SOLARIO

BRASSERIE-DE-MONTAGNE

GARLIC BREAD • 5,50
Tranches de pain grillées, frottées à l'ail
Toasted bread rubbed with garlic

SALADE DE ROQUETTE, PARMIGIANO REGGIANO & VINAIGRE BALSAMIQUE • 6,00
Arugula, Parmigiano Reggiano & balsamic vinegar

PLANCHE SAVOYARDE
produits régionaux
Savoyard cold meats
(régional specialities)
17,90

Pancetta de veau fumé au genièvre
Go'rion : Muscle de Bœuf Charolais, séché et fumé à la branche de genièvre
Porcayou : Filet de porc aux céréales Français, mariné au vin rouge, salé avec Piment d'Espelette, laurier, basilic
Panne montagnarde : Poitrine de Porc Français, salée et séchée, marinée à l'huile d'olive et aux herbes de montagne.
Conca : Lard Epais de Cochon Lourd, aux herbes, épices et aromates, copeaux de Beaufort, pain de campagne grillé
Veal pancetta smoked with juniper berries
Go'rion: Charolais beef muscle, dried and smoked with juniper berries
Porcayou: Pork fillet with French cereals, marinated with red wine, salted with Espelette pepper, bay leaves and basil
Panne montagnarde: French salted and dried pork belly, marinated with olive oil and mountain herbs
Conca: Thick bacon with herbs, spices and seasoning, Beaufort cheese shavings, toasted country bread

ENTRÉES *STARTERS*

SALADE SAVOYARDE • 16,00
Salade verte, copeaux de Beaufort, tomates, lard paysan de Savoie grillé, croûtons, noix, oeuf parfait 64°C
Green salad, Beaufort cheese shavings, tomatoes, grilled Savoie country bacon, croutons, nuts, «perfectly cooked egg» 64°C

CRISPY CHICKEN CÆSAR SALAD • 16,00
Mélange de salade, aiguillettes de poulet panées, croutons, oeuf dur, anchois, Parmigiano Reggiano
Mixed salad, breaded thin strips of chicken, croutons, hard-boiled egg, anchovies, Parmigiano Reggiano.

SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD • 16,50
Salade de roquette, chips d'ail, magret fumé grillé, crottin de chèvre chaud de pays
Arugula, garlic crisps, grilled breast duck, warm goat's cheese

SALADE SOLARIO • 16,50
Salade, mozzarella di bufala, spianata calabrese grillée, copeaux de parmesan, pesto sicilien (pistaches, amandes, basilic, parmesan, huile d'olive, zestes d'agrumes, jus de citron)
Salad, mozzarella di bufala, grilled spianata calabrese, parmesan shavings, sicilian pesto (pistachios, almonds, basil, parmesan, olive oil, citrus zests, lemon juice)

BUDDHA BOWL DE BOEUF AU BEAUFORT • 11,00
Quinoa au tartare de courgettes à la moutarde à l'ancienne, tataki de bœuf, roquette et copeaux de Beaufort, crispy oignon
Beef buddha bowl with Beaufort cheese
Quinoa with zucchini and wholegrain mustard tartare, beef tataki, arugula and Beaufort shavings, crispy onion

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À LA SAVOYARDE • 11,00
Croûtons et fromage râpé, bouillon de volaille, oignons
Onion soup: croutons and grated cheese, poultry broth, onions

VELOUTÉ DE COURGE À LA TÊTE DE MOINE • 10,00
Marrow and « tête de moine » cheese velouté

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS / *PRICES in EUROS* • SERVICE COMPRIS / *CHARGES & SERVICE INCLUDED*

PLATS *MAIN DISHES*

SOLARIO CHEESEBURGER • 22,00
Bun's, steak haché 150g, tomates confites, salade, pancetta grillée, oignons confits au jus de veau, fromage à raclette fondu, frites soufflées
Bun's, minced beef 150g, candied tomatoes, salad, grilled pancetta, candied onions with veal juice, melted raclette cheese, puffed French fries

FARMER CHICKEN • 19,00
Bun's, aiguillettes de poulet panées, tomates confites, salade, oignons caramélisés, sauce Caesar, pancetta grillée, frites soufflées
Bun's, breaded thin slices of chicken, candied tomatoes, salad, caramelised onions, Caesar sauce, grilled pancetta, puffed French fries

L'ITALIAN BURGER • 21,00
Bun's, steak haché frais Charolais, mozzarella di bufala, tomates séchées, oignons rouges caramélisés, roquette, mayonnaise, frites soufflées
Bun's, Charolais minced beef, mozzarella di bufala, dried tomatoes, caramelised red onions, arugula, mayonnaise, puffed French fries

BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF (BLACK ANGUS) GRILLÉE de 300 g • 25,00
Pommes frite, salade
Grilled 300g rib steak served with green salad & French fries

BAVETTE DE TRADITION À L'ÉCHALOTE 200 g • 19,00
Pommes frites et salade
200g flank steak with shallots served with green salad & French fries

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS • 18,00
Au couteau, pommes frites & salade.
Charolais beef tartare sliced with a knife, served with green salad & French fries.

POKE BOWL AU SAUMON, LÉGUMES, SAUCE SÉSAME • 21,00
Saumon grillé, riz, avocat, oignons, citron vert, pois gourmand
Poke bowl with salmon, vegetables, sesame sauce : grilled salmon, rice, avocado, onions, lime, mangetout

COCOTTE DE JOUE DE BOEUF CONFITE • 18,00
Oignons grelots et champignons, pomme purée
Candied beef cheek in a casserole dish, baby onions and mushrooms, mashed potatoes

TARTIFLETTE • 19,00
Servie avec jambon cru de Savoie et salade.
Baked potatoes, diced bacon, onions, melted & browned Reblochon, served with Savoy raw ham & green salad.

CROZIFLETTE AUX DIOTS DE SAVOIE, SALADE VERTE • 20,00
Crozets de Savoie, crème, diots braisés au vin blanc, oignons, Reblochon fondu et gratiné
Savoy crozets, cream, braised with white wine diots (Savoy sausage), onions, melted and browned Reblochon cheese, green salad

PASTA, WOKS & RISOTTO

WOK VÉGÉTARIEN • 17,00
Nouilles chinoises, poivrons, soja, courgettes, carottes, choux chinois, champignons noirs
Chinese noodles, peppers, soybeans, courgettes, carrots, Chinese cabbage, black mushrooms

WOK DE POULET • 19,00
Poulet, nouilles chinoises & légumes croquants
Chicken, Chinese noodles & crunchy vegetables

TAGLIATELLES FRAÎCHES XXL • 14,00
Fresh tagliatelles
À LA CARBONARA ou / *or* BOLOGNAISE

RISOTTO AUX LÉGUMES D'HIVER FAÇON BOULANGÈRE AU CURRY • 16,00
Risotto with winter vegetables and curry

PLAT DU JOUR • 14,00
Dish of the day

L'EXPRESS • 18,90
Plat du jour
+ Dessert du jour
Dish of the day + Dessert of the day

PIZZAS

BAMBINO • 8,00
Tomate, fromage, jambon cuit / *Tomato, cheese, ham.*

MARGARITA • 10,00
Tomate, mozzarella / *Tomato, mozzarella*

REINE • 12,00
Tomate, mozzarella, épaule, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

MONTAGNARDE • 14,50
Tomate, fromage, chorizo, pancetta
Tomato, cheese, chorizo, pancetta

SAVOYARDE • 14,50
Tomate, mozzarella, pommes de terre, Reblochon, oignons, lardons / *Tomato, mozzarella, potato, onions, Reblochon cheese, diced bacon*

4 SAISONS • 13,90
Tomate, fromage, poivron, aubergine, courgette, coeu d'artichaut
Tomato, cheese, pepper, eggplant, zucchini, artichoke

FORESTIÈRE • 15,00
Tomate, mozzarella, jambon de pays, persillade, chèvre, origan
Tomato, mozzarella, raw ham, parsley & garlic, goat's cheese, oregano

FERMIÈRE • 15,00
Crème, moutarde à l'ancienne, volaille, champignons, oignons, fromage, origan / *Cream, whole-grain mustard, chicken, mushrooms, onions, cheese, oregano*

4 FROMAGES • 14,50
Tomate, chèvre, Reblochon, Emmental, mozzarella.
Tomato, goat's cheese, Reblochon, Emmental, mozzarella

CAPRI • 14,00
Base crème, chèvre, lardons, miel, pointes de roquette
Cream, goat's cheese, diced bacon, honey, arugula tips

CALZONE • 14,50
Chausson, tomate, mozzarella, épaule, champignons, oeuf, crème fraîche / *Cooked in a half-moon shape with tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, creme fraiche*

LA SPÉCIALE : PAOLINA • 16,00
Tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises, roquette, basilic
Tomato, mozzarella di bufala, cherry tomatoes, arugula, basil

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS / *PRICES in EUROS* • SERVICE COMPRIS / *CHARGES & SERVICE INCLUDED*
ALPARENA - Hôtel & Spa - Quartier de l'Averne, Les Eucherts - La Rosière F-73700 MONTVALEZAN

SOLARIO © 2018 - CARTE SOLIDE - H19/20 - DESIGN : ADRIENMADELON - IMPRESSION : PRINTOCLOCK