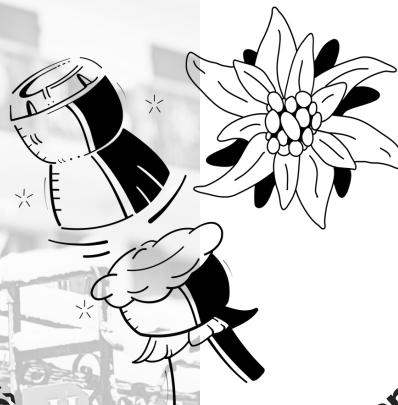


Carte restaurant

Restaurant Menu

Le Centre



Hôtel ** - Bar - Restaurant

N'hésitez pas à nous faire part de votre satisfaction.

Don't hesitate to share your satisfaction with us.



Tous les plats suivis d'une étoile * sont

*All dishes followed by a star * are*



**Ici, nous privilégions les produits français et de région.
Nous travaillons au maximum des produits bruts afin de vous
proposer des plats fait maison.**

*At our establishment, we prioritize French and regional products.
We strive to use raw ingredients as much as possible in order to offer
homemade dishes.*



Plats végétariens

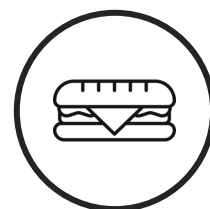
Vegetarian dishes



Pensez à nous signaler toutes intolérances ou allergies

Remember to let us know of any intolerances or allergies

Carte



Tous les plats de cette carte vous sont servis de 11h à 21 h.

All dishes on this menu are served from 11 a.m. to 9 p.m.

A PARTAGER

P'TITE MIXTE * 12 €

*Small mixed **

GRANDE MIXTE * 22 €

*Big mixed**

ENORME MIXTE * 40 €

*Huge mixed **

Nos planche sont composées d'un assortiment de charcuteries, fromages, biscuits, et de tartinables... La composition peut varier

Our boards are made up of an assortment of cold meats, cheeses, biscuits, and spreads... The composition may vary

SNACKS

LE PANINI CLASSIQUE * 8 €

Jambon blanc, emmental
Ham, and emmental cheese

LE PANINI TARTOUF * 8 €

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon
Potatoes, bacon, onions, reblochon (cheese)

LE PANINI FONDUE *  8 €

3 fromages
Three cheeses

CROC' MONSIEUR, SALADE VERTE 9 €

Jambon, fromage, béchamel
Ham, cheese, bechamel sauce

FROMAGES

FROMAGE BLANC 4 €

Cottage cheese
Crème, sucre, crème de marron ou coulis fruits rouges
Cream, sugar, chestnut cream or red fruit coulis

DEMI ST MARCELIN 3 €

SAINT MARCELIN 5 €

ASSIETTE DE 9 €

FROMAGES DE SAVOIE

Savoy cheeses plate

PATES

BEURRE ÉCHALOTES 12 €

PERSIL * 
Parsley shallot butter

PESTO ROSSO *  14 €

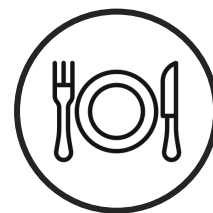
Tomato and basil

BOLOGNAISES * 15 €

Bolognese

Prix net, service compris. Net price, service included.

Menus



SAVOIE

SALADE SAVOYARDE *

Savoyard salad

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Deli meat plate

-



DIOT DE VALLOIRE, SAUCE ÉCHALOTES, POLENTA *

Valloire sausage, shallots sauce, polenta

TARTIFLETTE, SALADE VERTE *

Tartiflette with salad

CROZIFLETTE, SALADE VERTE * + 2 €

Croziflette with salad

-

COUPE GÉNÉPI

Cup génépi

TARTE MYRTILLE

Blueberry pie

31 €

LOUPIOTS

- 12 ans

SIROP, SODA OU JUS DE FRUITS

Syrup, soda or fruits juice

-

TARTIFLETTE OU CROZIFLETTE *

Tartiflette ou Croziflette

POULET PANÉ OU JAMBON BLANC, FRITES ET SALADE VERTE *

*Breaded chicken or ham, fries and green salad **

-

BOULE DE GLACE

Ice Cream

DESSERT DU JOUR *

Dessert of the day

12 €

Carte



Nos froids (et chaud)

SALADE VERTE

Green salad

ENTREE

3 €

PLAT

SALADE DE CROZETS *

Crozets, tomates, oignons rouges, poivrons grillés, pesto rosso, basilic
Crozets, tomatoes, red onions, grilled peppers, pesto rosso, basil

11 €

15 €

SALADE SAVOYARDE *

Salade, jambon cru, beaufort, croûtons, oignons rouges, tomates
Salad, cured ham, Beaufort, croutons, red onions, tomatoes

12 €

16 €

SALADE DE FROMAGE CHAUD *

Salade, tartine de fromage du moment, coppa, oignons rouges, tomates, noix
Salad, cheese crisp, coppa, red onions, tomatoes, walnuts

13 €

17 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIES DE SAVOIE

Assortiment de charcuteries, salade verte
Assortment of cold cuts, green salad

14 €

18 €

Nos chauds (et froid)

POLENTA CRÉMEUSE, LÉGUMES DE SAISON BRAISÉS *

Polenta crémeuse, légumes de saison braisés, pesto rosso
Creamy polenta, braised seasonal vegetables, pesto rosso

18 €

FLEUR DES ALPES RÔTIE * (FROMAGE)

Pommes de terre vapeur, salade verte et un assortiment de charcuteries de Savoie
Steamed potatoes, green salad and an assortment of Savoy charcuteries

24 €

TARTARE DE BOEUF * $\approx$ 180 G

Assaisonné par nos soins, frites, salade verte
Seasoned by us, fries, green salad

24 €

PIÈCE DU BOUCHER * $\approx$ 250 G

Selon arrivage, beurre maître d'hôtel et accompagnement du moment
Depending on availability, butter maître d'hôtel and accompaniment of the moment

28 €

Prix net, service compris. Net price, service included.

Spécialités



Les spécialités savoyardes, tout droit tirées d'une gastronomie traditionnelle et de terroir, seront parfaites pour clôturer vos belles journées de randonnées.

Savoyard specialties, straight from traditional, local gastronomy, will be perfect to round off your wonderful days of hiking.

TARTIFLETTE, SALADE VERTE *

22 €

Pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc, crème, Reblochon

Potatoes, bacon, onions, white wine, cream, Reblochon

CROZIFLETTE, SALADE VERTE *

24 €

Comme la tartiflette mais avec des crozets

Like the tartiflette but with crozets

FONDUE SAVOYARDE, SALADE VERTE *

23 €

Fondue aux 3 fromages : Comté, Abondance et Beaufort

Fondue with 3 cheeses: Comté, Abondance and Beaufort

FONDUE AUX CÈPES, SALADE VERTE *

25 €

Comme la fondue savoyarde avec des cèpes en plus !!

Like the Savoyard fondue with porcini mushrooms !!

ACCOMPAGNEMENT CHARCUTERIES

6 € / pers.

Assortiment de charcuteries de Savoie

Assortment of Savoy charcuterie



LE DIOT DE VALLOIRE, POLENTA, SAUCE ÉCHALOTES *

21 €

(Choux, carotte, oignons, betterave rouge, viande de bœuf, lard de porc)

Local sausage, polenta, shallot sauce

(Cabbage, carrot, onions, beetroot, beef, pork bacon)

Prix net, service compris. Net price, service included.