



# Notre carte aux inspirations estivales

## Nos fournisseurs

Boulangerie Valloire : Boulangerie GROS Thierry et Caroline

Fruits et Légumes : Terre azur, Eric Roy maraîcher, fruits Louis Favel

Crustacés, Poissons de nos lacs : Poissonnerie de l'Etoile à Voglans, Pisciculture Murgat

Viandes bovines et ovines : Authentique maison Retornaz, Maison Masse Rungis, Eymin Viandes

Volailles : Maison Masse Rungis

Fromages : Bouquets de Savoie, Coopérative de Beaufort, Ferme du Pré Clos Valloire

Salaisons : Maison Guy Gros

Boissons : BRB Distributions, Murgier

Vins : Vin Billard, ACVD Vins, Vins de Vienne, Maison Gérard Bertrand, Trosset Fabien, Vins Pillot

# Entrées

**Mini sardines désarêtées**, en boîte & toasts grillés 15,00€  
*Mini boneless sardines, tinned & toasted bread*  
*Mini-sardinen ohne knochen, aus der dose & gegrillter toast*

**Salade césar revisitée**, romaine, poulet, beaufort, oeuf & pain aillé 17,00€  
*Caesar salad revisited, lettuce, chicken, beaufort cheese & garlic bread*  
*Caesar salat revisited, kopfsalat, hähnchen, beaufort käse & knoblauchbrot*

**Fraicheur Burratina**, tomates oubliées & pesto au basilic 17,00€  
*Creamy burrata, tomatoes and basil pesto*  
*Cremige burrata, tomaten und Basilikumpesto*

**Fine truite fumée maison**, taboulé de choux fleur & herbes fraîches 17,00€  
*Fine home-smoked trout, cauliflower tabbouleh & fresh herbs*  
*Feine hausgeräucherte forelle, blumenkohl-tabbouleh und frische kräuter*

**Salade au boulgour**, courgettes, nectarines, tomates cerise et melon 17,00€  
*bulgur, zucchini, nectarine, cherry tomatoes, melon*  
*Bulgur, Zucchini, nektarine, kirschtomaten, melone*

**Lettuce cup de maquereaux** marinés, légumes pickels 17,00€  
*Mackerel fillets, marinated with vegetables pickles*  
*Makrelenfilets, mariniert mit gemüse, karotten- & zwiebelpickels*

---

**Pâtes du moment au pesto** 16,00€  
*Pasta of the day with pesto*  
*Pasta des Tages mit Pesto*

# Les poissons et viandes

<b>Mijotée de joues de cochon braisées en cocotte</b> VOF	25,00€
<i>Simmered braised pork in a casserole dish</i>	
<i>Gekochtes geschmortes schweinefleisch in einer kasserolle</i>	
<b>Filet de canette aux olives rôti, jus réduit</b> VOF	30,00€
<i>duck filet with olives</i>	
<i>Entenfilet mit Oliven</i>	
<b>Entrecôte racée grillée</b> VOF environ 300 g	32,00€
<i>Grilled prime rib eye steak environ 300 g with French fries</i>	
<i>Gegrilltes Rippensteak environ 300 g gegrillt mit pommes frites</i>	
<b>Burger CHRISTIANIA, frites et salade</b> VOF	22,00€
<i>Homemade hamburger with french fries and green salad</i>	
<i>Hausgemachter Hamburger mit pommes frites und grünem Salat</i>	
<b>Retour de pêche</b> de notre poissonnier Manu	32,00€
<i>fish suggestion of the day, from our fishmonger Manu</i>	
<i>Fisch des Tages von unserem Fischhändler Manu</i>	
<b>Pavés de veau au sautoir, kumquat rôti</b> VOF	30,00€
<i>Veal steaks with kumquat</i>	
<i>Kalbssteak mit kumquat</i>	
<b>Tartare de bœuf charolais au couteau 180 gr, frites &amp; salade</b> VOF	22,00€
<i>Charolais cut beef tartar 180 g french fries and green salad</i>	
<i>Tatarrbeefsteak vom Charolais 180 gr pommes frites und salat</i>	

Toutes nos viandes bovines, porc, veau, volaille sont d'origine FRANCE

# Spécialités savoyardes

**Tartiflette au reblochon de Savoie** 28,00€  
Charcuteries de montagne et salade (15 minutes au four)  
*Potatoes gratin in reblochon cheese, local cold meats and green salad*  
*Savoyer Reblochon-tartiflette, bergwurst und salat*

**Fondue montagnarde aux fromages de Savoie** 27,00€  
Charcuteries de montagne et salade  
*Local cheese fondue with cold meats and green salad*  
*Bergkäsefondue, bergwurst und salat*

Nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes. Le prix est exprimé par personne.

*All our fondues are served for 2 persons minimum. Price indicated is per person. Unsere*

*Fondues werden ab 2 Personen serviert. Der Preis gilt pro Person.*

# Les desserts

<b>La planche de trois fromages de nos fermes et montagnes</b>	9,00€
<i>Three cheeses from our farms and mountains</i>	
<i>Das Brett mit drei Käsesorten aus unseren Bauernhöfen und Bergen</i>	
<b>Faisselle de fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges</b>	8,00€
<i>Cottage cheese dishes with cream or red fruit coulis</i>	
<i>Faisselle aus Quark mit Sahne oder Coulis aus roten Früchten</i>	
<b>Tartelette au chocolat, mousse caramel &amp; glace macadamia/dulce de leche</b>	10,00€
<i>Chocolate Tartlet with caramel mousse &amp; macadamia dulce de leche ice cream</i>	
<i>Schokolade Törtchen mit Karamellmousse and Macadamia dulce de leche Eis</i>	
<b>Nougat glacé aux fruits secs, coulis fruits rouges</b>	10,00€
<i>Frozen nougat with dried fruits</i>	
<i>Gefrorener Nougat mit Trockenfrüchten</i>	
<b>Pavlova aux nectarines, Chantilly verveine</b>	10,00€
<i>Nectarine pavlova with Verbena chantilly</i>	
<i>Nektarinepavlova mit Verbene Chantilly</i>	
<b>Pépité d'été, vanille &amp; cœur myrtille</b>	10,00€
<i>Exotic vanilla dessert with blueberry heart</i>	
<i>Exotische, Vanille &amp; Baubeereherz</i>	
<b>Suggestion du pâtissier</b>	8,00€
<i>Day's dessert</i>	
<i>Nachtsch des Tages</i>	
<b>Café gourmand</b>	12,00€
<i>Gourmet coffee</i>	
<i>Gourmet-Kaffee</i>	

Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes à partir de produits de qualité.

La majorité des produits de notre carte et menu sont « Fait Maison ».

Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.

Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer.

Veuillez nous faire part de vos éventuelles allergies.

# MENU à 42€

## Entrées

**Salade au boulgour**, courgettes, nectarines, tomates cerise, melon

*Bulgur, zucchini, nectarine, cherry tomatoes, melon*

*Bulgur, Zucchini, nektarine, kirschtomaten, melone*

OU

**Fine truite fumée maison**, taboulé de choux fleur & herbes fraîches

*Fine home-smoked trout, cauliflower tabbouleh & fresh herbs*

*Feine hausgeräucherte forelle, blumenkohl-tabbouleh und frische kräuter*

## Plats

**Retour de pêche** de notre poissonnier Manu

*The fish suggestion of the day, from our fishmonger Manu*

*Fisch des Tages von unserem Fischhändler Manu*

OU

**Pavés de veau au sautoir, kumquat rôti** VOF

*Veal steaks, sweet and kumquat*

*Kalbssteaks mit kumquat*

## Desserts

**Pavlova aux nectarines, Chantilly verveine**

*Nectarine pavlova with Verbena chantilly*

*Nektarinepavlova mit Verbene Chantilly*

OU

**Pépité d'été**, vanille & cœur myrtille

*Exotic vanilla dessert with blueberry heart*

*Exotische, vanille & Blaubeereherz*