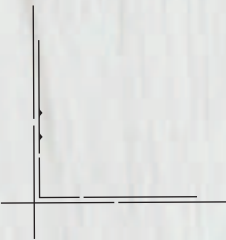


BLUE

ICE

MENU



À PARTAGER

<i>Planche de Charcuterie</i>	11.50
<i>Planche Fromagère</i>	11.50
<i>Grande Planche Mixte</i>	17.50

L'ARDOISE DU CHEF

<i>Faux-filet de bœuf grillé</i>	19.90
<i>Supplément sauce</i>	3
<i>Reblochon ou Bleu</i>	
<i>Diots Savoyards</i>	14.90
<i>Burger Blue Ice</i>	15.90
<i>Steak haché, oignons, tomates, raclette, salade et frites</i>	
<i>Escalope de volaille à la Savoyarde</i>	14.90
<i>Au jambon cru et raclette à la crème</i>	

MENU « CH'TIO BILOUTE »

<i>Nuggets ou Jambon blanc</i>	9.90
+	
<i>Frites ou Salade verte</i>	
+	
<i>Sirop à l'eau</i>	
+	
<i>1 boule de glace ou Fromage blanc</i>	

NOS SALADES

<i>Salade de chèvre chaud</i>	12.50
<i>Salade, tomates, noix, pain et chèvre chaud</i>	
<i>Salade Montagnarde</i>	12.50
<i>Salade, tomates, coppa, rosette, jambon blanc et speck</i>	
<i>Salade Fromagère</i>	12.50
<i>Salade, tomates, noix, raclette, bleu, tomme et reblochon</i>	
<i>Salade Géante Blue Ice</i>	17.50
<i>Salade, tomate, fromage et charcuterie</i>	

NOS SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

<i>Fondue Montagnarde</i>	21.90
<i>Fondue savoyarde et son plat de charcuterie</i>	
<i>Raclette traditionnelle</i>	21.90
<i>200g de raclette, plat de charcuterie, salade, pomme de terre</i>	
<i>Tartiflette</i>	21.90
<i>Pomme de terre, oignons, lardons, crème et salade</i>	
<i>La Boîte Chaude</i>	21.90
<i>Fromage crémeux cuit au four dans sa boîte, plat de charcuterie et pomme de terre</i>	

Toutes nos fondues sont servies avec des pommes de terre en robe des champs, des croûtons de pain et de la salade verte

Toutes nos spécialités peuvent être servies sans porc

Spécialité à partir d'une personne

SPÉCIALITÉS VIANDES

Fondue Bourguignonne **25.90**

200g de viande de bœuf à cuire dans l'huile

Fondue Bressane **25.90**

200g de filet de poulet à tremper dans l'œuf à la crème puis dans la chapelure

Fondue Vigneronne **25.90**

100g de filet de poulet et 100g de bœuf à tremper dans le vin rouge aux herbes de Provence

Pierre à Griller **25.90**

100g de bœuf et 100g de filet de poulet à cuire sur une pierre chaude

LA VALAISANNE **Spécialité Maison unique dans la station** **29.90**

Raclette au chaudron cuite au four comme un soufflé sans lait ni œuf, accompagnée d'un plat de charcuterie :

Rosette, Coppa, Speck, Jambon blanc, Jambon cru, Salade et Pommes de terre en robe des champs

Uniquement sur réservation
Minimum 2 personnes

NOS DESSERTS

- Chaud-Froid aux fruits** **7.90**
Fruits tièdes au choix : Myrtilles, Framboises ou Fruits Rouges accompagnés de 2 boules de glace vanille et chantilly
- Tarte des Demoiselles Tatin** **7.90**
Tarte Tatin aux pommes caramélisées, servie avec une boule de glace vanille et chantilly
- Moelleux au Chocolat** **7.90**
Gâteau moelleux au chocolat au cœur fondant, servi avec une boule de glace vanille, chocolat chaud et chantilly
- Fromage blanc nature** **7.90**
Supplément au choix :
Fruits rouges, Myrtilles, Framboises, Crème de marron, Miel, Confiture (fraise, abricot, fruits rouges)
- Assiette de Fromages** **7.90**
Tomme, Bleu, Noix, Salade, Chèvre

COUPES GLACÉES AU CHOIX

Servies avec de la chantilly

Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron

Parfums Savoyards : Crème de marron, chartreuse, génépi, menthe chocolat

COUPES GLACÉES SANS ALCOOL

7.00

Mont Blanc

2 boules vanille, 1 boule marron, crème de marron et chantilly

Dame Blanche

3 boules vanille, chocolat chaud maison et chantilly

Café Liégeois

2 boules café, 1 boule vanille, chocolat chaud maison et chantilly

Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud maison et chantilly

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

9.00

La Spéciale du Blue Ice

3 boules de glace au choix, 2cl d'alcool au choix

Colonel

3 boules citron et 2cl de vodka

Mont Cenis

1 boule Chartreuse, 1 boule Génépi, 1 boule vanille et 2cl de Génépi

Iceberg

2 boules menthe chocolat, 1 boule vanille et 2cl d'alcool de menthe verte

NOS CRÊPES MAISON

Crêpe géante au sucre

3.50

Crêpe parfum au choix :

4.50

Beurre-sucre

Sucre-citron

Vergeoise «ch'timi»

Chocolat chaud maison

Confitures : fraise ou abricot ou fruits rouge

Nutella

Crème de marron

Miel

Chantilly

Crêpe géante aux fruits avec chantilly :

7.90

Framboises ou Myrtilles ou Fruits rouges (tièdes)

CRÊPES FLAMBÉES

Parfums :

8.50

Rhum

Génépi

Calvaços

CRÊPES GLACÉES

Crêpe avec glace au choix, servie avec du chocolat chaud maison et de la chantilly

Crêpe 1 boule de glace

5.90

Crêpe 2 boules de glace

7.90

NOTRE SÉLECTION DES VINS

Vins blancs de Savoie

<i>Chautagne, Yannick Thonet</i>	22
<i>Chardonnay, Grégoire Thuillé</i>	24
<i>Roussette de Savoie, Grégoire Thuillé</i>	24

Vins rosé de Savoie

<i>Rosé de Chautagne, Yannick Thonet</i>	24
--	-----------

Vins rouges de Savoie

<i>Gamay de Chautagne, Yannick Thonet</i>	22
<i>Mondeuse de Chautagne, Yannick Thonet</i>	24
<i>Pinot Noir de Chautagne, Yannick Thonet</i>	24

Les pétillants

<i>Mousseux</i>	15
<i>Cerdon Ancestrale</i>	25
<i>Pétillant de Savoie « Méthode traditionnelle »</i>	25

Pichet

	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>1l</i>
<i>Blanc, Rouge, Rosé</i>	4.50	8	14.50