



SOLARIO

BRASSERIE - DE - MONTAGNE

GARLIC BREAD • 6,00

Tranches de pain de campagne au beurre d'ail & fines herbes
Country bread slices with garlic butter and herbs

CORNET DE FRITES ET SON POT D'AÏOLI • 7,00

Cornet of french fries and aioli sauce

PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS • 18,00

Tomme à l'ail des ours, tomme fondante à la crème de chèvre, Beaufort AOP, palouse des Aravis, bleu des Bauges
MATURED REGIONAL CHEESES PLATTER: Wild garlic tomme, melted tomme with goat's cheese cream, Beaufort AOP, palouse des Aravis, blue cheese

PLANCHE SAVOYARDE • 18,00

Noisette de jambon Savoyard, terrine du moment, saucisson aux noisettes, panne montagnarde, jambon blanc braisé
Savoyard cold meats: Savoy ham, seasonal terrine, hazelnut sausage, dried pork breast, braised ham

**Toutes nos planches sont accompagnées de pain d'alpage, chutney de myrtilles & oignons rouges, et beurre de Savoie*

** All our platters are served with country bread, blueberries & red onions chutney, and Savoy butter*



ENTRÉES *STARTERS*

SALADE SAVOYARDE • petite 12,50 • grande 19,50

Mesclun de saison, tomates confites, oignons rouges, Beaufort AOP, lard grillé paysan, noix caramélisées, croûtons de pain de campagne à l'ail, œuf bio cuit à 64°, vinaigrette à la moutarde
Seasonal mesclun salad mix, candied tomatoes, red onions, Beaufort AOP, country grilled bacon, caramelized nuts, country bread croutons with garlic, organic poached egg cooked 64°, mustard vinaigrette

SALADE SOLARIO • petite 12,50 • grande 19,50

Mesclun de saison, tomates confites, samoussas de chèvre chaud au miel et amandes, magret de canard séché, chutney d'oignons et rhubarbe, noix de pécan rôties, vinaigrette à l'huile de noix
Seasonal mesclun salad mix, candied tomatoes, warm goat's cheese samosas with honey and almonds, dried duck breast fillet, onions and rhubarb chutney, roasted pecan nuts, nuts oil vinaigrette

SALADE CHICKEN CÆSAR • petite 12,50 • grande 19,50

Salade romaine, tomates confites, croûtons, oignons rouges, chips de jambon de Savoie, copeaux de Parmigiano Reggiano, aiguillettes de poulet panées, œuf bio cuit à 64° et sauce Caesar
Romaine salad, candied tomatoes, croutons, red onions, Savoy ham crisps, Parmigiano Reggiano shavings, breaded chicken aiguillettes, organic poached egg cooked 64° and Caesar sauce

VEGGIE BOWL DE FALAFELS • 19,00

Falafels à la coriandre, quinoa bio, avocat, betterave, chou rouge, pickles de carottes graine de courge grillées et sauce blanche au cumin
Chickpea meatballs, organic quinoa, avocado, beetroot, red cabbage, carrot pickles, with cumin, grilled squash seeds and white cumin sauce

MESCLUN DE SAISON • 6,00

Mélange de salades du moment, tomates confites, oignons rouges, graines de courge et vinaigrette balsamique
Seasonal mesclun salad mix, candied tomatoes, red onions, squash seeds and balsamic vinegar

PLATS MAIN DISHES

PIÈCE DU BOUCHER • 26,00

Servie avec des pommes frites et une poêlée de légumes,
sauce au choix (poivre, cèpes ou gorgonzola)
*Butcher's choice cut served with french fries and fried vegetables,
sauce of your choice (pepper, ceps or gorgonzola)*

TAGLIATA DE VEAU • 28,00

Mignon de veau à la plancha, émincé, gremolata,
salade de roquette au parmesan, tomates séchées et pommes
de terre grenailles confites
*Thin slices of plancha-grilled veal filet mignon, gremolata, arugula
salad with parmesan, candied tomatoes and candied baby potatoes*

TAGLIATELLE À LA CARBONARA • 21,00

Crème au lard fumé, panne montagnarde, parmesan,
oeuf bio cuit à 64°
*Smoked bacon cream, dried pork breast, parmesan,
organic poached egg cooked 64°*

LE BURGER • 23,00

Pain burger du boulanger, steak haché frais
Charolais 150g, crème de Beaufort, pesto rosso,
rösti, oignons caramélisés, panne montagnarde,
accompagné de pommes frites et mesclun de saison

*Local bun's, fresh Charolais minced beef 150g, Beaufort cream,
pesto rosso, rösti, caramelized onions, dried pork breast, served
with french fries and seasonal mesclun salad mix*

WOK AUX GAMBAS • 23,00 POSSIBILITÉ VÉGÉTARIEN • 19,00

King prawns wok / Vegetarian wok
Nouilles de riz, légumes sautés, queues de gambas, crispy onions,
œuf, pousses de soja et notre sauce wok maison
*Rice noodles, sautéed vegetables, king prawn tails, crispy onions,
egg, beansprouts and our homemade wok sauce*

SAUMON MI-CUIT FAÇON POKE BOWL • 23,00

Riz sauté aux légumes croquants, huile de sésame, avocat,
jeunes pousses
*Semi-cooked salmon poke bowl-style: sautéed rice with crispy
vegetables, sesame oil, avocado, young shoots*

RISOTTO AUX CÈPES • 24,00

Œuf bio cuit à 64°, roquette, noix de pécan et parmesan
Organic poached egg cooked 64°, arugula, pecan nuts and parmesan

NOTRE BOEUF D'EXCEPTION

Our prime bee

Viande de boeuf Aubrac, élevée dans les Alpes françaises
Beef from Aubrac, French Alps

ENTRECÔTE DE BŒUF AUBRAC À LA PLANCHA • 36,00

Plancha-grilled rib steak from Aubrac

CÔTE DE BŒUF AUBRAC À LA PLANCHA • 98,00 (2 pers)

Plancha-grilled prime rib of beef from Aubrac (2 persons)

Servies avec les garnitures du moment et ses sauces
Served with seasonal side dishes and sauces

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES SAVOY SPECIALTIES

BOÎTE CHAUDE DES ALPES • 25,00

Assiette de charcuterie Savoyarde, mesclun de saison
et garlic bread
*Local baked cheese served with Savoy cold meats platter,
seasonal mesclun salad mix and garlic bread*

TARTIFLETTE • 22,00

Servie avec jambon cru de Savoie et mesclun de saison.
Pommes de terre
sautées, lard paysan, oignons grillés, Reblochon fondu AOP
*Served with Savoy raw ham and seasonal mesclun salad mix.
Sautéed potatoes, country bacon, grilled onions,
melted AOP Reblochon*

SOUPES SOUPS

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE • 14,00

Bouillon de volaille, oignons, pain d'alpage et Margeriaz des
Bauges râpé, le tout doucement gratiné
*Onions soup au gratin : poultry stock, onions, country bread and
grated local cheese*

VELOUTÉ DU CHEF • 12,00

Servi avec son pain d'alpage
Chef's velouté, served with country bread

PIZZAS

MARGARITA • 13,00

Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil

REGINA • 15,50

Tomate, mozzarella, jambon blanc braisé, champignons
Tomato, mozzarella, braised ham, mushrooms

PESTO Y FUNGHI • 14,50

Tomate, mozzarella, champignons, pistou de basilic
Tomato, mozzarella, mushrooms, basil pistou

4 FORMAGGI • 16,00

Tomate, mozzarella, chèvre, Reblochon AOP, gorgonzola
Tomato, mozzarella, goat's cheese, Reblochon AOP, gorgonzola

CAPRINE • 15,00

Mascarpone, mozzarella, chèvre, roquette, miel de Savoie,
noix caramélisées, crème de vinaigre balsamique
*Mascarpone, mozzarella, goat's cheese, arugula, Savoy honey,
caramelized nuts, balsamic vinegar cream*

SAVOYARDI • 16,50

Mascarpone, mozzarella, Reblochon AOP, oignons grillés,
panne montagnarde, pommes de terre sautées
*Mascarpone, mozzarella, Reblochon AOP, grilled onions, dried pork
breast, sautéed potatoes*

BAMBINO Enfant - 11 ans • 10,00

Tomate, fromage, jambon blanc braisé
Children under 11: tomato, cheese, braised ham

LES SPÉCIALES SPECIALS

ALPARENA • 17,50

Tomate, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, jambon
de Savoie, tomates confites, pistou de basilic frais
*Tomato, mozzarella, arugula, parmesan shavings, Savoy ham,
candied tomatoes, fresh basil pesto*

BURRATA • 18,00

Tomate, mozzarella, spianata calabra, burrata, roquette,
tomates confites, pistou de basilic frais
*Tomato, mozzarella, spianata calabra, burrata, arugula, candied
tomatoes, fresh basil pistou*

SALMONE • 17,50

Mascarpone, ciboulette, mozzarella, saumon mariné, roquette,
tomates confites, pistou de basilic
*Mascarpone, chives, mozzarella, marinated salmon, arugula,
candied tomatoes, basil pistou*

CALZONE MONT BLANC • 18,00

Mascarpone truffé, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc braisé
et mesclun de saison
*Truffled mascarpone, mozzarella, gorgonzola, braised ham and
seasonal mesclun salad mix*

SUPPLÉMENTS Extra

• BASIQUE • 2,00

Oeuf, champignons, lardons... *Egg, mushrooms, bacon...*

• DELUXE • 3,00

Burrata, Saumon, Jambon cru de Savoie, Reblochon,...
Mozzarella di bufala, Salmon, Savoy raw ham, Reblochon,...