



Les Apéritifs



Assiette Apéro
charcuterie et fromage
Aperitif plate
cold cuts and cheese

6.50/pers

Le Kir Framboise, Myrtille, Cassis ou Pêche	12cl	4.50
Raspberry, Bilberry, Blackcurrant or Peach		
Le verre de Blanc Montbazillac (idéal avec le foie gras)	12cl	6.00
Le verre de Rosé Pampelonne (plage de Saint Tropez)	12cl	6.00
Apérol Spritz	12cl	8.00
Vodka, Gin	4cl	6.00
Martini blanc	4cl	4.00
Ricard	2cl	4.00
Whisky Jameson, Rhum Havana	4cl	6.00
Whisky Glenfiddich 12 ans	4cl	7.50
Bouteille Rosé Pure de Savoie	75cl	20.00
Bouteille Rosé Château Pampelonne Presqu'île de Saint Tropez	75cl	29.50
Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge	75cl	54.00



Les Eaux



50cl	4.00
100cl	5.00



Le Plat du Jour **The dish of the day** 15.00



Menu Petit Skieur **Children's Menu** 12.00

-12 ans

Plat : Tagliatelles Bolognaise ou Carbonara
ou Saucisse Frites
ou Nuggets Frites

Dessert : Glace Barre Caramel & Nuts (Carte d'or)
Ice cream
ou Fromage blanc, nature ou coulis de fruits rouges
Cream cheese with or without red fruit sauce





Les Entrées

Starter

Velouté de Potiron Maison aux éclats de Châtaignes Home made Cream of Pumpkin soup with Chestnuts' bursts	10.00
Soupe à l'Oignon Maison gratinée à la tomme et ses croûtons Homemade Onion soup with Tomme cheese and croutons	10.00
Quiche Maison et sa salade Home made pie quiche (current) and salad	12.50
Salade du Grand Lac (entrée) Salade, tomates, fromage, croutons, œuf Lettuce, tomatoes, cheese, bacon, croutons, hard-boiled egg	12.50
Carpaccio de bœuf au Pesto et ses copeaux de parmesan Beef carpaccio with pesto and Parmesan shavings	14.00
Foie Gras Maison , confiture d'oignons et compote maison Foie gras home-made , apple and home-made onion chutney	19.50
Assiette de Frites Plate of chips	7.50
Salade verte Green salad	6.00



Les Salades (plat)

Salads (dish)

Salade de chèvre chaud au Miel Toasts de Chèvre chaud, lardons, noix, croûtons, tomates Warm farmer Goat cheese toast, bacon, walnuts, croutons, tomatoes	17.50
Croustillants de Reblochon Croustillants de reblochon, salade, tomates fraîches et confites, poivrons grillés, champignons, jambon de pays Crusty reblochon cheese, lettuce, tomatoes confits, roasted peppers, mushrooms, Savoy ham	18.50
Salade Sophistiquée Foie gras de canard maison, salade, tomates fraîches, noix, raisins, compote de pommes, confiture d'oignons maison Foie gras home-mad, lettuce, fresh tomatoes, walnuts, currants, apple and home-mad onion chutney	21.50



Les Pâtes

Pasta

Tagliatelles Carbonara ou Bolognaise	14.50
Tagliatelles au Pesto	13.50
Lasagnes Maison et Salade	16.00



Les Omelettes

Omelets

Jambon Fromage	Frites, Salade Ham, Cheese , French fries, salad	14.50
Cèpes Reblochon	Frites, Salade Boletus, Savoy cheese , French fries, salad	17.00



Les Burgers

Burgers

Cheese Burger Maison	Frites, Salade Steack haché, sauce cheddar maison, cornichon, salade, oignons, tomate Steack, Cheddar sauce, pickle, lettuce, onions, tomato	18.50
Burger Végétarien Maison	Frites, Salade Steack haché végétarien, sauce cheddar maison, cornichon, salade, oignons, tomate Vegetarian Steack, Cheddar sauce, pickle, lettuce, onions, tomato	19.50
Burger Savoyard Maison	Frites, Salade Steack haché, crème de Reblochon maison, tranche de lard, cornichon, salade, oignons Steack, Reblochon cream, bacon slice, pickle, lettuce, onions	21.50

*Doublez votre Plaisir !
Double Your Pleasure !*

2 Steack hachés
2 Chopped Steack +5.50



Les Viandes

Meats

Entrecôte Grillée* (250g) Rib steak*	Sauce au choix en supplément	21.50
Côte de Boeuf * (500g) Beef Coast*	Sauce au choix en supplément	43.00
Steack haché* (180g) Beefburger*	Sauce au choix en supplément	14.50
Magret de Canard à l'orange		21.50
Duck breast with orange	Sauce au choix en supplément	
*Sauce Poivre Vert (+2€), Sauce aux Cèpes (+3€) * Green Pepper Sauce (+ 2€), Boletus Sauce (+ 3€)		
Tartare de Boeuf préparé Maison		19.50
Home made Tartare steack		
Escalope de Volaille , sauce crème champignons, jambon, gratinée		19.50
Turkey cutlet , mushroom cream, ham, golden-brown		

Garniture: Frites ou accompagnement du jour
Side dish: French fries or side dish of the day



Les Grandes Tartines **Big Toasts**

Grande Tartine Savoyarde

15.50

Pain du Boulanger, Reblochon, crème, lardons, oignons

Large slice bread of the baker, Reblochon cheese, cream, bacon, onions

Grande Tartine de Chèvre

15.50

Pain du Boulanger, fromage de chèvre, tomates fraîches, basilic

Large slice bread of the baker, goat's cheese, fresh tomatoes, basil



Les Spécialités

Specialties

La Boîte Chaude (250grs)

21.00

Charcuterie, salade, pomme de terre en robe des champs

A box of melted cheese, potatoes, cold cuts, green salad

Assiette du skieur

18.50

Salade, Quiche Maison, œuf dur, charcuterie, fromages de pays

Lettuce, home made pie quiche, boiled egg, cold cuts, local cheese

Tartiflette, charcuterie, salade (1/2 reblochon)

21.50

Sliced potatoes with bacon and melted reblochon cheese, cold cuts and salad

Croziflette aux Cèpes, charcuterie, salade (1/2 reblochon)

23.50

Savoy crozets, boletus French and melted reblochon cheese, cold cuts and salad



Les Fromages

Cheeses

Assiette de 3 fromages de pays Plate of three local cheeses

8.00



Les Desserts



Desserts

Tarte Framboises et Myrtilles Maison Raspberry and bilberry tart

7.50

Tarte Tatin et sa Chantilly Maison Upside down pudding

7.50

Mousse au Chocolat Caramel Maison Chocolate and caramel mousse

7.50

Fondue au Chocolat (2 pers.) Chamallows et Fruits

12.50

Café Gourmand Coffee and miniature desserts

9.00

Irish Coffee

8.50

Fromage blanc battu Beat Cream cheese

6.00

Fromage blanc battu coulis de fruits rouges with red fruit sauce

6.50



Les Desserts glacés

Ice Cream

Barre Caramel & Nuts enfant (Carte d'Or)	3.00
Magnum Carte d'Or (Classic, Amande, Choco Blanc)	4.00
Profiteroles Maison Choux, Glace Vanille, Chocolat chaud et Chantilly maison With vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream	9.50
Profiteroles Génépi Choux, Glace Génépi, liqueur de Génépi, Chocolat chaud With Genepi ice cream and liqueur, hotChocolate sauce	11.00
Dame Blanche Glace Vanille, sauce Chocolat chaud et Chantilly maison Ice creamVanilla, warm Chocolate sauce and home made whip cream	8.00
Chocolat Liégeois Glaces Vanille et Chocolat, sauce Chocolat chaud et Chantilly maison Ice creamVanilla and Chocolate, warm Chocolate sauce and home made whip cream	8.00
Café Liégeois Glaces Vanille et Café, expresso et Chantilly maison Ice creamVanilla and Coffee, espresso and home made whip cream	8.00
La Grand Lac Glaces Vanille, Fraise, Myrtille, coulis de Fruits Rouges et Chantilly Maison Ice creamVanilla, Strawberry, Blueberry, groutred Fruits and home made whip cream	8.00
La Marmotte Glaces Vanille et Macaron-Caramel, Crème de Marron, Chantilly Maison Ice vanilla and Caramel-macaroon, Brown cream, home made whip cream	8.00
Coupe colonel Sorbet Citron Vodka Lemon sorbet	9.50
Les Crèmes glacées - 1 boule 1 scoop	3.00
- 2 boules 2 scoops	4.50
- 3 boules 3 scoops	6.00
Vanille, chocolat, café, génépi, fraise, myrtille, citron, macaron-caramel Vanilla, chocolate, coffee, génépi, strawberry, Blueberry, lemon, caramel-macaroon	
Supplément Chantilly Maison Homemade whipped cream	1.50



Les Gaufres

Waffles

Sucre Sugar	4.00
Chantilly ou Confiture Whipped cream or marmalade	4.50
Nutella ou Caramel beurre salé Nutella or Salted butter caramel	5.00
Nutella ou Caramel beurre salé & Chantilly with whipped cream	5.50



Les Vins

Wines



Vins au Verre

12cl

Blanc Jacquère Savoie

4.00

Rouge Merlot

4.00

Rosé Pampelonne Plage de St Tropez

6.00

Blanc Montbazillac

6.00



Vins Rouge de Savoie

37.5cl

75cl

Gamay de Chautagne

Cuvée Réservee

11.50

19.00

Pinot

Vieilles Vignes

21.00

Mondeuse

Cuvée Réservee

22.50



Vins Blancs de Savoie

37.5cl

75cl

Chardonnay

Cuvée Réservee

19.00

Chignin Bergeron

Haute Sélection

14.50

28.50

Apremont

Cuvée Gastronomie

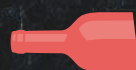
11.00

18.00

Roussette

Cru Monthoux

22.00



Vin Rosé de Savoie

50cl

75cl

Pure de Savoie

16.00

20.00



Côtes du Rhône

37.5cl

50cl

75cl

Côtes du Rhône

Dom Venitia 2015

12.50

16.00

19.50

Saint Joseph

St Désirat 2017

29.50

Crozes Hermitage

Vidal fleury 2014

32.50



Bourgogne

75cl

Mercurey

Domaine Meix Foulot 2014

32.00



Bordeaux

75cl

Haut Pougan

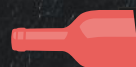
J. Gueridon 2015

19.50

Saint Emilion

La rose Peruchon 2014

29.00



Côte de Provence

50cl

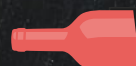
75cl

Château Pampelonne

Presqu'île St Tropez

19.50

29.50



Magnum Côte de Provence

150cl

Magnum Château Pampelonne

59.50



Champagne

75cl

G.H. Mumm

Cordon Rouge

54.00

Prix nets en Euro



Les Boissons Chaudes Hot Drinks

Café / Décaféiné	2.50	Thé	3.00
Petit Café Crème (noisette)	2.50	<i>Nature, Vert Menthe, Fruits Rouges, Earl Grey</i>	
Grand Café / Allongé	2.50	Thé Lait ou Citron	3.50
Grand Café Crème (allongé)	4.00	Infusion, Verveine	3.00
Double Espresso	4.50	Citron Chaud (Pulco)	3.50
Capuccino	4.50	Citron Pressé Chaud	5.50
Chocolat	4.50	Lait Chaud	3.00
Chocolat avec Alcool	7.50	Grog (Miel, Rhum, Eau, Citron)	7.50
Chocolat ou Café Chantilly	5.00	Vin Chaud Maison	4.50
Café ou Thé Gourmand	9.00	Irish Coffee	8.50



Les Boissons Fraiches Cold Drinks

Jus de Fruit Granini	20cl	4.00	Sprite, Fanta, Neastea	25cl	4.00
<i>Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Fraise</i>			Sirop à l'eau	25cl	2.50
Orange pressée	15cl	5.50	<i>Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Cassis, Pêche</i>		
Schweppes	25cl	4.00	Diabolo	25cl	4.00
Schweppes Agrumes	25cl	4.00	Sérieux Soda	50cl	6.50
Perrier, Orangina	25cl	4.00	Cidre Brut	25cl	4.00
Coca, Coca Light, Coca zéro	25cl	4.00			



Les Eaux

Waters



50cl	4.00
100cl	5.00



Les Bières

Beers

Pression Jupiler	25cl	4.00	Chouffe Bouteille	33cl	6.00
Pression Jupiler Sérieux	50cl	7.50	Duvel Bouteille	33cl	6.00
Picon Bière	25cl	5.50	Leffe Bouteille	33cl	6.00
Picon Bière Sérieux	50cl	8.00	Paulaner Weisbier Bouteille	50cl	7.50



Les Alcools

Alcohols

Kir <i>Cassis, myrtille, framboise, pêche</i>	12cl	4.50	Marc de Savoie	3cl	6.00
Apérol Spritz	12cl	8.00	Eau de Vie	3cl	6.00
Martini Blanc	4cl	4.00	<i>Poire, Framboise, Mirabelle</i>		
Rhum Havana Club	4cl	6.00	Cognac Prestignac Vs	3cl	6.00
Ricard	2cl	4.00	Cognac Gautier Vsop	3cl	12.00
Whisky Jameson	4cl	6.00	Génépy	3cl	6.00
Whisky Glenfiddich 12ans	4cl	7.50	Chartreuse Verte	3cl	6.00
Vodka, Gin	4cl	6.00	Bailey's	3cl	6.00
Jägermeister	2cl	6.00	Grand Marnier	3cl	6.00

