

L'alouette

restaurant

Entrées - Starters

| | |
|--|---------|
| Carpaccio de veau, vinaigrette aux petits légumes <i>Veal carpaccio, vinaigrette with vegetables</i> | 8.00 € |
| Salade printanière, sur sablé au parmesan <i>Spring salad with parmesan biscuit</i> | 7.00 € |
| Capuccino d'asperges, mousseux aux cèpes <i>Asparagus cappuccino, mushroom ceps mouss</i> | 8.00 € |
| Médailles de foie gras de canard maison et son crumble aux cerises <i>Homemade duck « foie gras » terrine with cherry crumble</i> | 13.00 € |

Spécialités Savoyardes - Savoyard specialities

| | |
|---|---------|
| Tartiflette des Aravis et salade verte <i>« Tartiflette » and green salad</i> | 12.00 € |
| Supplément assiette de charcuterie (jambon de pays et rosette) <i>Supplement plate of delicatessen (cured ham and dried sausage)</i> | +3.00 € |
| Fondue Savoyarde aux 3 fromages (min 2 pax) <i>3 cheeses fondue</i> | 14.00 € |

Tous nos plats sont élaborés par notre Chef de cuisine et son équipe, à base de produits frais.

Poissons – Fishes

Noix de St Jacques pôlées,
timbale de ratatouille et pointes d'asperges 19,50 €
Fried scallops with ratatouille and asparagus

Pavé de saumon rôti, émulsion aux herbes 13,50 €
Roasted salmon steak, fresh herbs emulsion

Viandes – Meats

Faux filet de bœuf beurre maître d'hôtel, frites maison 16,50 €
Sirloin steak with garlic butter and French fries

Souris d'agneau braisée, légumes épicés et palet de polenta 17,00 €
Braised leg of lamb, spicy vegetables and polenta

Brochette de volaille panée à la cacahuète, riz basmati au lait de coco 14,50 €
Chicken kebab coated with breadcrumbs in the peanut, Basmati rice with coco milk

Grande assiette gourmande 16,00 €
(foie gras, capuccino d'asperges, carpaccio de veau, salade composée)
Large greedy platte : « foie gras », asparagus capuccino, veal carpaccio, mixed salad

Fromages & Desserts Maison – Cheeses & Home made desserts

Assiette de fromage de nos Alpagnes 6,50 €
Cheese platter

Fromage blanc aux myrtilles / miel ou nature 5,00 €
Soft white cheese with blueberries / honey or nature

Tumbler aux fraises, crémeux vanille et chantilly pistache 7,00 €
Strawberry tumbler, creamy vanilia and pistachio whipped cream

La mousse soufflée au chocolat et sa glace praliné 6,50 €
The chocolate mouss and praline ice cream

Nage de fruits frais au Champagne, sorbet litchi 7,50 €
Fresh fruits salad in Champagne, lychee sorbet

Coupe glacée (3 boules avec ou sans chantilly) 5.50 €
Cup of ice cream (3 flavours with or without whipped cream)
Chocolat, café, vanille, praliné, litchi, framboise, citron / chocolate, coffee, vanilia, praline, lychee, raspberty, lemon

Le fameux café gourmand 6,00 €
Nespresso coffee with an assortment of pastries