



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



Allodis
RESTAURANT

A PARTAGER

To share

Поделиться

Planche des Alpes <i>Selection of cold meats from the Alps</i> альпийская тарелка	29 €
Les huîtres Gillardeau n°3 <i>Oysters – Gillardeau n°3</i> специальные устрицы Жилардо №3	les 6 / for 6 / 6 cm: 29 € les 12 / for 12 / 12 cm: 53 €
Viande des Grisons – Beaufort d'été <i>Plate of thinly sliced dried beef & Beaufort cheese</i> тарелка с мясом Гризон и сыр Бофорт	26 €
Epogue à la truffe*  <i>Truffle bun*</i> кекс с трюфелями*	42 €
Epogue au jambon de Savoie <i>Savoie ham bun</i> Кекс с Савойской ветчиной	28 €
Epogue aux cèpes  <i>Cep mushroom bun</i> кекс с белыми грибами	32 €
Croque au Beaufort  <i>Toasted beaufort cheese sandwich</i> Тост с сыром Бофор	31 €
Croque à la truffe  <i>Toasted truffle sandwich</i> Тост с трюфелями	39 €

LES ENTREES

Starters

закуски

Cœur de saumon fumé au sésame et toast aux légumes primeurs <i>Heart of smoked salmon, sesame seeds and young vegetables toast</i> Копченый лосось в сезаме и ранними овощами	26 €
Velouté de cèpes et lard paysan <i>Creamy wild cèpe mushroom and bacon soup</i> Нежный суп из белых грибов с домашним беконом	20 €
Onctueux de légumes d'hiver, gaufres de chèvre frais et herbes  <i>Creamy winter vegetables, fresh goat cheese and herb waffles</i> Нежный суп из зимних овощей, вафля со свежим козьим сыром и травами	18 €
Bonbons croustillants de Reblochon poudrés au lard <i>Crispy reblochon cheese candies sprinkled with bacon</i> Хрустящие шарики из сыра Реблошон, обкатанные в беконе	22 €
Oeuf cocotte - Foie gras - Truffe Melanosporum* <i>Baked egg, foie gras & Melanosporum truffle*</i> яйцо в мешочке, фуа гра и трюфеля меланоспорум*	29 €
Cassiolette d'escargots de Bourgogne <i>Bourgogne snail casserole</i> касуле из бургундских улиток	26 €

LES SALADES "BOWL"

SALAD BOWLS

Салаты в «чашах»

Végétarienne au quinoa  Petite : 13 € / Grande : 26 €
(avocat, tomates cœur de pigeon, sucrine,
quinoa, concombre, chou rouge)

Vegetarian gluten free

(avocado pear, sucrine lettuce, cocktail tomatoes, quinoa, cucumber, red cabbage)

Вегетарианский салат без глютена

(авокадо, помидоры сердце голубя, красная капуста, киноа, огурец)

César Petite : 14 € / Grande : 28 €
(blanc de volaille grillé, sucrine,
copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons, œufs durs)

Cesar

(grilled chicken breast, sucrine lettuce, parmesan cheese, egg, bread croutons)

Салат Цезарь

(курица, зеленый салат, пармезан, яйцо, сухарики)

Alpine Petite : 14 € / Grande : 28 €
(crozets, Beaufort, toast au Beaufort, jambon de Savoie, noix)

Alpine

(crozet pasta, beaufort cheese, beaufort cheese toast, savoyard ham, walnuts)

Альпийский салат

(крозеты, сыр Бофор, савойская ветчина, орехи)

Thaïlandaise au thon Petite : 14 € / Grande : 28 €
(vermicelles chinois, germes de soja, tomates cœur de pigeon,
thon mariné, avocat, sauce sésame, oignons rouges)

Thai

(chinese noodles, bean sprouts, cocktail tomatoes, marinated tuna fish, avocado pear, sesame seed sauce, red onions)

Тайский салат

(китайская вермишель, соевые ростки, помидоры сердце голубя, маринованный тунец, авокадо, соус сезам, красный лук)

Endives et truffe  Petite : 27 € / Grande : 54 €
(endives, truffe et pomme verte)

Chicory and truffle (chicory, truffle, green apple)*

Эндивии с трюфелями (эндивии, трюфеля, зеленые яблоки)*

Mélange d'hiver  24 €
(mesclun, frisée, mâche)

Winter mix (3 different sorts of lettuce: mesclun, frisée, mache)

зимняя смесь (зеленые салаты меслан, фризе, маш)

LES RISOTTOS

RISOTTOS - РИЗОТТО

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

LES PATES (au choix linguine ou penne)

PASTA (linguine or penne) - МАКАРОННЫЕ (блюда на выбор: лингвини или пенне)

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

LES LEGUMES

VEGETABLES - овощи

Wok de légumes croquants aux cacahuètes  <i>Crunchy vegetable wok with peanuts</i> Вок из хрустящих овощей с орешками	28 €
Pilaf de quinoa et curry de légumes d'hiver  <i>Quinoa pilaf and curried winter vegetables</i> Плов из киноа, карри и зимних овощей	28 €

LES POISSONS

FISHES

РЫБА

Sole meunière et sa mousseline de pommes de terre <i>Meuniere style sole with creamy mashed potato</i> Камбала с тушеным картофелем Шарлот	62 €
Filet de bar vapeur à la citronnelle <i>Steamed bass fillet in lemon grass sauce</i> Филе морского волка на пару с лимоном	38 €
Omble chevalier doré aux noix de Grenoble <i>Golden char with Grenoble walnuts</i> Филе речной форел , поджаренное с гренобльскими орехами	38 €

LES VIANDES

MEATS

МЯСО

Escalopes de veau panées - Pommes frites - Sauce tartare <i>Breaded veal escalopes, French fries & tartare sauce</i> панированный эскалоп из молодой говядины, картофель фри и соус тартар	38 €
Suprême de volaille fermière aux cèpes et pommes de terre nouvelles <i>Free range chicken with wild cepe mushrooms and potatoes</i> Домашняя птица высшего сорта с белыми грибами	37 €
Agneau confit et harissa de carottes <i>Lamb confit with carrots in hot pepper paste</i> Ягненок конфи и харисса (пюре) из моркови	35 €
Ris de veau aux morilles - Crozets crémeux <i>Calf sweetbreads with morel mushrooms – creamy crozets</i> Хрустящие потроха со сморчками, кремовые крозеты (вид макаронных)	41 €

CÔTE GRILL
GRILLED MEAT/FISH
Для гриля

Garnitures au choix : frites, mousseline de pommes de terre,
polenta crémeuse, risotto, poêlée de légumes,
pommes ratte rôties au thym
Choice of side dishes: French fries, mashed potatoes, creamy polenta, risotto
casserole of slow cooked vegetables,
roasted potatoes with thyme
Гарнитуры на выбор: картофель фри, тушеный картофель Шарлот,
кремовая кукурузная полента, ризотто, запеченные овощи,
Картофель запеченный с тимьяном

Filet de bœuf 41 €
Beef filet
Филе говядины

Entrecôte de bœuf 39 €
Beef entrecote
Антрекот говяжий

Pour les viandes, sauces au choix : béarnaise, morilles, poivre, barbecue
For the meat, choice of sauces: bearnaise, morel mushrooms, pepper, barbecue
На выбор соусы для мяса: бешамель, со сморчками, перечный, барбекю

Filet de bar 38 €
Bass fillet
Филе морского волка

Steak de thon 35 €
Tuna fish steak
Стейк из тунца

Pour les poissons, sauces au choix : sauce vierge aux baies de Goji,
beurre blanc
For the fish, choice of sauces: goji berry sauce, butter sauce
На выбор соусы Для рыбы: соус с ягодами Годжи, Соус на белом вине

LES FROMAGES

CHEESE

СЫРЫ

Palette des 2 Savoie <i>Cheeseboard from the 2 Savoy regions</i> тарелка из 2 савойских	16 €
Crèmeux de chèvre frais aux herbes <i>Creamy fresh goat cheese with herbs</i> Кремовый вежий козий сыр с травами	14 €

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 rôti, sauce crème <i>Roasted chicken breast with cream sauce</i> Запеченное филе птицы, кремовый соус	Pommes frites <i>Potato chips</i> Картофель фри	
Filet de poisson blanc, beurre blanc <i>White fish fillet with butter sauce</i> Филе белой рыбы, Соус на белом вине	Pommes purée <i>Mashed potatoes</i> картофельное пюре	Salade de fruits <i>Fruit salad</i> фруктовый салат
Filet de bœuf, sauce morilles <i>Beef fillet, morel mushrooms sauce</i> говяжье филе, соус со сморчками	Crozets crémeux <i>Crozet pasta</i> крозеты (мучные)	Glaces & sorbets <i>Ice cream</i> мороженое и сорбет
Pâtes bolognaise <i>Bolognese pasta</i> паста болоньез	Poêlée de légumes <i>Vegetable casserole</i> Запеченные овощи	Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i> шоколадный мус
	Flan de courgettes <i>Courgette flan</i> Пирог из кабачков	

LES GOURMANDISES DE L'ALLODIS

DESSERTS

Дессерты

16 €

Moelleux au chocolat et son crumble amande, sorbet poire

Soft chocolate cake and almond crumble, pear sorbet

Шоколадный нежный пирог с миндальным крамблём, грушевый сорбет

Mille-feuille au caramel et vanille Bourbon

Layered flaky pastry with toffee vanilla cream

Торт (фасон наполеон) с карамелью и ванильным бурбоном

Pavlova exotique

Meringue and exotic fruit pavlova

Экзотическая Павлова

Mont-Blanc au marron et mandarine

Creamy chestnut dessert with mandarines

Мон Блан (торт) с каштановым кремом и мандаринами

Tarte aux myrtilles et crème double

Blueberry tart with double cream

Пирог с черникой и двойным кремом

Sablé breton citron meringué

Lemon meringue shortbread

Песочный лимонный пирог с безе

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

ⓧ plats correspondant au régime végétarien - *Dishes suitable for a vegetarian diet* - блюда, подходящие к вегетарианскому режиму

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.

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"

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.

All our dishes are « home made ».

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

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.

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»