

*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

### **Planche des Alpes**

*Selection of cold meats from the Alps*

*альпийская тарелка*

**29 €**

### **Les huitres spéciales de notre sélection n°3**

*Oysters - Gillardeau n° 3*

*специальные устрицы Жилардо №3*

**les 6 / for 6 / 6 шт: 29 €**

**les 12 / for 12 / 12 шт: 53 €**

### **Assiette de viande des Grisons - Beaufort**

*Plate of thinly sliced dried beef & Beaufort cheese*

*тарелка с мясом Гризон и сыр Бофорт*

**26 €**

### **Erogne à la truffe\* (V)**

*Truffle bun\* (V)*

*кекс с трюфелями\* (V)*

**39 €**

### **Erogne au jambon de Savoie**

*Savoyard ham bun*

*Кекс с Савойской ветчиной*

**28 €**

### **Erogne aux cèpes (V)**

*Cepe mushroom bun (V)*

*кекс с белыми грибами (V)*

**32 €**

### **Tarte au Beaufort de nos montagnes (V)**

*Beaufort cheese tart from our mountains (V)*

*Пирог с сыром Бофорт из наших гор (V)*

**32 €**

# LES ENTREES

*Starters*

*закуски*

<b>Cappuccino de châtaignes au foie gras et noisettes</b>	<b>22 €</b>
<i>Chestnut cappuccino with foie gras and hazelnuts</i> <i>Капучино из каштанов, фуа гры и орешков</i>	
<b>Onctueux de légumes d'hiver - Sablé de lentilles et Beaufort (V)</b>	<b>18 €</b>
<i>Creamy winter vegetables with a lentil and Beaufort cheese biscuit (V)</i> <i>Нежный кремовый суп из зимних овощей, чечевичный пирог с сыром бофорт (V)</i>	
<b>Noix de Saint-Jacques snackées aux baies de goji</b>	<b>28 €</b>
<i>Snacked scallops with goji berries</i> <i>Морские гребешки с ягодами годжи</i>	
<b>Tatin savoyarde poudrée au lard - Crème de Reblochon</b>	<b>26 €</b>
<i>Savoyard tart with bacon and creamy Reblochon cheese</i> <i>Савойский пирог стиль татан с беконом и сырным соусом реблошон</i>	
<b>Oeuf cocotte - Foie gras - Truffe Melanosporum*</b>	<b>29 €</b>
<i>Baked egg, foie gras &amp; Melanosporum truffle*</i> <i>яйцо в мешочке, фуа гра и трюфеля меланоспорум*</i>	
<b>Cassiolette d'escargots de Bourgogne</b>	<b>25 €</b>
<i>Bourgogne snail casserole</i> <i>касуле из бургундских улиток</i>	

# LES SALADES "BOWL"

## SALAD BOWLS

### Салаты в «чашах»

<b>Végétarienne sans gluten (V)</b>	<b>26 €</b>
<b>(avocat, quinoa rouge, lentilles, soja, concombre, tomates)</b>	
<i>Vegetarian gluten free (V)</i>	
<i>(avocado pear, red quinoa, lentils, soya beans, cucumber, tomato)</i>	
<i>Вегетарианский без глютена (V)</i>	
<i>(авокадо , красный киноа , чечевица , соя , огурец , помидор)</i>	
<b>César (poulet, sucrine, parmesan, œuf, croûtons)</b>	<b>28 €</b>
<i>Cesar (chicken, sucrine lettuce, parmesan cheese, egg, bread croutons)</i>	
<i>Цезарь (курица, зеленый салат, пармезан, яйцо, сухарики)</i>	
<b>Scandinave (saumon fumé, endives, chou rouge, pickles)</b>	<b>26 €</b>
<i>Scandinavian (smoked salmon, chicory, red cabbage, pickles)</i>	
<i>скандинавский (копченый лосось, эндивии, красная капуста, соленья)</i>	
<b>Alpine (crozets, Beaufort, jambon de Savoie, noix)</b>	<b>28 €</b>
<i>Alpine (crozet pasta, Beaufort cheese, savoyard ham, walnuts)</i>	
<i>альпийский (крозеты, сыр бофорт, савойская ветчина, орехи)</i>	
<b>Thaïlandaise (scampis, vermicelles chinois, avocat, soja, tomates)</b>	<b>28 €</b>
<i>Thai (scampi, chinese noodles, avocado pear, soya beans, tomato)</i>	
<i>тайский (креветки, китайская вермишель, авокадо, соя, помидоры)</i>	
<b>Endives et truffe* (endives, truffe et pomme verte) (V)</b>	<b>54 €</b>
<i>Chicory and truffle* (chicory, truffle, green apple) (V)</i>	
<i>Эндивии с трюфелями* ( эндивии, трюфеля, зеленые яблоки) (V)</i>	
<b>Mélange d'hiver (mesclun, frisée, mâche) (V)</b>	<b>24 €</b>
<i>Winter mix (3 differents sorts of lettuce: mesclun, frisée, mache) (V)</i>	
<i>зимняя смесь ( зеленые салаты меслан, фризе, маш) (V)</i>	

## LES LEGUMES

VEGETABLES

ОВОЩИ

<b>Curry de quinoa et courgettes aux amandes (V)</b>	<b>28 €</b>
<i>Curried quinoa with courgettes and almonds (V)</i>	
<i>киноа с карри, кабачками и миндалем (V)</i>	
<b>Wok de légumes sautés au saté (V)</b>	<b>28 €</b>
<i>Wok of stir fried vegetables in sate sauce (V)</i>	
<i>Вок из тушеных овощей (V)</i>	

## LES RISOTTOS

RISOTTOS

РИЗОТТО

<b>Risotto de veau à l'indienne</b>	<b>36 €</b>
<i>Veal risotto, indian style</i>	
<i>телятина по-индийски</i>	
<b>Risotto de noix de Saint-Jacques</b>	<b>38 €</b>
<i>Scallop risotto</i>	
<i>морские гребешки в соусе из морепродуктов</i>	
<b>Risotto à la truffe* (V)</b>	<b>54 €</b>
<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)

<b>All'arrabiata - Scampis</b>	<b>34 €</b>
<i>Spicy tomato &amp; chili pepper sauce with scampis</i> <i>а ла арабьята с креветками</i>	
<b>Calamars en persillade - Tomates fraîches</b>	<b>32 €</b>
<i>Squid cooked in parsley and fresh tomatoes</i> <i>Кальмары с петрушкой-чесноком, свежие помидоры</i>	
<b>Volaille - Foie gras poêlé aux morilles</b>	<b>38 €</b>
<i>Poultry &amp; foie gras with morille mushrooms</i> <i>Птица, фуа гра, жаренная в сморчках</i>	
<b>Crème de truffe Melanosporum* (V)</b>	<b>54 €</b>
<i>Melanosporum truffle* cream (V)</i> <i>крем из трюфелей меланоспорум* (V)</i>	

## LES POISSONS

FISHES

РЫБА

**Filet d'omble chevalier doré au vin jaune** 38 €  
**et polenta crémeuse aux cèpes**

*Golden char fillet cooked in yellow wine,  
served with creamy polenta with wild cepe mushrooms*

*Филе речной форели, поджаренное в вине, кремная полента с белыми грибами*

**Dos de bar vapeur aux épices - Patate douce** 38 €

*Steamed bar with spices and sweet potato*

*Спинка морского волка со специями и сладким картофелем*

**Sole meunière - Pommes purée** 62 €

*Meuniere style sole with creamy mashed potato*

*камбала, картофельное пюре*



# 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*

## **Confit d'épaule d'agneau de 7 heures - Pommes fondantes et ail confit**

**35 €**

*Shoulder of lamb confit for 7 hours, fondant potatoes and garlic confit*

*Запеченное в течении 7 часов плечо ягненок, картофель с чесноком*

## **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 escalopes, French fries & tartare sauce*

*панированный эскалоп из молодой говядины, картофель фри и соус тартар*

## **Suprême de volaille doré - Matafan au Beaufort - Jus brun**

**37 €**

*Golden chicken supreme, matafan pancakes with Beaufort cheese*

*Хрустящая поджаренная птица, запеканка матафан с сыром бофорт*

## **Filet de bœuf grillé - Terrine de cèpes - Grenailles aux herbes**

**41 €**

*Grilled beef fillet, wild crepe mushroom paté and new potatoes in herbs*

*Поджаренное филе говядины, паштет из белых грибов, мелкий жареный*

*картофель с травами*

## **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)*

# LES FROMAGES

CHEESE

СЫРЫ

<b>Palette des 2 Savoie</b> (V) <i>Cheeseboard from the 2 Savoy regions</i> (V) тарелка из 2 савойских (V)	16 €
<b>Fromage blanc</b> (V) <i>Cottage cheese</i> (V) белый кремообразный творожок (V)	13 €

## 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

### 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 €

## **Succès praliné et noisettes caramélisées**

*Praline meringue with caramelized hazelnut cream*

*Кремовый торт с карамелизированными орешками*

## **Moelleux au chocolat et son crumble - Sorbet framboise**

*Soft chocolate cake with its crumble and raspberry sorbet*

*Нежный шоколадный пирог с шоколадной крошкой и малиновый сорбет*

## **Mont-Blanc à la châtaigne comme un éclair**

*Creamy chestnut dessert, éclair form*

*Каштановый монт блан в стиле эклер*

## **Gourmandise citron meringué**

*Tasty lemon meringue*

*Купол лимонной меренги*

## **Pavlova à la myrtille et double crème**

*Meringue shell with blueberries and double cream*

*Павлова с черникой и двойным кремом*

## **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*