

CARTE HIVER 2011-2012

« La direction ainsi que toute son équipe est heureuse de vous accueillir et vous souhaite un agréable appétit »



Notre formule Surf & Turf à 25,50€

20 Viandes *Meats*
Poissons *Fishes*
Sauces *Sauces*

A cuisiner dans un bouillon ou sur une plancha
To cook to your own taste in a broth or on a hot stone

Buffet d'entrées et garnitures, buffet de desserts
Salad bar and side dish garnish, selection of desserts

« à volonté »
« all you can eat buffet »

Possibilité de changer la formule demi-pension en formule « Surf & Turf »

Réservation au préalable - 24h à l'avance

5€ de supplément sera facturé pour toute réservation le jour même

Possibility of changing the half-board menu to the « Surf & Turf » option

Reservation beforehand – 24hours in advance

Extra charge of 5€ for any booking on the same day

Pour commencer / To start

- ✂ **L'assiette de Charcuteries de Pays** **9.00€**
Rosette, Jambon du pays, saucisson de Magland
Platter of finely sliced regional cured meats, salad and condiments
- ✂ **La Salade de Savoie aux noix et raisins** **9.00€**
Salade mélangée, jambon de Savoie, beaufort, noix, raisins noirs
Mixed salad, Savoy parm ham, Beaufort cheese, nuts, blackcurrant
- ✂ **L'Entrée du jour** **8.00€**
Choix de l'entrée du menu Demi-pension
Starter of the day to be chosen in the half-board menu
- ✂ **La Soupe du jour** **6.00€**
Choix de la soupe du menu demi-pension
Soup of the day to be chosen in the half-board menu

Les Poissons / Our fishes

- ✂ **Le pavé de Saumon bio grillé, beurre au citron vert** **18.50€**
Grilled bio salmon steak served with a lime butter sauce
- ✂ **Le Poisson du jour** **15.50€**
Choix du menu demi-pension
Fish of the day to be chosen in the half-board menu

Les Viandes / Our meats

- ✂ **L'Entrecôte grillée, beurre marchand de vin** **19.50€**
Grilled sirloin steak served with a rich red wine sauce
- ✂ **La Viande du jour** **15.50€**
Choix de la viande du menu demi-pension
Meat to be chosen in the half-board menu

Les Pâtes / Pastas

- ✂ **Tagliatelles à la Carbonara** **13.50€**
Tagliatelles cooked « al dente » and tossed in a creamy bacon bits sauce
- ✂ **Tagliatelles à la Bolognaise** **13.50€**
Tagliatelles cooked « al dente » and served with a bolognese sauce
- ✂ **Tagliatelles au Pesto** **13.50€**
Tagliatelles cooked « al dente » and tossed in a creamy basil, parmesan sauce

Les spécialités savoyardes / Local specialities

- ✂ **La Tartiflette de pays servie avec une salade verte** **15.50€**
*Stir-fried potatoes, onions, bacon bits, baked with Reblochon cheese
Served with a side dish salad*
- ✂ **L'écorce de Sapin** **15.50€**
Brie local cuit au four dans sa terrine, avec un filet de vin blanc,
Servi avec des pommes de terre cuites à l'Anglaise, charcuteries et petite salade
*Regional Brie cheese baked with white wine,
Served with boiled potatoes, local cold meats and salad*

Fromage et dessert / Cheese and dessert

- ✂ **L'assiette de fromages de pays** **7.50€**
Platter of local cheese served with fresh leaves and grapes
- ✂ **Le buffet de desserts** **7.50€**
Buffet of desserts

Menu Enfant / Children menu **7.50€**

Servi avec une boisson 25cl et choix du dessert au buffet
Served with a soft drink 25cl, and dessert

Tagliatelles Carbonara ou Bolognaise
Pasta Carbonara or Bolognese

Steak haché ou Nuggets de poulet ou Filet de colin vapeur
Servi avec frites et légumes
*Minced beef steak or Chicken nuggets or Fillet of fish
Served with French fries and vegetables*

