

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> Устрицы Жилардо №3	les 6 / for 6 / 6 um: 34 € les 12 / for 12 / 12 um: 57 €
Epogne au jambon de Savoie <i>Savoie ham bun</i> Кекс с савойской ветчиной	29 €
Epogne aux cèpes (V) <i>Cepes mushroom bun</i> Кекс с белыми грибами	34 €
Epogne à la truffe Melanosporum* (V) <i>Melanosporum truffle bun*</i> Кекс с трюфелем*	49 €
Tarte au Beaufort d'Alpage (V) <i>Beaufort pie from the mountains</i> Тарт с альпийским сыром Бофор	34 €
Viande de bœuf séchée et Beaufort d'été <i>Dried beef and beaufort cheese</i> Нарезка из сушеной говядины и летнего сыра Бофор	28 €

LES ENTREES

Starters

Закуски

- Onctueux de légumes et croq'tomme  20 €
Creamy vegetables with Tomme cheese bites
и сэндвич Крок-месье сыром Томм
- Velouté de cèpes et lard paysan 22 €
Creamy wild cep mushroom and bacon soup
Нежный суп из белых грибов с домашним беконом
- Oeuf parfait - Foie gras - Truffe Melanosporum* 32 €
*Baked egg, foie gras and melanosporum truffle**
Яйцо Парфе - фуа-гра - чёрный перигорский трюфель*
- Cassiolette d'escargots de Bourgogne et vin jaune 28 €
Bourgogne snail casserole
Бургундские улитки
- Noix de Saint-Jacques au pesto de roquette et noix de Grenoble 29 €
Scallops in pesto sauce with walnuts
Морские гребешки Сен-Жак в соусе песто из рукколы и грецких орехов

LES SALADES "BOWL"

SALAD BOWLS

Боул салаты

Végétarienne 

Petite : 14 € / Grande : 28 €

(tomates cœur de pigeon, avocat, concombre, pois chiches
fèves de soja, mesclun, chou rouge, cèbette, oignon rouge)

Vegetarian - (cocktail tomatoes, avocado pear, cucumber, chick peas, soya beans, mesclun lettuce, red cabbage, spring onion, red onion)

Вегетарианский салат - (помидоры черри «голубиное сердце», авокадо, огурец, нут, соевые бобы, смесь из разных сортов салата и ароматических трав, краснокочанная капуста, зеленый лук, красный лук)

Thaïlandaise aux crevettes

Petite : 15 € / Grande : 30 €

(crevettes, avocat, chou rouge, fèves de soja, coriandre,
tomates cœur de pigeon, germes de soja, nouilles chinoises)

Thai - (shrimps, avocado pear, red cabbage, soya beans, coriander, cocktail tomatoes, soya bean sprouts, Chinese noodles)

Тайландский салат с креветками - (креветки, авокадо, краснокочанная капуста, соевые бобы, кориандр, помидоры черри «голубиное сердце», ростки сои, китайская лапша)

Alpine

Petite : 15 € / Grande : 30 €

(jambon de Savoie, crozets, noix,
copeaux de Beaufort, bonbon croustillant de Reblochon)

Alpine - (Savoyard ham, crozet pasta, walnuts, beaufort shavings, crispy reblochon cheese candies)

Альпийский салат - (савойский бекон, савойская паста крозе, орехи, хлопья сыра Бофор, хрустящий сыр Реблошон)

César

Petite : 15 € / Grande : 30 €

(blanc de volaille grillé, salade romaine,
croûtons, œufs durs, copeaux de Parmesan, tomates cœur de pigeon,)

Caesar - (Grilled chicken breast, romaine lettuce, bread croutons, egg, parmesan cheese, cocktail tomatoes)

Салат Цезарь - (поджаренное мясо птицы, листья салата, гренки, яйца, хлопья сыра Пармезан, помидоры черри «голубиное сердце»)

Endives et truffe Melanosporum* 

Petite : 28 € / Grande : 56 €

(endives, truffe Melanosporum et pomme verte)

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

Эндивии с трюфелем (эндивии, трюфель, зеленые яблоки)*

Mélange d'hiver 

24 €

(mesclun, frisée, mâche)

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

Зимний микс (зеленые салаты меслан, фризе, маш)

LES RISOTTOS

RISOTTOS - РИЗОТТО

- Risotto aux légumes verts et coriandre 29 €
Green vegetable risotto with coriander
Ризотто из свежих овощей с кориандром
- Risotto de noix de Saint-Jacques dorées au Kari Gosse 39 €
Scallop risotto browned in Indian spices
Ризотто с морскими гребешками Сен-Жак в золотистой корочке с Кари Госсе
- Linguine à la truffe Melanosporum*^{VF} 57 €
*Linguine melanosporum truffle sauce**
Лингвини с соусом из черного перигорского трюфеля*

LES PATES

PASTA - ПАСТА

- Penne All'arrabiata – Crevettes 36 €
Penne with spicy tomato & chili pepper sauce with scampis
Пенне Арабьята с креветками
- Linguine aux calamars en persillade 34 €
Linguine with squid cooked in parsley
Лингвини с кальмарами, петрушкой и чесноком
- Pappardelle de volaille et foie gras poêlé sauce aux morilles 40 €
Pappardelle with poultry & foie gras with morille mushrooms
Паппарделле с мясом птицы и фуа-гра, обжаренная в соусе из сморчков
- Linguine à la truffe Melanosporum*^{VF} 57 €
*Linguine melanosporum truffle sauce**
Лингвини с соусом из черного перигорского трюфеля*

LES WOKS

WOKS - Блюда ВОК

- Wok végétarien ^{VF} 32 €
Vegetarian Wok
Вегетарианский вок
- Wok pad thai de veau 34 €
Stir fried noodles with veal
Пад-тай с телятиной
- Wok aux crevettes sautées et cacahuètes 36 €
Stir fried shrimps with peanuts
Вок с креветками и арахисом

LES POISSONS

FISHES

РЫБА

Dos de bar vapeur à l'ail noir et légumes verts 39 €

Steamed bass in black garlic and green vegetables

Филе морского волка на пару с черным чесноком и свежими овощами

Sole meunière (garniture au choix) 66 €

Meuniere style sole (choice of side dishes)

Морской язык, панированный в муке и обжаренный на сливочном масле (гарнир на выбор)

Garnitures au choix : frites, purée de pommes de terre,
mélange de légumes, crozets crémeux,
polenta, pommes nouvelles rôties au thym

*Choice of side dishes: French fries, mashed potato, casserole of slow cooked vegetables,
creamy crozet pasta, polenta, roasted new potatoes with thyme*

*Гарнир на выбор: картофель фри, картофельное пюре, овощи, ризотто,
савойская паста крозе, полента, жареный молодой
картофель с тмином*

LES VIANDES

MEATS

МЯСО

Escalopes de veau panées - Pommes frites - Sauce tartare 39 €

Breaded veal escalopes, French fries & tartare sauce

Панированный эскалоп из молодой говядины, картофель фри и соус тартар

Carré d'agneau rôti – Pommes nouvelles – Butternut confit 36 €

Roasted rack of lamb, new potatoes, candied butternut squash

Каре ягненка – молодой картофель – мускатная тыква

Suprême de volaille doré au cajun 38 €

Free range chicken browned in cajun spices

Филе из мяса птицы в золотистой корочке с приправой каджун

Ris de veau aux morilles - Crozets crémeux 42 €

Calf sweetbreads with morel mushrooms – creamy crozets

Хрустящие потроха со сморчками, кремовая савойская паста крозе

CÔTE GRILL
GRILLED MEAT/FISH
Гриль

LES POISSONS - FISHES - РЫБА

Filet de bar 39 €
Bass fillet
Филе морского волка

Steak de thon 36 €
Tuna fish steak
Стейк из тунца

Pour les poissons, sauces au choix : sauce vierge, beurre blanc
*For the fish, choice of sauces: virgin sauce (olive oil, lemon juice, tomatoes),
butter sauce*
на выбор соусы для рыбы: соус вьерж, белый масляный соус бер-блан

LES VIANDES - MEATS - МЯСО

Filet de bœuf 44 €
Beef filet
Филе говядины

Entrecôte de bœuf 41 €
Beef entrecote
Антрекот говяжий

Pour les viandes, sauces au choix : béarnaise, morilles, poivre,
moutarde spéciale Allodis
For the meat, choice of sauces: bearnaise, morel mushrooms, pepper, mustard
на выбор соусы для мяса: беарнез, со сморчками, перечный, горчиный

Garnitures au choix : frites, purée de pommes de terre,
mélange de légumes, crozets crémeux,
polenta, pommes nouvelles rôties au thym

*Choice of side dishes: French fries, mashed potato, casserole of slow cooked vegetables,
creamy crozet pasta, polenta, roasted new potatoes with thyme*

Гарнир на выбор: картофель фри, картофельное пюре, овощи,
савойская паста крозе, полента, жареный молодой
картофель с тмином

LES FROMAGES

CHEESE

СЫРЫ

Palette des 2 Savoie

Cheeseboard from the 2 Savoy regions

Сырная тарелка с двумя видами савойских сыров

16 €

LES GOURMANDISES DE L'ALLODIS

DESSERTS

Десерты

16 €

Moelleux au chocolat au confit de griottine

Soft chocolate cake with juicy candied cherries

Нежный шоколадный десерт с пряной вишней

Mille-feuille à la vanille Bourbon et caramel au beurre salé

Layered flaky pastry with salted butter caramel and vanilla cream

Десерт из слоеного теста с бурбонской ванилью и соленой карамелью

Sablé myrtille et double crème meringuée

Blueberry shortbread with double cream and meringue

Десерт из песочного теста с двойным кремом и безе

Pavlova Mont-Blanc

Creamy chestnut pavlova

Десерт Павлова Мон Блан

Délice citron et poudre de combawa

Creamy lemon sponge cake with grated combawa

Лимонный десерт с пудрой из комбавы

POUR NOS PETITS SKIEURS
FOR OUR LITTLE SKIERS
ДЛЯ НАШИХ МАЛЕНЬКИХ ЛЫЖНИКОВ
(jusqu'à 10 ans / up to age 10 / до 10 лет)

25 €

Blanc de volaille rôti,
sauce crème
Roasted chicken breast
with cream sauce
Запеченное филе птицы,
кремовый соус

Filet de poisson
blanc, beurre blanc
White fish fillet with butter
sauce
Филе белой рыбы с соусом
из сливочного масла

Filet de bœuf,
sauce morilles
Beef fillet, morel
mushrooms sauce
Говяжье филе, соус со
сморчками

Côtes d'agneau,
jus au thym
Lamb chops in their juices
Каре ягненка, подлива с
тимьяном

Pâtes bolognaise
Bolognese pasta
Паста болоньез

Pommes frites
Potato chips
Картофель фри

Ecrasé de pommes
de terre
Mashed potatoes
Картофельное пюре

Crozets crémeux
Crozet pasta
Савойская паста крозе

Poêlée de légumes
Vegetable casserole
Запеченные овощи

Epinards frais
Fresh spinach
Свежий шпинат

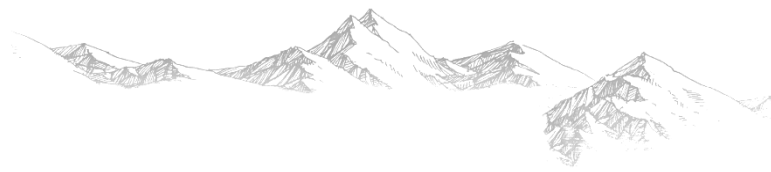
Salade de fruits
Fruit salad
Фруктовый салат

Glaces & sorbets
Ice cream
Мороженое и сорбет

Mousse au chocolat
Chocolate mousse
Шоколадный мус

Pour les curieux, nous vous invitons à découvrir notre hôtel en flashant le QR code ci-dessous.

To discover our hotel we invite you to scan the code above.



* 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 Вашему сведению: наши блюда содержат ингредиенты, которые возможно вызывают у вас аллергию: яйца, молоко и молочные продукты, зерновые, содержащие глютен, горчицу, сульфиты, экзотические фрукты, кунжут, арахис, сельдерей, рыбу, моллюски, морские ракушки, люпин (вид бобовых), сою.

Мы не можем вам гарантировать полное отсутствие этих продуктов в наших блюдах.

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

Наше мороженое и сорбеты производятся частным изготовителем « Домом Брассанд».