

savourer concocter régaler saupoudrer

parfumer épicer déguster mitonner

aromatiser mijoter cuisiner

tamiser mélanger verser réunir

s'attabler goûter rissoler partager

Chef de cuisine : Philippe Vrignaud

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

Nos glaces et sorbets proviennent d'un artisan glacier "Maison Braissand"

All our dishes are « home made ».

Our ice creams and sorbets are artisan-made at the "Maison Braissand"

Все блюда в нашей карте меню приготовлены на месте и по нашим рецептам, используя свежие качественные продукты

Наше мороженое и сорбеты производятся частным изготовителем « Дом Брассанд»Наше мороженое и сорбеты производятся частным изготовителем « Дом Брассанд»

A PARTAGER

To share

ПОДЕЛИТЬСЯ

Tarte au Beaufort de nos montagnes	31 €
<i>Beaufort cheese tart from our mountains</i>	
<i>Пирог с сыром Бофорт из наших гор</i>	
Les huitres spéciales de notre sélection n°3	
<i>Oysters - Gillardeau n° 3</i>	
<i>специальные устрицы Жилардо №3</i>	
	les 6 / for 6 / 6 шт: 29 €
	les 12 / for 12 / 12 шт: 53 €
Assiette de viande des Grisons - Beaufort	26 €
<i>Plate of thinly sliced dried beef & Beaufort cheese</i>	
<i>тарелка с мясом Гризон и сыр Бофорт</i>	
Planche des Alpes	29 €
<i>Selection of cold meats from the Alps</i>	
<i>альпийская тарелка</i>	
Erogne à la truffe (V)	41 €
<i>Truffle bun (V)</i>	
<i>кекс с трюфелями (V)</i>	
Erogne aux cèpes (V)	32 €
<i>Cepe mushroom bun (V)</i>	
<i>кекс с белыми грибами (V)</i>	
Erogne au jambon de Savoie	28 €
<i>Savoyard ham bun</i>	
<i>Кекс с Савойской ветчиной</i>	
Croque légumes aux herbes (V)	25 €
<i>Vegetable & herb croquettes (V)</i>	
<i>хрустящие овощи с травами (V)</i>	

LES ENTREES

Starters

закуски

Velouté de cèpes en chaud/froid de Beaufort (V)	21 €
<i>Creamy hot/cold cepe mushroom soup with beaufort cheese (V)</i>	
<i>Нежный суп-пюре из белых грибов и сыр бофорт (V)</i>	
Onctueux de légumes - Crackers aux céréales (V)	18 €
<i>Creamy vegetable soup with cereal crackers (V)</i>	
<i>Овощной суп-пюре с зерновыми крекерами (V)</i>	
Wraps de thon mi-cuit Tonnato	29 €
<i>Semi-cooked tuna fish wrap, Tonnato style</i>	
<i>Врапы из тунца в соусе тонато</i>	
Cœur de filet de saumon fumé au sarrasin et raifort	27 €
<i>Heart of smoked salmon fillet with buckwheat and horseradish</i>	
<i>Филе копченого лосося с саразаном и травами</i>	
Fraîcheur de scampis et avocat	27 €
<i>Prawn cocktail with avocado</i>	
<i>Свежие креветки скампис с авокадо</i>	
Croustillant de tartiflette - Crème de Reblochon	24 €
<i>Crunchy potato/cheese/onion pastry with reblochon cheese sauce</i>	
<i>Хрустящий тартифлет с сыром реблошон</i>	
Oeuf cocotte - Foie gras - Truffe Melanosporum*	29 €
<i>Baked egg, foie gras & Melanosporum truffle*</i>	
<i>яйцо в мешочке, фуа гра и трюфеля меланоспорум</i>	
Cassiolette d'escargots de Bourgogne	26 €
<i>Bourgogne snail casserole</i>	
<i>касуле из бургундских улиток</i>	

LES SALADES

SALADS

САЛАТ

Salade de noix de Saint-Jacques aux noisettes et mâche	31 €
<i>Scallop salad with hazelnuts and lamb's lettuce</i>	
<i>Салат из морских гребешков с орехами и салатом маш</i>	
Buddha bowl végétarien au sésame (V)	24 €
<i>Vegetarian buddha bowl with sesame (V)</i>	
<i>Вегетарианская чаша будды в сезаме (V)</i>	
Bowl Cesar et cœur de sucrine	26 €
<i>Caesar salad bowl with baby lettuce hearts</i>	
<i>Чаша салата цезарь с сукрином (вид зеленого салата)</i>	
Salade d'endives - Truffe Melanosporum* (V)	53 €
<i>Chicory salad with Melanosporum truffle* (V)</i>	
<i>салат из эндивий с трюфелями меланоспорум* (V)</i>	
Saladier de mélange d'hiver (V)	23 €
<i>Winter mixture salad bowl (V)</i>	
<i>Салат зимний (V)</i>	

LES LEGUMES

VEGETABLES

ОВОЩИ

Curry de légumes d'hiver - Quinoa (V)	26 €
<i>Winter vegetables and quinoa with curry sauce (V)</i>	
<i>Зимние овощи с киноа в соусе карри (V)</i>	
Wok de légumes au soja (V)	28 €
<i>Wok of vegetables with soja (V)</i>	
<i>Овощной вок с соей (V)</i>	

LES RISOTTOS

RISOTTOS

РИЗОТТО

Risotto de veau à l'indienne	36 €
<i>Veal risotto, indian style</i>	
<i>телятина по-индийски</i>	
Risotto de noix de Saint-Jacques	38 €
<i>Scallop risotto</i>	
<i>морские гребешки в соусе из морепродуктов</i>	
Risotto à la truffe* (V)	53 €
<i>Risotto with truffle (V)</i>	
<i>Трюфеля меланоспорум (V)</i>	

LES PATES (au choix linguine ou penne)

PASTA (linguine or penne)

МАКАРОННЫЕ (блюда на выбор: лингвини или пенне)

Homard - Sauce crustacés	39 €
<i>Lobster & crustacean sauce</i> омар в соусе из морепродуктов	
All'arrabiata - Scampis	35 €
<i>Spicy tomato & chili pepper sauce with scampis</i> а ла арабьята с креветками	
Calamars en persillade - Tomates fraîches	32 €
<i>Squid cooked in parsley and fresh tomatoes</i> Кальмары с петрушкой-чесноком, свежие помидоры	
Volaille - Foie gras poêlé aux morilles	38 €
<i>Poultry & foie gras with morille mushrooms</i> Птица, фуа гра, жаренная в сморчках	
Crème de truffe Melanosporum* (V)	53 €
<i>Melanosporum truffle* cream (V)</i> крем из трюфелей меланоспорум (V)	
Pesto de courgettes et amandes (V)	29 €
<i>Courgette & almond pesto (V)</i> песто из кабачков и миндаля (V)	

LES POISSONS

FISH

РЫБА

- Sole meunière (600g) - Pommes purée** 61 €
Meuniere style sole (600g) with creamy mashed potato
камбала, картофельное пюре 600 гр
- Omble chevalier - Crème de cèpes - Polenta au Beaufort** 36 €
Artic char, creamy cepe mushrooms with beaufort flavoured polenta
Речная форель в соусе из белых грибов, полента с сыром бофорт
- Dos de bar vapeur - Légumes verts au bouillon de citronnelle** 38 €
Steamed fillet of sea bass, green vegetables cooked in lemon grass stock
Спинка морского волка на пару, зеленые овощи в бульйоне на травах

LES VIANDES

MEATS

МЯСО

Sauce au choix pour les viandes de bœuf : béarnaise, morilles, poivre

Your choice of sauce for beef dishes: béarnaise, morel mushroom, pepper

Соус на выбор для блюд из говядины: бешамель, сморчковый, перечный

Gigot d'agneau confit au massala - Boulgour aux fruits secs 35 €

Leg of lamb, spicy massala sauce, bulgur wheat with dried fruit

Ножка ягненка со специями массала, булгур с сухофруктами

Entrecôte grillée (300g) - Gratin Savoyard - Mesclun 39 €

Grilled entrecote (300g), gratin of creamy potatoes & mesclun salad

жаренный антрекот, картофельная запеканка, зеленый салат

Escalopes de veau panées - Pommes frites - Sauce tartare 38 €

Breaded veal escalope, French fries & tartare sauce

панированный эскалоп из молодой говядины, картофель фри и соус тартар

Suprême de volaille doré - Quinoa aux légumes - Oignons confits 37 €

Grilled chicken supreme, quinoa with vegetables and onion chutney

Хрустящая домашняя птица, киноа с овощами и луком

Filet de bœuf grillé - Pommes Charlotte aux herbes - Champignons 39 €

Grilled beef tenderloin, roast potatoes with herbs and mushrooms

Поджаренное говяжье филе, картофель шарлот с травами и грибами

Ris de veau croustillant aux morilles - Crozets crémeux 41 €

Crunchy calf sweetbreads with morel mushrooms - creamy crozets

Хрустящие потроха со сморчками, кремовые крозеты (вид макаронных)

Côte de veau rôtie - Marbré de carottes au safran - Ail en chemise 38 €

Roasted veal chop, mashed carrot with saffron and roasted garlic

Поджаренная говядина с морковью, шафраном и чесноком

LES FROMAGES

CHEESE

СЫРЫ

Palette des 2 Savoie (V) 16 €

Cheeseboard from the 2 Savoy regions (V)

тарелка из 2 савойских (V)

Fromage blanc (V) 13 €

Cottage cheese (V)

белый кремообразный творожок (V)

POUR NOS PETITS SKIEURS

FOR OUR LITTLE SKIERS

ДЛЯ НАШИХ МАЛЕНЬКИХ ЛЫЖНИКОВ

(jusqu'à 10 ans / up to age 10 / до 10 лет)

23 €

Blanc de volaille

Poultry breast

Белое куриное филе

Filet de poisson blanc

White fish filet

филе белой рыбы

Filet de bœuf

Beef fillet

говяжье филе

Pâtes bolognaise

Bolognaise pasta

паста болоньез

Pommes frites

Potato chips

Картофель фри

Pommes purée

Mashed potatoes

картофельное пюре

Riz blanc

White rice

белый рис

Crozets

Crozet pasta

крозеты (мучные)

Légumes

Vegetables

овощи

Salade de fruits

Fruit salad

фруктовый салат

Glaces & sorbets

Ice cream

мороженое и сорбет

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

шоколадный мус

LES GOURMANDISES DE L'ALLODIS

DESSERTS

ДЕССЕРТЫ

16 €

Eclair au praliné et noisettes caramélisées

Praline éclair with caramelised hazelnuts

Эклер с миндалем пралине и карамелизированными орешками

Moelleux chocolat et poire de Savoie

Chocolate fondant cake with savoyard pears

Нежный шоколадный пирог и Савойская груша

Coupe Mont-Blanc (marrons, meringue, glace vanille, chantilly)

Mont Blanc cup (chestnuts, meringue, vanilla ice cream, chantilly cream)

Бокальчик Мон-Блан (каштаны, меренги, ванильное мороженое, сливки)

Sablé citron meringué

Lemon meringue shortbread

песочный пирог, лимонное меринге

Tarte aux myrtilles - Double crème

Blueberry tart with double cream

черничный пирог с двойными сливками

Ananas rôti façon pina colada

Roasted pineapple pina colada style

Поджаренный ананас в стиле пина колада

Mille-feuille à la vanille Bourbon

Layered flaky pastry with vanilla cream

Слоеный торт с ванильным Бурбоном

Les informations sur les allergènes présents dans chacun de nos plats sont à votre disposition sur demande.

Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja.

Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits.

We inform you that our dishes contain in the form of ingredients or trace the following allergens : -

Eggs, milk and derivatives, cereals with gluten, mustard, sulphites, shellfruits, sesame, peanuts, celery, fish, shellfish, crustaceans, lupine and soy.

Because of our way of functioning, we cannot guarantee the absence of cross contamination of our products.

All dishes on our menu are prepared on site in our kitchens according to our recipes, from quality products.

К вашей информации: наши блюда содержат ингредиенты, которые возможно вызывают у вас аллергию: яйца, молоко и молочные продукты, зерновые, содержащие глютен, горчицу, сульфиты, экзотические фрукты, сезам, арахид, сельдерей, рыбу, моллюски, морские ракушки, люпан (вид бобовых), сою.

В нашем случае мы не можем вам гарантировать полное отсутствие этих продуктов в наших блюдах.

Prix nets en euros, service compris

Net price in euros, service included

Цены net в евро, сервис включен

*** selon approvisionnement / * dependant on supply / * Согласно поставкам**

(V) plats correspondant au régime végétarien

(V) Dishes suitable for a vegetarian diet

(V) блюда, подходящие к вегетарианскому режиму