nos montagnes (V)

Beaufort cheese tart from our mountains (V)
Пирог с сыром Бофорт из наших гор (V)

32 €

LES ENTREES

Starters

закуски

| | |
|---|-------------|
| Cappuccino de châtaignes au foie gras et noisettes | 22 € |
| <i>Chestnut cappuccino with foie gras and hazelnuts</i> <i>Капучино из каштанов, фуа гры и орешков</i> | |
| Onctueux de légumes d'hiver - Sablé de lentilles et Beaufort (V) | 18 € |
| <i>Creamy winter vegetables with a lentil and Beaufort cheese biscuit (V)</i> <i>Нежный кремовый суп из зимних овощей, чечевичный пирог с сыром бофорт (V)</i> | |
| Noix de Saint-Jacques snackées aux baies de goji | 28 € |
| <i>Snacked scallops with goji berries</i> <i>Морские гребешки с ягодами годжи</i> | |
| Tatin savoyarde poudrée au lard - Crème de Reblochon | 26 € |
| <i>Savoyard tart with bacon and creamy Reblochon cheese</i> <i>Савойский пирог стиль татан с беконом и сырным соусом реблошон</i> | |
| Oeuf cocotte - Foie gras - Truffe Melanosporum* | 29 € |
| <i>Baked egg, foie gras & Melanosporum truffle*</i> <i>яйцо в мешочке, фуа гра и трюфеля меланоспорум*</i> | |
| Cassiolette d'escargots de Bourgogne | 25 € |
| <i>Bourgogne snail casserole</i> <i>касуле из бургундских улиток</i> | |

LES SALADES "BOWL"

SALAD BOWLS

Салаты в «чашах»

| | |
|---|-------------|
| Végétarienne sans gluten (V) | 26 € |
| (avocat, quinoa rouge, lentilles, soja, concombre, tomates) | |
| <i>Vegetarian gluten free (V)</i> | |
| <i>(avocado pear, red quinoa, lentils, soya beans, cucumber, tomato)</i> | |
| <i>Вегетарианский без глютена (V)</i> | |
| <i>(авокадо , красный киноа , чечевица , соя , огурец , помидор)</i> | |
| César (poulet, sucrine, parmesan, œuf, croûtons) | 28 € |
| <i>Cesar (chicken, sucrine lettuce, parmesan cheese, egg, bread croutons)</i> | |
| <i>Цезарь (курица, зеленый салат, пармезан, яйцо, сухарики)</i> | |
| Scandinave (saumon fumé, endives, chou rouge, pickles) | 26 € |
| <i>Scandinavian (smoked salmon, chicory, red cabbage, pickles)</i> | |
| <i>скандинавский (копченый лосось, эндивии, красная капуста, соленья)</i> | |
| Alpine (crozets, Beaufort, jambon de Savoie, noix) | 28 € |
| <i>Alpine (crozet pasta, Beaufort cheese, savoyard ham, walnuts)</i> | |
| <i>альпийский (крозеты, сыр бофорт, савойская ветчина, орехи)</i> | |
| Thaïlandaise (scampis, vermicelles chinois, avocat, soja, tomates) | 28 € |
| <i>Thai (scampi, chinese noodles, avocado pear, soya beans, tomato)</i> | |
| <i>тайский (креветки, китайская вермишель, авокадо, соя, помидоры)</i> | |
| Endives et truffe* (endives, truffe et pomme verte) (V) | 54 € |
| <i>Chicory and truffle* (chicory, truffle, green apple) (V)</i> | |
| <i>Эндивии с трюфелями* (эндивии, трюфеля, зеленые яблоки) (V)</i> | |
| Mélange d'hiver (mesclun, frisée, mâche) (V) | 24 € |
| <i>Winter mix (3 differents sorts of lettuce: mesclun, frisée, mache) (V)</i> | |
| <i>зимняя смесь (зеленые салаты меслан, фризе, маш) (V)</i> | |

LES LEGUMES

VEGETABLES

ОВОЩИ

| | |
|---|-------------|
| Curry de quinoa et courgettes aux amandes (V) | 28 € |
| <i>Curried quinoa with courgettes and almonds (V)</i> | |
| <i>киноа с карри, кабачками и миндалем (V)</i> | |
| Wok de légumes sautés au saté (V) | 28 € |
| <i>Wok of stir fried vegetables in sate sauce (V)</i> | |
| <i>Вок из тушеных овощей (V)</i> | |

LES RISOTTOS

RISOTTOS

РИЗОТТО

| | |
|--|-------------|
| Risotto de veau à l'indienne | 36 € |
| <i>Veal risotto, indian style</i> | |
| <i>телятина по-индийски</i> | |
| Risotto de noix de Saint-Jacques | 38 € |
| <i>Scallop risotto</i> | |
| <i>морские гребешки в соусе из морепродуктов</i> | |
| Risotto à la truffe* (V) | 54 € |
| <i>Risotto with truffle* (V)</i> | |
| <i>Трюфеля меланоспорум* (V)</i> | |

LES PATES (au choix linguine ou penne)

PASTA (linguine or penne)

МАКАРОННЫЕ (блюда на выбор: лингвини или пенне)

| | |
|--|-------------|
| All'arrabiata - Scampis | 34 € |
| <i>Spicy tomato & chili pepper sauce with scampis</i> <i>а ла арабьята с креветками</i> | |
| Calamars en persillade - Tomates fraîches | 32 € |
| <i>Squid cooked in parsley and fresh tomatoes</i> <i>Кальмары с петрушкой-чесноком, свежие помидоры</i> | |
| Volaille - Foie gras poêlé aux morilles | 38 € |
| <i>Poultry & foie gras with morille mushrooms</i> <i>Птица, фуа гра, жаренная в сморчках</i> | |
| Crème de truffe Melanosporum* (V) | 54 € |
| <i>Melanosporum truffle* cream (V)</i> <i>крем из трюфелей меланоспорум* (V)</i> | |

LES POISSONS

FISHES

РЫБА

Filet d'omble chevalier doré au vin jaune 38 €
et polenta crémeuse aux cèpes

*Golden char fillet cooked in yellow wine,
served with creamy polenta with wild cepe mushrooms*

Филе речной форели, поджаренное в вине, кремовая полента с белыми грибами

Dos de bar vapeur aux épices - Patate douce 38 €

Steamed bar with spices and sweet potato

Спинка морского волка со специями и сладким картофелем

Sole meunière - Pommes purée 62 €

Meuniere style sole with creamy mashed potato

камбала, картофельное пюре

LES VIANDES

MEATS

МЯСО

Sauce au choix pour les viandes de bœuf : béarnaise, morilles, poivre

Your choice of sauce for beef dishes: béarnaise, morel mushroom, pepper

Соус на выбор для блюд из говядины: бешамель, сморчковый, перечный

Confit d'épaule d'agneau de 7 heures - Pommes fondantes et ail confit

35 €

Shoulder of lamb confit for 7 hours, fondant potatoes and garlic confit

Запеченное в течении 7 часов плечо ягненка, картофель с чесноком

Entrecôte grillée (300g) - Gratin Savoyard - Mesclun

39 €

Grilled entrecote (300g), gratin of creamy potatoes & mesclun salad

жаренный антрекот, картофельная запеканка, зеленый салат

Escalopes de veau panées - Pommes frites - Sauce tartare

38 €

Breaded veal escalopes, French fries & tartare sauce

панированный эскалоп из молодой говядины, картофель фри и соус тартар

Suprême de volaille doré - Matafan au Beaufort - Jus brun

37 €

Golden chicken supreme, matafan pancakes with Beaufort cheese

Хрустящая поджаренная птица, запеканка матафан с сыром бофорт

Filet de bœuf grillé - Terrine de cèpes - Grenailles aux herbes

41 €

Grilled beef fillet, wild crepe mushroom paté and new potatoes in herbs

Поджаренное филе говядины, паштет из белых грибов, мелкий жареный

картофель с травами

Ris de veau croustillant aux morilles - Crozets crémeux

41 €

Crunchy calf sweetbreads with morel mushrooms - creamy crozets

Хрустящие потроха со сморчками, кремовые крозеты (вид макаронных)

LES FROMAGES

CHEESE

СЫРЫ

| | |
|--|------|
| Palette des 2 Savoie (V) <i>Cheeseboard from the 2 Savoy regions</i> (V) тарелка из 2 савойских (V) | 16 € |
| Fromage blanc (V) <i>Cottage cheese</i> (V) белый кремообразный творожок (V) | 13 € |

POUR NOS PETITS SKIEURS

FOR OUR LITTLE SKIERS

ДЛЯ НАШИХ МАЛЕНЬКИХ ЛЫЖНИКОВ
(jusqu'à 10 ans / up to age 10 / до 10 лет)

23 €

Blanc de volaille

Poultry breast
Белое куриное филе

Filet de poisson blanc

White fish filet
филе белой рыбы

Filet de bœuf

Beef fillet
говяжье филе

Pâtes bolognaise

Bolognaise pasta
паста болоньез

Pommes frites

Potato chips
Картофель фри

Pommes purée

Mashed potatoes
картофельное пюре

Crozets

Crozet pasta
крозеты (мучные)

Légumes

Vegetables
овощи

Salade de fruits

Fruit salad
фруктовый салат

Glaces & sorbets

Ice cream
мороженое и сорбет

Mousse au chocolat

Chocolate mousse
шоколадный мус

LES GOURMANDISES DE L'ALLODIS

DESSERTS

ДЕССЕРТЫ

16 €

Succès praliné et noisettes caramélisées

Praline meringue with caramelized hazelnut cream

Кремовый торт с карамелизированными орешками

Moelleux au chocolat et son crumble - Sorbet framboise

Soft chocolate cake with its crumble and raspberry sorbet

Нежный шоколадный пирог с шоколадной крошкой и малиновый сорбет

Mont-Blanc à la châtaigne comme un éclair

Creamy chestnut dessert, éclair form

Каштановый монт блан в стиле эклер

Gourmandise citron meringué

Tasty lemon meringue

Купол лимонной меренги

Pavlova à la myrtille et double crème

Meringue shell with blueberries and double cream

Павлова с черникой и двойным кремом

Mille-feuille à la vanille Bourbon

Layered flaky pastry with vanilla cream

Слоеный торт с ванильным Бурбоном

Les informations sur les allergènes présents dans chacun de nos plats sont à votre disposition sur demande.

Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja.

Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits.

We inform you that our dishes contain in the form of ingredients or trace the following allergens : -

Eggs, milk and derivatives, cereals with gluten, mustard, sulphites, shellfruits, sesame, peanuts, celery, fish, shellfish, crustaceans, lupine and soy.

Because of our way of functioning, we cannot guarantee the absence of cross contamination of our products.

All dishes on our menu are prepared on site in our kitchens according to our recipes, from quality products.

К вашей информации: наши блюда содержат ингредиенты, которые возможно вызывают у вас аллергию: яйца, молоко и молочные продукты, зерновые, содержащие глютен, горчицу, сульфиты, экзотические фрукты, сезам, арахид, сельдерей, рыбу, моллюски, морские ракушки, люпан (вид бобовых), сою.

В нашем случае мы не можем вам гарантировать полное отсутствие этих продуктов в наших блюдах.

Prix nets en euros, service compris

Net price in euros, service included

Цены net в евро, сервис включен

*** selon approvisionnement / * dependant on supply / * Согласно поставкам**

(V) plats correspondant au régime végétarien

(V) Dishes suitable for a vegetarian diet

(V) блюда, подходящие к вегетарианскому режиму