

Allodis

RESTAURANT

Chefs de cuisine :
Philippe Vrignaud & Thibault Le Roux

A PARTAGER

To share



Поделиться

Salaisons des Alpes <i>Plateau of cold meats from the Alps</i> Альпийская мясная нарезка (ассорти)	29 €
Epogne au jambon de Savoie <i>Savoypad ham bun</i> Кекс с савойской ветчиной	29 €
Epogne au bleu de Savoie et noix  <i>Savoypad blue cheese and nut bun</i> Кекс с савойским сыром с плесенью и орехами	32 €
Epogne à la truffe melanosporum*  <i>Melanosporum truffle bun*</i> Кекс с трюфелем*	49 €
Tarte au Beaufort d'alpage  <i>Beaufort pie from the mountains</i> Тарт с альпийским сыром Бофор	34 €
Croûte aux morilles et vin jaune  <i>Crusty bread with morel mushrooms in yellow wine</i> Сухарики с соусом из сморчков в желтом вине	18 €
Focaccia aux herbes et chèvre frais  <i>Italian focaccia bread with herbs and fresh goat's cheese</i> Фокачча с травами и нежным козьим сыром	18 €

LES ENTREES

Starters

Закуски

- Crèmeux de butternut, granola de châtaigne et noix  21 €
Creamy butternut squash with crusty chestnuts and nut granola
Крем-суп из мускатной тыквы с хрустящей посыпкой из каштанов и орехов
- Oeuf parfait aux cèpes et truffe melanosporum*  31 €
*Baked egg, cepе mushrooms and melanosporum truffle**
Яйцо парфе с белыми грибами и трюфелем*
- Cassiolette d'escargots de Bourgogne à l'ail et persil 28 €
Bourgogne snail casserole
Бургундские улитки
- Vitello tonnato, condiment citron et parmesan 27 €
Thinly sliced veal with creamy tuna fish sauce, lemon and parmesan cheese
Вителло-тоннато с соусом из лимона и пармезана
- Truite aux baies du Timut et coeur de sucrine 29 €
Trout in timut pepper with sucrine lettuce hearts
Форель с приправой из непальского перца Тимута и салатом сукрин

LES SALADES "BOWL"

SALAD BOWLS

Боул салаты

Végétarienne

Petite : 14 € / Grande : 28 €

(tomates, avocat, concombre, pois chiches, fèves édamames
mesclun, chou rouge, cebette, oignon rouge, halloumi doré)

*Vegetarian (tomatoes, avocado, cucumber, chickpeas, edamame green beans
mesclun lettuce, red cabbage, spring onion, red onion, grilled halloumi cheese)*

*Вегетарианский салат - (помидоры, авокадо, огурец, нут, бобы эдамаме, смесь из разных
сортов салата и ароматических трав, краснокочанная капуста, зеленый лук, красный
лук, поджаренный сыр халуми)*

Thon et sésame

Petite : 16 € / Grande : 32 €

(ceviche de thon, lait de coco, avocat, chou rouge,
riz, fèves édamames, tomates cœur de pigeon, coriandre)

*Tuna and sesame (thinly sliced tuna, coconut milk, avocado, red cabbage,
rice, edamame green beans, pigeon heart tomatoes, coriander)*

*Салат с тунцом и кунжутом (севиче из тунца, кокосовое молоко, авокадо,
краснокочанная капуста, рис, бобы эдамаме, помидоры черри «голубиное сердце»,
кориандр)*

César

Petite : 16 € / Grande : 32 €

(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

26 €

(mesclun, mâche, sucrine)

Winter mix (3 different sorts of lettuce)

Зимний микс (зеленые салаты)

LES RISOTTOS

RISOTTOS - РИЗОТТО

- Risotto aux noix de Saint-Jacques, crème de cèpes 39 €
Scallop risotto with creamy cepes mushrooms
Ризотто с морскими гребешками Сен-Жак и крем из белых грибов
- Risotto aux légumes verts et amandes grillées (V) 29 €
Green vegetable risotto with grilled almonds
Ризотто со свежими овощами и поджаренным миндалем
- Risotto à la truffe melanosporum* (V) 56 €
*Risotto with melanosporum truffle**
Ризотто с черным перигорским трюфелем*

LES PATES

PASTA - ПАСТА

- Penne All'arrabiata – Crevettes 36 €
Penne with spicy tomato & chili pepper sauce with scampis
Пенне Арабьята с креветками
- Linguine au pesto et tomate (V) 28 €
Linguine in pesto and tomato
Лингвини с соусом песто и помидорами
- 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* (V) 56 €
*Linguine melanosporum truffle sauce**
Лингвини с соусом из черного перигорского трюфеля*

LES WOKS

WOKS - Блюда ВОК

- Wok végétarien (V) 28 €
Vegetarian Wok
Вегетарианский вок
- Wok pad thai de veau 33 €
Stir fried noodles with veal
Пад-тай с телятиной
- Wok aux crevettes sautées et cacahuètes 34 €
Stir fried shrimps with peanuts
Вок с креветками и арахисом

LES POISSONS

FISHES

РЫБА

Bar vapeur au beurre de spiruline, pressé de carottes et feta 39 €
Steamed bass fillet with spirulina butter, pressed carrots and feta cheese
Сибас на пару с маслом из спирулины, запеченая морковь и сыр фета

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, épinards frais,
mélange de légumes verts, crozets crémeux,
polenta, pommes nouvelles rôties
*Choice of side dishes: French fries, mashed potato, casserole of slow cooked vegetables,
creamy crozet pasta, polenta, roasted new potatoes, spinach*

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

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 aux herbes, patate douce confite
et endive au saté 36 €
Roasted rack of lamb in herbs, confit of sweet potato and spicy chicory
Каре ягненка, обжаренное с травами, карамелизованный сладкий картофель и эндивий
под соусом сате

Suprême de volaille rôti, tapenade de cèpes,
pommes nouvelles rôties aux herbes et oignon doux 38 €
*Roasted poultry supreme, tapenade of cepe mushrooms,
new potatoes in herbs with sweet onions*
Филе из мяса птицы с золотистой корочкой, тапенад из белых грибов, молодые яблоки
в обжарке из трав и сладкого лука

Ris de veau aux morilles - Crozets crémeux 42 €
Calf sweetbreads with morel mushrooms – creamy crozets
Хрустящие потроха со сморчками, кремовая савойская паста крозе

CÔTÉ 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 45 €
Beef fillet
Филе говядины

Entrecôte de bœuf 42 €
Beef entrecote
Антрекот говяжий

Côtes d'agneau 36 €
Lamb chops
Ребрышки ягненка

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

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

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

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

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 €

Fondant chocolat-poire au parfum de tonka

Tonka flavoured chocolate and pear fondant

Шоколадный фондан с грушей и с ароматом бобов тонка

Mille-feuille à la vanille 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

Douceur exotique ananas-mangue façon île flottante

Pineapple and mango "exotic style" with meringue floating in vanilla sauce

Экзотический десерт ананас-манго фасон «Плавающий остров»

Pavlova myrtille, crème double

Blueberry pavlova with double cream

Десерт Павлова с черникой и двойным кремом

Délice yuzu et poudre de citron noir

Yuzu delight with grated black lemon

Сладкий десерт юдзу с пудрой персидского лимона Луми

POUR NOS PETITS SKIEURS
FOR OUR LITTLE SKIERS
ДЛЯ НАШИХ МАЛЕНЬКИХ ЛЫЖНИКОВ
(jusqu'à 10 ans / up to age 10 / до 10 лет)
28 €

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

Flan de carottes
Carrot flan
Морковный фла

Epinards frais
Fresh spinach
Свежий шпинат

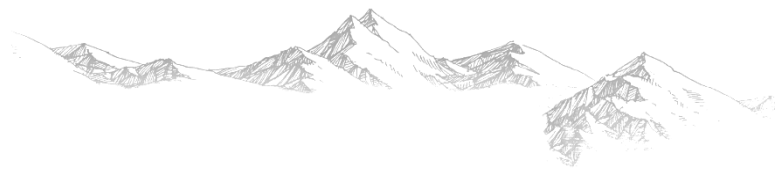
Salade de fruits
Fruit salad
Фруктовый салат

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».