



LA CARTE

Cette année, une nouvelle carte s'écrit au travers d'un réaménagement complet du lieu de vie de restauration... Un lieu pour 4 ambiances... Un restaurant dit Bistrot Chic... Un coin Savoyard pour les puristes de la Montagne... Un coin « Bar à Fruits de Mer » pour les aficionados de la Mer... La terrasse et son espace planté en front de neige pour profiter pleinement des jours de grand soleil... L'ensemble de cette restauration a été pensé par le Directeur Général Christophe Bricaud et le Chef Consultant étoilé Michelin Laurent Azoulay qui signe les cartes... Rita, Chef de Cuisine et Valter, Chef Pâtissier exécutent avec amour et passion cette carte ouverte au plus grand nombre...
Nous vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie...

*This year, a new menu has been developed with a complete refurbishment of the restaurant... One place for 4 atmospheres... A restaurant called Bistrot Chic... A Savoyard corner for the Mountain's purists... A « Seafood Bar » corner for sea's aficionados... The terrace and its planted space on the snow front to take full advantage of the sunny days... The whole catering has been conceived by the General Manager Christophe Bricaud and the Michelin Star consultant, Laurent Azoulay, who signs the menu... Rita, Chef de Cuisine and Valter, Pastry Chef are executing this menu with love and passion, open to the greatest number...
We wish you a pleasant time in our company...*

LE COIN DE L'APÉRO

À partager à votre convenance – *To share at your convenience*



Foie Gras de Canard mi cuit au naturel « boKal by Laurent Azoulay » <i>Duck Foie Gras cooked in a natural way</i>	26 €
Rillettes de Saumon « boKal by Laurent Azoulay » <i>Salmon Rillettes</i>	12 €
Pâté de Canard à la Badiane « boKal by Laurent Azoulay » <i>Duck pâté with Badian</i>	13 €
Terrine de Pâté de Cochon Fermier « boKal by Laurent Azoulay » <i>Free-range Pork pâté in a Terrine</i>	11 €
Ardoise de charcuterie et fromages de notre Vallée <i>Board of deli meats and cheeses from our Valley</i>	19 €



LE COIN DES SALADES, DES POTAGES ET DES ŒUFS

SALADS, SOUPS AND EGGS CORNER



Yule César, la reine de salades, volaille – anchois – sauce Caesar <i>Yule Caesar, queen of salads, poultry – anchovies – Caesar dressing</i>	23 €
Niçoise... pour le côté Sud... Laitue – tomate cerise – anchois – thon – olives noires... <i>Niçoise... for the South side... Lettuce – cherry tomato – anchovies – tuna – black olives</i>	21 €
Velouté de Butternut, crème parfumée à l'huile de noisettes <i>Butternut squash velouté, crème fraîche flavored with hazelnuts oil</i>	13 €
Velouté de Poireaux et Pommes de Terre, crème parfumée à la Truffe <i>Leeks and Potatoes velouté, crème fraîche flavored with Truffle</i>	15 €
Omelette à votre convenance (jambon, fromage, champignons, fines herbes...) <i>Omelette at your convenience (ham, cheese, mushrooms, herbs...)</i>	17 €
Deux oeufs coques à la Truffe Noire, mouillettes au beurre de Truffes <i>Two soft-boiled eggs with Black Truffle, bread sticks with Truffle butter</i>	29 €

LE COIN DES PÂTES ET RISOTTOS

PASTAS AND RISOTTOS CORNER



Pâtes artisanales à votre convenance...

Sauces au choix : tomate – carbonara – bolognaise – savoyarde

20 €

Craft pastas at your convenience... Choose your sauce: tomato – carbonara – bolognese – Savoyard

Lasagnes à la ricotta – bœuf – coulis de tomates – parmesan

Ricotta Lasagna – beef – tomato coulis – parmesan

23 €

Le fameux gratin de Crozets au Reblochon et jambon de Savoie

The famous Crozets gratin, with Reblochon cheese and Savoy ham

19 €

Risotto Carnaroli à la Truffe Noire « Tuber Mélanosporum », jus de volaille

Carnaroli Risotto with « Tuber Mélanosporum » Black Truffle, poultry juice

41 €



LE COIN DES PIZZAS

PIZZAS CORNER



Yule

Crème, pommes de terre fumées, oignon confit, reblochon fermier, jambon cru de Savoie

19 €

Crème Fraîche, smoked potatoes, onion confit, reblochon farm cheese, Savoy raw ham

Margherita

Sauce tomate, mozzarella, olives

15 €

Tomato sauce, mozzarella, olives

Basica

Sauce tomate, fromage emmental, olives

13 €

Tomato sauce, emmental cheese, olives

4 Fromages

Mozzarella, gorgonzola, fontina, chèvre frais, roquette, olives

21 €

Mozzarella, gorgonzola, fontina, fresh goat cheese, arugula, olives

Truffe Noire

Sauce tomate, mascarpone à la Truffe, jambon à la Truffe, râpée de Truffe Noire, parmesan

36 €

Tomato sauce, mascarpone with Truffle, ham with Truffle, black truffle sliced, parmesan

Verduretta

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, champignons, olives

20 €

Tomato sauce, mozzarella, eggplants, peppers, zucchinis, mushrooms, olives

LE COIN DES CLUBS ET BURGERS

BURGERS AND CLUB SANDWICHES CORNER



Burger « l'Incontournable », Reblochon – Jambon de Savoie 29 €
Burger « l'Incontournable », Reblochon cheese, Savoy ham

Chicken Burger – filet de volaille fermière – Cheddar – Bacon grillé 25 €
Chicken Burger – free-range poultry filet – Cheddar – grilled Bacon

Club Classique l'indémodable – œuf au plat – Lard croustillant 24 €
Classic Club Sandwich Timeless – fried egg – crispy bacon

Club au Crabe côté mer – salade wakamé – soja – mayonnaise wasabi 27 €
Crab Club Sandwich seaside – wakamé salad – soy – wasabi mayonnaise



LE COIN DES POISSONS

THE FISH CORNER



Homard cuisiné en cocotte, rigatoni au jus de homard et basilic 60 €
Lobster cooked in casserole, rigatoni with a lobster and basil juice

Dos de Saumon à l'oseille, clin d'œil à Roanne, pommes vapeurs 31 €
Salmon steak with sorrel, tribute to Roanne, steamed potatoes

Pavé épais de Cabillaud, fine purée de patates douces, vinaigrette charcutière 35 €
Cod, sweet-potato mash, delicatessenstyle vinaigrette

Sole braisée à la duxelles de gros Paris – cubes de Jambon blanc – chicon 48 €
Braised Sole, button mushrooms duxelles, cooked ham cubes, chicory



LE COIN DES VIANDES

MEATS CORNER



Pièce de Bœuf sélection – pommes Pont Neuf, sauce béarnaise à la bière Mont-Blanc 42 €
Selected Piece of Beef, potatoes Pont-Neuf style, Bearnaise sauce with Mont-Blanc beer

Médallions de Veau en Saltimbocca, légumes glacés au vrai jus 38 €
Saltimboca Veal medallions, vegetables glazed with juice

Paleron de Bœuf façon pot-au-feu, foie gras poêlé et légumes d'automne 35 €
Chuck beef section, Pot-au-Feu style, Pan-fried Foie Gras and autumn vegetables

Épaule d'agneau confite au ras-el-hanout, quinoa comme un taboulé 32 €
Shoulder of lamb confit with ras-el-hanout, quinoa

LE COIN DE L'ÉCAILLER

THE OYSTER CORNER



Assiette dégustation – 1 personne

4 huîtres Fine de Claire n°3, 4 huîtres Pleine Mer d'Isigny n°3, 4 huîtres Gillardeau n°3

28 €

Degustation plate – 1 person

4 oysters Fines de Claire n°3, 4 oysters Pleine Mer d'Isigny n°3, 4 oysters Gillardeau n°3

Assiette de l'écailler – 1 personne

3 huîtres Fine de Claire n°3, 3 langoustines, 3 crevettes, 3 bulots, crevettes grises, bigorneaux

31 €

Seafood plate – 1 person

3 oysters Fine de Claire n°3, 3 langoustines, 3 prawns, 3 whelks, common shrimps, periwinkles

Plateau Découverte – 1 personne

3 huîtres Pleine Mer d'Isigny, 3 huîtres Fine de Claire n°3, 3 langoustines,
3 crevettes, 3 bulots, ½ tourteau, crevettes grises, bigorneaux

62 €

Tasting platter – 1 person

3 oysters Pleine Mer d'Isigny, 3 oysters Fine de Claire n°3, 3 langoustines,
3 prawns, 3 whelks, ½ crab, common shrimps, periwinkles

Plateau Royal – 1 personne

3 huîtres Pleine Mer d'Isigny, 3 huîtres Fine de Claire n°3, 3 huîtres Gillardeau n°3,
3 langoustines, 3 crevettes, 3 bulots, ½ tourteau, ½ homard, crevettes grises, bigorneaux

89 €

Royal platter – 1 person

3 oysters Pleine Mer d'Isigny, 3 oysters Fine de Claire n°3, 3 oysters Gillardeau n°3,
3 langoustines, 3 prawns, 3 whelks, ½ crab, ½ lobster, common shrimps, periwinkles

À LA CARTE

LES HUÎTRES – OYSTERS

/ 6

/ 12

Fine de Claire n°3

12 €

26 €

Pleine Mer d'Isigny

16 €

34 €

Gillardeau n°3

31 €

55 €

6 Bulots – 6 Whelks

7 €

Crevettes Grises (150g) – Common Shrimps (150g)

7 €

Bigorneaux (150g) – Periwinkles (150g)

7 €

6 Crevettes Roses – 6 prawns

11 €

6 Langoustines

18 €

½ Tourteau – ½ Crab

12 €

½ Homard – ½ Lobster

23 €

LE COIN DES CROETS

KIDS MENU



Jusqu'à 12 ans...

Le Chef soucieux de donner du plaisir à vos enfants, tout en respectant leur santé et un bon équilibre alimentaire, vous propose une petite carte simple...
...à vous également de nous faire vos demandes et nous ferons le nécessaire pour ravir les papilles de nos jeunes clients...

Up to 12 yo

*The Chef is eager to give pleasure to your children, while respecting their health and a good balance of food, proposes a small & simple menu ...
... to you also to make your requests and we will do the necessary to delight the taste of our young customers ...*

LE POTAGE DU MOMENT... – THE SOUP OF THE MOMENT

À base de nos légumes frais livrés quotidiennement, et en fonction du Marché
Based on our fresh vegetables, delivered daily, and according to the Market

MAC'YULE...

Un savoureux blanc de volaille fermière, taillé en aiguillette puis pané et frit au beurre moussieux
A tasty free-range poultry breast, tagliata style, breaded and fried in a foamy butter

STEAK À CHEVAL...

Un steak haché pur bœuf sélection bouchère poêlé à sa convenance, un œuf de poule au plat sur le dessus
Chopped steak 100% pure beef, cooked at his convenience, with a fried egg

CHIC'FICH...

Blanc de lieu ou cabillaud finement pané puis cuit au beurre moussieux citronné ou simplement poché
Pollack or Cod fillet, lightly breaded and cooked in a foamy lemon butter or simply poached

LES ACCOMPAGNEMENTS... – SIDES...

- Cocotte de purée de pommes de terre Maison
Home-made mashed potatoes casserole
- Cocotte de purée de carottes
Mashed carrots casserole
- Cocotte de purée de brocoli
Mashed broccolis casserole
- Jardinière de légumes
Mixed vegetables
- Pommes Campagnardes frites en peau
Country potatoes fried or cooked with the skin
- Pommes Pailles
Stick potatoes
- Pommes Paillason
Hash browns
- Gratin Dauphinois
Potato gratin, Dauphinois style

LES DESSERTS... – DESSERTS...

- Le coulant au chocolat noir
Black Chocolate Fondant cake
- La crème caramel
Crème Caramel
- La coupe de glaces ou sorbets (2 boules au choix)
Ice creams or Sorbets (2 scoops)

AU CHOIX, 1 PLAT ET 1 DESSERT OU ACCÈS AU BUFFET DE DESSERTS
CHOICE OF 1 DISH AND 1 DESSERT OR ACCESS TO THE DESSERT BUFFET

19 €

LE COIN DES DESSERTS

DESSERTS CORNER



Le Talent de notre Chef Pâtissier Valter à votre service...buffet à votre convenance...

The Talent of our Pastry Chef Valter to your service... buffet at your convenience...

Tartes – clafoutis – gâteaux – fruits au sirop – crèmes caramel et autres – fondue au chocolat – compotes – mousses – entremets – Millefeuille – tiramisu – soupes de fruits...

Pies – clafoutis – cakes – fruit in syrup – crème caramel and other flavors – chocolate fondue – compotes – mousses – entremets – Millefeuille – tiramisu – fruit soups...

Les Coupes Glacées

Ice creams

20 €

Nous utilisons des produits d'une grande fraîcheur, c'est la raison pour laquelle certains d'entre eux peuvent venir à manquer au gré des caprices de la nature.

Viandes origines UE et Japon.

Meats from EU and Japan.

Nous vous remercions de nous faire part de vos allergies ou intolérances lors de votre commande.

We thank you for letting us know about any allergy or intolerance you may have, during your order.

Prix nets – Taxes et services compris – *Taxes and service included*