

## NOS ENTRÉES :

*Soupe à l'oignon, façon Grand-Mère* 10€

*Terrine de foie gras et sa gelée de vin aux cranberries* 14€

*Panna cotta concombre et saumon fumé* 12€

*Escargots gratinés au Beaufort* 12€

*Salade Vegan* 11€  
(Radis, pain Pita, oignon cibette, menthe, concombre, Poivron, tomate)

*Les 3 petits cochons* 14€  
(Rillettes, filet mignon séché des Alpes, porc grillé à l'ail)

## NOS PLATS :

*Civet de Sanglier et ses gnocchis forestiers* 24€

*Secreto de porc ibérique laqué* 20€

*Duo de Ravioles et d'écrevisses* 18€

*Spätzle au Beaufort* 18€

*Chou farci et son bouillon Thaï* 19€

*Bavette Angus, sauce au choix :*

- Échalotes
- Poivre

22€

*Dos de cabillaud au beurre-tomaté basilic* 22€



## NOS SPECIALITES :

Notre charcuterie est une véritable charcuterie paysanne

*Tartiflette* 16€  
(Reblochon, oignons, lardons, pommes de terre, salade verte)

*Tartiflette aux Morilles* 18€  
(Reblochon, oignons, lardons, morilles, pommes de terre, salade verte)

*Raclette fumée* 22€  
(Charcuterie, pommes de terre vapeur, salade verte)  
**À partir de 2 personnes, prix par personne**

*Raclette* 22€  
(Charcuterie, pommes de terre vapeur, salade verte)  
**À partir de 2 personnes, prix par personne**

*Reblochonnade* 21€  
(Charcuterie, pommes de terre vapeur, salade verte,  
Reblochon fondu dans une mini poêle)

*Pierre chaude aux 3 viandes* 25 €  
(Bœuf, Dinde, Magret)

## NOS FONDUES :

Toutes nos fondues sont faites à partir d'un mélange de fromage  
« recette maison »

*Fondue savoyarde*  
(Servie avec sa salade verte)  
**Possible pour 1 personne**

18€

*Fondue savoyarde royale*  
(Salade verte, charcuterie)  
**À partir de 2 personnes, prix par personne**

23€

*Fondue aux Morilles*  
(Salade verte, charcuterie)  
**À partir de 2 personnes, prix par personne**

26€



# Nos Menus

## Menu du skieur

20€

Tartiflette

Crème brûlée ou tarte aux fruits des Alpes



## Menu du p'tit chef

8€

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans*

Nuggets de poulet ou de poisson ou steak haché

Frites / riz / légumes

Glace ou Yaourt

## NOS FROMAGES :

*Faisselle au choix :* 6€  
*Myrtille*  
*Miel*  
*Crème*

*Assiette de fromages de Savoie* 6€

## NOS DESSERTS :

*Tarte aux fruits des Alpes* 8€

*Fondue au chocolat* 10€

*Choux à la crème et fruits frais* 9€

*Profiteroles* 9€

*Crème brûlée* 8€

*Verrine façon Cheese Cake à la myrtille* 9€

## NOS COUPES GLACEES :

*Banana Split* 7€  
(Glace vanille, chocolat, fraise, banane, sauce chocolat, chantilly)

*Liégeois :* 6€  
(Glace, chantilly et sauce)

Parfum au choix :

- Café
- Chocolat

*La Dame Blanche* 6€  
(Glace vanille, sauce chocolat et chantilly)

*Colonel* 7€  
(Sorbet citron, vodka)

*Ramoneur* 7€  
(Glace génépi, génépi)

## NOS PARFUMS DE GLACE :

### SORBETS :

Citron, Génépi, Mandarine, Framboise, Myrtille, Fraise

### CREMES GLACEES :

Marron glacé, Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, pistache

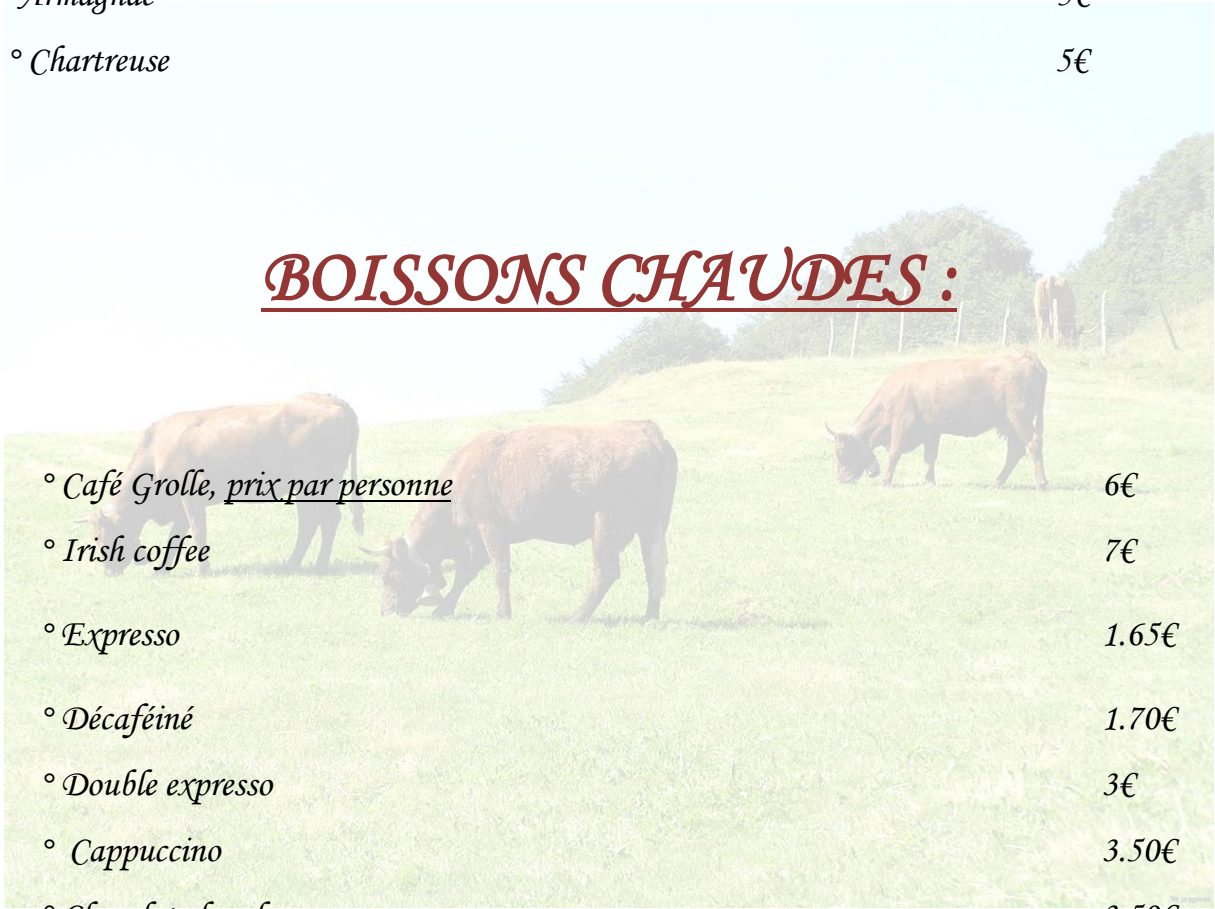
*Coupe 2 boules* 4€

*Coupe 3 boules* 5€

## DIGESTIFS :

° <i>Génépi de Savoie</i>	5€
° <i>Cognac</i>	5€
° <i>Calvados</i>	5€
° <i>Armagnac</i>	5€
° <i>Chartreuse</i>	5€

## BOISSONS CHAUDES :



° <i>Café Grolle, <u>prix par personne</u></i>	6€
° <i>Irish coffee</i>	7€
° <i>Expresso</i>	1.65€
° <i>Décaféiné</i>	1.70€
° <i>Double expresse</i>	3€
° <i>Cappuccino</i>	3.50€
° <i>Chocolat chaud</i>	3.50€
° <i>Chocolat viennois</i>	3.50€
° <i>Thés traditionnels et aromatisés</i>	1.90€
° <i>Infusions :</i> <i>Verveine, Tilleul,</i>	1.90€



# **MENU DU SAMEDI MIDI**

**TARTIFLETTE**

**OU**

**ESCALOPE AUX MORILLES**

**\*\*\***

**TARTE AUX MYRTILLES**

**18€**

**MENU ENFANT 8€**

**NUGGETS OU STEAK AVEC FRITES  
GLACE OU YAOURT**



**NOTRE RESTAURANT  
« LE CHAUDRON »  
A LE PLAISIR DE VOUS  
ACCUEILLIR TOUS LES  
SOIRS ET DURANT  
LA PERIODE DE  
VACANCES  
SCOLAIRES LE  
SAMEDI MIDI**



POUR TOUTES  
PERSONNES NON  
DEMI-  
PENSIONNAIRE  
1 KIR PAR ADULTE  
VOUS SERA  
OFFERT AVANT  
VOTRE REPAS AU  
RESTAURANT DE  
L'HOTEL