


Le Bar

APÉRITIFS

Ricard 4cl	4€
Coupe de Champagne 12cl	12€
Kir Royal 12cl	13€
Kir 12cl	6€
Campari 4cl	6€
Martini rouge ou blanc 4cl	6€
French Bloom blanc ou rosé	12cl 8€ 75cl 42€
Vin effervescent sans alcool 0.0%	

BIÈRES

BOUTEILLE

 Bière locale brassée à Bourg Saint Maurice	
Freerider // Big Mountain BLD	7,5€
Bouquetin// Big Mountain IPA	7,5€
Weissberg // Big Mountain Blanche	7,5€
Magners, cidre irlandais	7,5€

PRESSION

	25cl	50cl
Carlsberg 25cl	5€	8€
Grimbergen Blanche	6€	9€
Brooklyn IPA	6€	9€

ALCOOLS

Whisky

Nikka Barrel 4cl	12€
Glenlivet 18 ans 4cl	20€

Rhum

Havana 7 4cl	10€
Millonario 15A 4cl	12€
Millonario XO 4cl	25€

Vodka

Grey Goose 4cl	12€
----------------	-----

Gin

Bombay 4cl	10€
------------	-----

 Génépi de Patrick, Fabriqué aux Arcs 4cl	8€
---	----

Distillerie des Aravis

Sapinette 4cl	8€
Gentiane 4cl	8€
Génépi 4cl	8€
Moose, Liqueur des Alpes 4cl	8€
Eau de vie de Poire 4cl	8€

Chartreuse Verte ou Jaune 4cl	8€
Chartreuse MOF 4cl	20€
Get 27 4cl	8€
Limoncello 4cl	8€
Grappa 4cl	10€



COCKTAILS

Aperol Spritz 20cl	10€
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange Aperol, Prosecco, sparkling water, orange slice	
Campari Spritz 20cl	10€
Campari, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange Campari, Prosecco, sparkling water, orange slice	
Mojito 20cl	12€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse Rum, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water	
Moscow Mule 20cl	12€
Vodka, jus de citron vert, Schweppes Premium Ginger Beer Vodka, lime, Schweppes Premium Ginger Beer	
Hendricks Tonic 20cl	12€
Gin Hendricks, Schweppes, Tonic Original, concombre Gin Hendricks, Schweppes, Tonic Original, cucumber	
Espresso Martini 20cl	12€
Vodka, liqueur café, café Vodka, coffee liquor, coffee	

MOCKTAILS Cocktails sans alcool 0.0° / Cocktails without alcohol

Crodino (Virgin Spritz) 20cl	7€
Crodino, eau gazeuse, tranche d'orange Crodino, sparkling water, orange slice	
Virgin Mojito 20cl	7€
Perrier, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne Sparkling water, lime, fresh mint, cane sugar	

SODAS


Coca Cola 33cl	5€
Coca Cola Zero 33cl	5€
Fuzetea 33cl	5€
Fanta 33cl	5€
Sprite 33cl	5€
Jus Bio, de La Ferme de Margerie 33cl 	6,5€
Pomme, abricot Apple, apricot	
Jus d'orange Granini Bio 33cl 	5€
Organic orange juice	
Perrier 33cl	4€

Les Entrées


SALADE DES ALPAGES 16€

Oeuf parfait Bio*, viande séchée des Alpes, bleu de Bonneval, copeaux de Beaufort, croûtons
Organic poached egg, dried beef from the Alps, Bonneval blue cheese, Beaufort cheese shavings, croutons

POIREAU VINAIGRETTE 16€

Grillés , oeuf Bio* façon mimosa, mousseline d'ail noir, croûtons & herbes fraîches
Grilled leeks in vinaigrette, egg mimosa style, black garlic mousseline, croutons & fresh herbs

VITELLO TONNATO 19€

Pièce de veau grillée et confite , agrémentée de son velours de thon, câpres & citron, copeaux de parmesan et basilic
Grilled veal piece, candied with tuna velvet, capers & lemon, parmesan shavings and basil

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS 16€

Crèmeux de champignons de saison, sur sa pâte sablée au Parmigiano Reggiano, noisettes du Piémont
Mushrooms pie: creamy seasonal mushrooms, parmesan shortcrust pastry, Piémont hazelnuts

GRAVLAX DE TRUITE 19^{90€}

Truite marinée aux agrumes et poivre de Timut, servi avec ses blinis
Trout gravlax marinated with citrus fruits, Timut pepper, served with blinis

ŒUF COCOTTE, FAÇON MEURETTE 16€

Oignons grelots, champignons, lard, vin rouge de Savoie, mouillettes de pain
Egg casserole "meurette style" with baby onions, mushrooms, bacon and red wine from Savoie, soldiers

Les Soupes

VELOUTÉ FAÇON PARMENTIER 18€

Poireaux, pommes de terre, straciatella sur sa melba de pain de campagne
Leeks, potatoes, straciatella on farmhouse bread melba

SOUPE À L'OIGNON 14€

Gratinée au Beaufort
Grilled onion soup with Beaufort cheese

*Tous nos oeufs sont Bio | *All our eggs are organic



Cuit, grillé, ou confit au charbon de bois au Kamado
Cooked, grilled, or candied over charcoal in Kamado



Plat végétarien
Vegetarian dish



Recette régionale
Local dish

Les Plats

TATAKI DE THON 38€

Coeur de longe de thon laqué et grillé
Peking and grilled tuna tataki, « sushi style »

TAGLIATELLES MAISON AU HOMARD 45€

Tagliatelles fraîches maison, homard,
consommé de têtes maison
Lobster, fresh homemade tagliatelles,
homemade bisque

OMBLE CHEVALIER 38€

Viennoise de noix de Savoie et Beaufort
Arctic char, Viennese walnut and Beaufort cheese

NOIX DE JOUE DE BOEUF 25€

Déclinaison de carottes, sauce vin rouge,
servie en cocotte
Round beef cheek fillet, range of carrots, red wine sauce,
served in a casserole dish

CARRÉ DE COCHON FERMIER 27€

Sauce barbecue maison
Farmhouse pig rack, homemade barbecue sauce

BAVETTE ANGUS 34€

Grillée, sauce Béarnaise
Grilled piece of Angus beef flank steak,
Bearnaise sauce

GRATIN DE CROZETS 22€

Au sarrasin, crème de champignons
Buckwheat crozet gratin, creamy mushrooms

À Partager
To Share

CÔTE DE BŒUF D'EXCEPTION 140€

Sélectionnée par notre boucher, maturée 30 jours minimum
(environ 1,5 kg), sauce Béarnaise
Grilled prime rib of beef to share, (around 3 pounds),
matured 30 days minimum, Bearnaise sauce

ÉPAULE D'AGNEAU DE SAVOIE 79€

Confitte entière
Shoulder of lamb from Savoy, whole confit

Tous nos plats sont servis avec purée de pommes de terre et salade verte
All our main dishes are served with mashed potatoes and green salad

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Extra side dishes:


Légumes de saison grillés 8€
Grilled seasonal vegetables

Frites maison 8€
Home-made French fries

Sucrine braisée 8€
Braised sucrine

Selon arrivage,
**COPEAUX DE TRUFFE MELANOSPORUM,
RÂPÉE À LA MINUTE PAR NOTRE CHEF** 30€
Disponibile pour tous nos plats

La Truffe Melanosporum dite Truffe noire du
Périgord, considérée comme LA truffe la
plus réputée pour son parfum envoûtant
et son goût si particulier et intense
Extra shavings of Melanosporum Truffe
grated by our Chef
available on all our dishes

 Cuit, grillé, ou confit au charbon de bois au Kamado
Cooked, grilled, or candied over charcoal in Kamado

 Plat végétarien
Vegetarian dish

 Recette régionale
Local dish

Les Fromages

PLANCHE DE FROMAGES *à partager* 🍴

21€

Sélection de fromages de nos régions de Bernard Mure-Ravaud, **Meilleur Ouvrier de France**
Local cheeses platter from Bernard Mure-Ravaud, Best cheese maker in France. To share



Les Desserts Maison

DÔME MONT-BLANC

12€

À la crème de marrons et meringue
Chestnut cream and meringue

TARTE AUX MYRTILLES SAUVAGES 12€

Pâte sucrée garnie de sa crème d'amandes, tapissée d'un
confit de myrtilles et jardin de myrtilles sauvages françaises
(cueillies dans nos montagnes)

Wild blueberry tart,

Sweet pastry filled with almond cream, covered with a
blueberry confit and wild French blueberries from our
mountains

TARTE TOUT-CHOCOLAT, POUR LES PURISTES

12€

Maison Valrhona, en différentes textures
All-chocolate pie for the purists, Maison Valrhona,
in different textures

TARTE AUX PRALINES ROSES DE SAINT-GENIX 🍴

12€

Pink praline pie from Saint-Genix

NOUGAT GLACÉ

12€

Noisettes du Piémont et pistaches de Sicile
Iced nougat, Piémont hazelnuts and Sicilien pistachios

À Partager
To Share

TARTE TATIN À PARTAGER

22€

Crème vanillée, sur sa pâte sucrée
Tatin pie to share, with vanilla cream on sweet pastry

MADELEINE XXL

FAÇON GRAND-MÈRE 🍴

24€

Servie avec confiture de myrtilles & pralinée
Madeleine XXL, served with blueberry & praline jam



À commander en début de repas, cuisson minute (25mn d'attente)
To order at the beginning of the meal (25mn of waiting)

La pâtisserie est élaborée sur place
par notre Chef Pâtissier
The pastry is made on site by our Pastry Chef



Les Glaces

TOUT CITRON

9€

Sorbet citron, citron façon vacherin, citron confit,
zestes de citron
Lemon sorbet, lemon vacherin, candied lemon, lemon peel

ALPAGE

9€

Sorbet citron arrosé de Génépi 2cl
Lemon sorbet with Génépi 2cl

DO IT YOURSELF

1 boule 3€	2 boules 5€	3 boules 8€
1 scoop	2 scoops	3 scoops

PARFUMS :

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Framboise
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Raspberry

pour Finir

BOISSONS CHAUDES

Espresso Honduras Bio, 100% Arabica	3€
Double espresso Honduras Bio, 100% Arabica	5€
Café Macchiato/Noisette Honduras Bio 100% Arabica	3,2€
Café latte Honduras Bio, 100% Arabica	6€
Cappuccino Honduras Bio, 100% Arabica	6€
Chocolat chaud	5€
Chocolat chaud Viennois	7€
Thé / infusion Bio Lydia Gautier	5€
Supplément lait	0,50€

LES EAUX

	50cl	100cl
San Pellegrino	5,5€	8€
Acqua di Pana	5,5€	8€
Boneval Eau locale de Sééz, Plate ou Gazeuse	5,5€	8€

LES SPÉCIAUX

Vin Chaud 16cl	6€
Irish Coffee	12€
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème	
Mountain Coffee	12€
Génépi 2cl, sucre de canne, café, crème	
Very hot chocolate	10€
Chocolat chaud, Chartreuse 2cl	

Chef au parcours jalonné d'expériences au sein de grandes cuisines de Chefs Etoilés, de Paris, à St Barth, à Valence, à la Maison Pic*** puis à Cassis à la Villa Maddie ***.

Notre Chef revient aujourd'hui, ici, faire revivre les traditions locales.

Vincent signe une carte qui est un voyage dans l'antre des goûts, entre recherches et terroir, un mariage de saveurs de nos montagnes et une main créative, passionnée. Carte à mi-chemin entre un goût moderne et international et une inspiration typiquement locale.



Chef with a career marked out by experiences in the great kitchens of starred chefs, from Paris to St Barths, in Valence at the Maison Pic*** and then in Cassis at the Villa Maddie ***.

He returns today to revive local traditions.

Vincent has created a menu that is a journey into the world of taste, between research and the land, a marriage of flavors from our mountains and a creative and passionate cooking.

A menu halfway between a modern and international taste and a typically local inspiration.

Nos producteurs locaux



Nos produits sont sourcés au maximum chez les producteurs locaux, amis depuis 40 ans pour certains :

- Notre boucher fidèle Alpe viande, et Lesage, sélectionneur de viande de grande qualité
 - La fraîcheur des fruits et légumes de notre maraîcher Terre de Savoie
- Notre poissonnier, Disserkoi, poissonnerie Savoyarde, la qualité par excellence
 - Les chocolats d'exception depuis 1922 de la maison Valrhona
- La maison Gammino Tradition nous assure un sourcing sans faille de l'autre côté des Alpes avec ses produits Italiens
 - Le fameux Beaufort de La coopérative de Bourg Saint Maurice
- Bernard Mure Ravaud MOF, Champion du monde, maître fromager, nous sélectionne des fromages régionaux

Our products are sourced as much as possible from our local producers, some of whom have been friends from 40 years:

- Alpes viandes: our faithful butcher, on most of our sites for years and Lesage, selector of high quality meat
 - Freshness of the fruits and vegetables from our market gardener Terre de Savoie
 - Our fishmonger, Disserkoi, Savoyard fishmonger, quality par excellence
 - The exceptional chocolates since 1922 from Valrhona firm
- Gammino Tradition ensures us a flawless sourcing on the other side of the Alps with its Italian products
 - The famous Beaufort cheese from the cooperative in Bourg Saint Maurice
- Bernard Mure Ravaud MOF, world champion, master cheesemaker, selects regional cheeses for us

A propos du Kamado

Né il y a plus de 3000 ans au Japon, Kamado signifie "four". Tout est question de saveurs inédites.

Il permet de saisir, griller, fumer, rôtir, confire à la perfection.

Cette technique du fumage au charbon de bois du Kamado relève la saveur des ingrédients, donnant aux aliments un goût inimitable, favori de grands Chefs Etoilés du monde entier.

Born over 3000 years ago in Japan, Kamado means «oven». It's all about new flavors, It allows you to sear, grill, smoke, roast and candy to perfection.

The Kamado charcoal smoking technique enhances the flavor of the ingredients, giving the food a unique taste, a favorite of top chefs around the world.