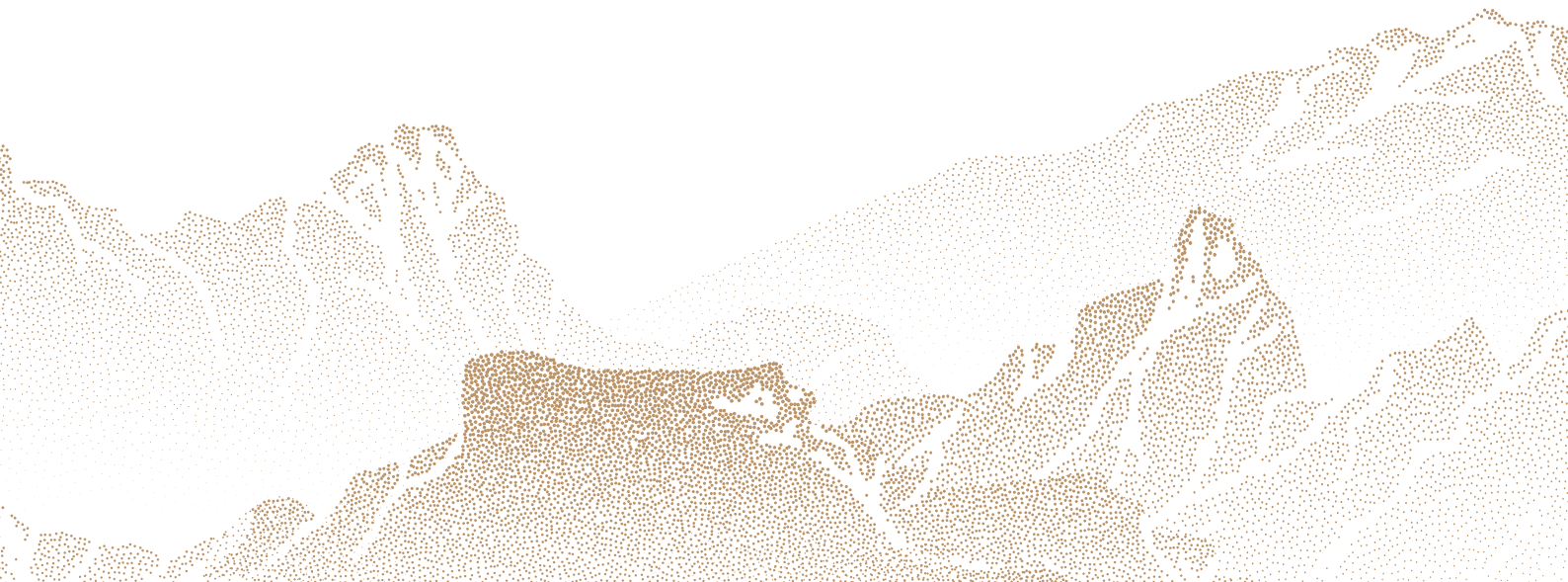


ROOM SERVICE

19h-20h30
7pm-8.30pm

Contact restaurant : 600

Supplément room service de 5€ par commande
5€ extra fees for each room service order



A PARTAGER TO SHARE









**GRILLED CHEESE
AU BEAUFORT . 14 €**
Beaufort grilled cheese
 

**PLANCHE DE CHARCUTERIE
& FROMAGES DE NOS REGIONS . 37 €**
Regional charcuterie & cheese board
  

**ASSIETTE DE LEGUMES
CROQUANTS . 18 €**
Houmous, baba ganoush,
pesto et crème aigre
Crunchy vegetable platter
hummus, baba ganoush,
pesto and sour cream
     

BURRATA DE 300GR . 24 €
Pickles de légumes,
tomates séchées,
gressins, focaccia
Pickled vegetables,
sun-dried tomatoes,
gressini and focaccia
  

SELECTION D'ARANCINI . 20 €
Crème aigre et pesto
Selection of arancini
served with sour cream and pesto
     





CLUB SANDWICH AU BACON . 27 €
Truite ou volaille
Bacon club sandwich
Trout or Chicken
   

FRITTO MISTO . 32 €
Crevettes, calamars,
poisson, crème aigre et pesto
Selection of crispy breaded fritters
shrimps, calamari and fish,
served with sour cream and pesto
       

ENTREES STARTERS



LA SALADE . 15 €
Salade de légumes d'été
Seasonal vegetable salad
 

LA TRUITE . 24 €
Gravlax de truite,
condiments aux trois sésames,
huile de ciboulette
Trout gravlax,
three-sesame condiment,
chive oil
   



LE GASPACHO . 17 €
Gaspacho de légumes,
crème de raifort,
gressins
Seasonal vegetable gaspacho,
horseradish cream,
gressini
  

PLATS




MAIN COURSES





LE RISOTTO . 22 €

Risotto traditionnel
au parmesan
Traditional Parmesan
risotto
 



LE TAGLIATELLE . 23 €

Tagliatelle *alla Carbonara*
Tagliatelle alla Carbonara
  

LE POISSON . 25 €

Poisson du jour,
vierge d'été,
jardin de légumes
Catch of the day,
Summer vegetable "vierge",
seasonal vegetables
    



LA SPECIALITE . 30 €

BOÎTE CHAUDE SAVOYARDE
Spécialité fromagère,
pommes de terre,
charcuterie de Savoie,
salade verte
Cheese specialty, potatoes,
Savoie charcuterie, green salad
 


DESSERTS



LE MI-CUIT . 15 €

Mi-cuit au chocolat noir
et crème anglaise
Dark chocolate soft cake,
vanilla custard sauce
   

LE CRUMBLE . 14 €















Crumble de pêches et d'abricots
Peaches and apricots crumble


LA TARTE . 14 €

Tarte du jour
Pie of the day

ALLERGENES

ALLERGENS

- | | | | |
|---|---|---|--|
|  Gluten
Gluten |  Crustacés
Crustaceans |  Oeufs
Eggs |  Poissons
Fishes |
|  Arachides
Peanuts |  Soja
Soy |  Lait
Lactose |  Fruits à coques
Nuts |
|  Céleri
Celery |  Moutarde
Mustard |  Sésame
Sesame |  Sulfites
Sulphites |
|  Lupin
Lupin |  Mollusques
Molluscq | | |

