

## Les Entrées

Tomates mozzarella au basilic .....	6,10 €
Salade Savoyarde .....	7,80 €
Salade verte, croustillants de Reblochon, tomates	
Melon d'Espagne, jambon cru de Savoie .....	6,70 €
Terrine de saumon, sauce cocktail.....	6,70 €
Escargots de Bourgogne X6.....	7,20 €
X12....	12,50 €

## Les Grandes Salades

Salade Bistrot .....	12,50 €
Salade, tomates, jambon, poulet, emmental, oeuf	
Salade Fraicheur.....	12,90 €
Salade, tomates, surimi, crevettes, cœur de Palmier, maïs, melon, oeuf	

## Les Poissons

Ravioles aux écrevisses et aux pointes d'asperges ....	13,90 €
Sauce crustacés, épinards	
Filet de fera meunière .....	15,90 €
Riz sauvage, ratatouille Niçoise	
Filet de saumon, au pesto .....	15,90 €
Riz sauvage, ratatouille Niçoise	

## Les Viandes

Côtes d'agneau grillées .....	17,50 €
Ratatouille Niçoise, pomme au four	
Entrecôte grillée (Race : Simmental, Origine : UE).....	17,50 €
Sauce Béarnaise, pommes frites maison, salade verte	
Tartare de Bœuf (Race : Charolais, Origine : France) .....	17,50 €
Pommes frites maison, salade verte	

Prix nets – Service compris

## MENU DU LOGIS

26 €

### Entrée au choix

(Escargots de Bourgogne X12: supplément 4 €)

+

### Plat au choix

(Fondue ou Raclette: supplément 2 €)

+

### Fromage ou Dessert

(Glaces alcoolisées : supplément 1 €)

## Les Spécialités Savoyardes

Planche de charcuteries ..... 13,50 €  
Jambon cru de Savoie, jambon blanc, saucisson et terrine de campagne  
(Servi avec gratin Dauphinois et salade verte)

Fondue Savoyarde aux 3 fromages ..... 17,00 €  
Marmiton d'Emmental, Comté et Beaufort fondus au vin blanc  
(Servi avec charcuteries et salade verte)

Tartiflette Savoyarde ..... 16,00 €  
Gratin de Reblochon, pommes de terre et lardons fumés  
(Servi avec charcuteries et salade verte)

Raclette ..... 17,50 €  
Fromage à raclette à chauffer dans un brasero  
(Servi avec pommes de terre, charcuteries et salade verte)

Petit Reblochon pané ..... 17,50 €  
Reblochon pané et frit, servi sur un nid de salade verte et charcuteries

**MENU SOIREE ETAPE = MENU DU JOUR**  
(réservé aux professionnels ayant réservé en direct avec l'hôtel)

Prix nets – Service compris

## Les Fromages

Fromage blanc en faisselle .....4,70 €  
A la crème ou au coulis de fruits rouges

Assiette de fromages secs.....5,70 €  
Comté, Beaufort, Reblochon de Savoie

## Les Desserts

Framboisier.....5,70 €

Fondant au chocolat, glace vanille, chantilly.....5,70 €

Tarte au citron meringuée à l'italienne.....5,70 €

Crème brûlée à la vanille.....5,70 €

Dessert du jour.....5,30 €

Salade de fruits frais .....5,30 €

Crêpes : au beurre sucre.....5,40 €

à la confiture de myrtille .....5,70 €

au Nutella® .....5,90 €

au chocolat et crème fouettée .....6,10 €

## Les Coupes glacées

Coupe d'Argonay .....5,70 €  
(Confiture de lait, Vanille, sauce Caramel, crème fouettée)

Sundae fraise.....5,70 €  
(Sorbet Fraise, glace Vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée)

Colonel .....6,30 €  
(Sorbet Citron vert arrosé à la Vodka)

Pina Colada.....6,30 €  
(Sorbet Ananas et sorbet Coco arrosés au Rhum)

Coupe de glaces (2 boules) .....3,70 €

Coupe de glaces (3 boules) .....4,90 €

### Parfums:

Crèmes glacées : vanille, chocolat, pistache, menthe chocolat, confiture de lait, café

Sorbets : coco, fraise, citron vert, ananas, Fruits de la Passion

Prix nets – Service compris

## MENU DU JOUR

Voir l'ardoise

Du lundi au vendredi (à midi)

Plat du jour .....9,60 €

Entrée + Plat.....12,20 €

Plat + Dessert .....12,20 €

Entrée + Plat + Dessert .....13,90 €

## Menu enfant

(Jusqu'à 12 ans)

**10,20 €**

1 verre de :

Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas)

Ou Soda (Coca, Ice tea, Diabolo)

Tartif'Kid

OU

Steak haché de Bœuf Bio

(120 g)

OU

Nuggets de volaille

(138 g)

Frites maison, sauce ketchup

+

Smarties Pop Up

OU

Cup "Bob l'éponge"

Prix nets – Service compris