



Niché dans l'Hôtel Arbois Bettex, le Spot Mont Blanc – Restaurant & Bar vous convie à une expérience culinaire unique, en parfaite harmonie avec l'âme des sommets enneigés et l'énergie de la montagne.

Situé au pied des pistes sur le front de neige, et face à l'imposant Mont-Blanc, ce refuge gourmand célèbre la nature alpine comme une source inépuisable d'inspiration. Entre ciel et montagne, chaque assiette devient une œuvre d'art sculptée par et sublimée par nos cuisiniers avec des produits d'exception de nos artisans locaux.

Comme le disait Paul Bocuse, « La véritable cuisine sera toujours celle du terroir ». Ici, l'art culinaire prend vie dans des plats traditionnels revisités avec audace et créativité par nos Chefs. Savourez des harmonies de saveurs et de textures qui enchantent autant le palais que le regard.

Une expérience mémorable vous attend, où gastronomie, convivialité et panorama grandiose s'unissent pour créer un moment mémorable dans l'écrin intemporel des Alpes.

Nested in the Hôtel Arbois Bettex, the Spot Mont Blanc - Restaurant & Bar invites you to enjoy a unique culinary experience, in perfect harmony with the soul of the snow-capped peaks and the energy of the mountains.

Located at the foot of the slopes on the snow front, and facing the imposing Mont-Blanc, this gourmet refuge celebrates Alpine nature as an inexhaustible source of inspiration. Between sky and mountain, each plate becomes a work of art sculpted by and sublimated by our cooks with exceptional products from our local artisans.

As Paul Bocuse once said, 'True cuisine will always be that of the terroir'. Here, culinary art comes to life in traditional dishes reinterpreted with boldness and creativity by our Chefs. Savour harmonies of flavours and textures that delight the palate as much as the eye.

A memorable experience awaits you, where gastronomy, conviviality and breathtaking views combine to create a memorable moment in the timeless setting of the Alps.

Michael ILLEMAY
Chef de Cuisine – Kitchen Chef



LE SPOT

RESTAURANT - BAR



Symphonie hivernale

Winter symphony

Une carte savoureuse en adéquation avec la nature et les terroirs.
A tasty menu in tune with nature and the land.

Pour commencer

To start

Velouté de butternut 14,00 €

Espuma au lard grillé, noisettes torréfiées

Butternut velouté, grilled lard foam, roasted hazelnuts

Salade du Skieur – 16,00 €

Jambon Serrano, Comté, croûtons, cerneaux de noix, tomate confite

Skier's salad, Serrano ham, Comté cheese, croutons, walnuts, candied tomato

Œuf parfait – 16,00 €

Crème de Tomme de Savoie, chips de jambon crû

Egg parfait, Tomme de Savoie cheese cream, cured ham crisp

Foie gras – 18,00 €

Poire pochée au vin rouge aromatisé, croûtons, chutney de poire

Foie gras, scented-red-wine poached pear, croutons, pear chutney

- 2 -

Lors de la prise de commande prière de nous signaler toute allergie. La liste détaillée des allergènes est à votre disposition sur demande.

Prix nets en Euro incluant les taxes et le service.

When order your order is taken, please kindly inform us of any allergy. A detailed list of allergens is available on demand.

Net prices in Euros, taxes and service included.

En substance

Main courses

Légumes du potager – 22,00 €
Poêlée de carottes, pois gourmands, pleurottes
Garden vegetables, pan-fried carrots, snow peas and oyster mushrooms

Gnocchi gratinées – 24,00 €
Crème de scamorza, noisettes torréfiées
Gratinated gnocchi, scamorza cheese cream, roasted hazelnuts

Poisson du moment – 26,00 €
Risotto parfumé aux zestes de citron, sauce vierge
Catch of the day, citrus zest scented risotto, sauce vierge

Magret de canard – 28,00 €
Purée de patates douces vanillée, bouquet de légumes
Duck magret, vanilla sweet potato purée, vegetable bouquet

Pièce du boucher 160g – 32,00 €
Jus réduit, purée truffée, poêlée forestière
Butcher's cut, reduced jus, truffled purée, pan fried mushrooms

Côte de bœuf 1kg – 79,00 €
À partager, 2 garnitures au choix
Ribsteak 1kg, to share, choice of 2 sides

Garnitures

Sides

Garniture au choix – 5,00 €
Pommes grenaille, purée truffée, frites, bouquet de légumes
Choice of side, Grenaille potatoes, truffled purée, chips, vegetable bouquet



LE SPOT

Les Saveurs du Pays Savoyard

Savoy's typical dishes

Tartiflette – 22,00 €

Pommes de terre, reblochon, lardons
Tartiflette, potatoes, Reblochon, lard

Fondue savoyarde – 25,00 €

À partager, pain, pommes de terre, salade verte
Savoy fondue, to share, bread, potatoes, green salad

Supplément Cèpes – 10,00 € - Side of Porcini mushrooms – 10,00 €

Supplément Charcuterie – 12,00 € - Side of cold cuts – 12,00 €

Sélection du Maître fromager

Master cheesemaker's choice

Assortiment de fromages du pays* – 20,00 €

Comté, Reblochon, Tomme de Savoie, compotée de myrtilles
Selection of local cheeses, blueberry compotée

Douceurs

Sweets

Dans l'esprit d'un Mont Blanc – 12,00 €

Meringue, crème vanille et marron glacé
Fashioned as a Mont Blanc, meringue, vanilla custard, marron glacé

Cœur coulant chocolat – 14,00 €

Crème anglaise vanille
Chocolate lava cake, vanilla custard

Brioche façon pain perdu – 16,00 €

Pommes caramélisées
French toast, caramelised apples

Menu des Kids (jusqu'à 12 ans)

Kid's menu (up to 12 years old)

Plat seul – 18,00 €

Main course – 18,00 €

Plat et Dessert – 25,00 €

Main course and Dessert – 25,00 €

Steak haché

Minced steak

ou

or

Poisson pané

Breaded fish

Avec un accompagnement au choix :

With one side of choice :

Frites, pâtes au beurre ou haricots verts

Fries, pasta or green beans

Coupe glacée (2 boules)

Ice cream bowl (2 scoops)

Sirop à l'eau

Syrop