

L'alouette

restaurant

Entrées - Starters

Gaspacho Andalou, crème au basilic, tempura de gambas sauce ponsu Fresh gaspacho with a basil cream and prawn tempura	7.00 €
Salade fraîcheur (selon le marché) « Fraicheur » salad (composed with fresh product of the day)	6.00 €
Carpaccio de bœuf et ses condiments Beef carpaccio and pickles	8.00 €

Plats Chauds - Mains Courses

Quasi de veau poêlé, subtil jus à la réglisse <i>Filet steak of veal with a liquorice juce</i>	14,00 €
Brochette de volaille marinée aux épices, poêlée de légumes colorés <i>Spiced chicken kebab served with stir-fried vegetables</i>	12,00 €
Tournedos d'aiguillette de canard façon rossini <i>Duck tournedos rossini</i>	17,00 €
Filet de rouget poêlé, tagliatelles aux légumes, sauce citronnelle <i>Red mullet fillet served with vegetable tagliatelli and citronella sauce</i>	13,00 €
Brochette de noix de St Jacques au chorizo, risotto crémeux au pesto <i>Scallops and chorizo kebab served with a pesto risotto</i>	15,00 €
Grande assiette d'été (gaspacho, melon, tempura gambas, jambon de Parme, salade) <i>Summer platter (gaspacho, melon, prawn tempura, Parma ham and salad</i>	12,00 €



L'alouette

restaurant

Spécialités Savoyardes – Savoyard specialities

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

Fromages – Cheeses

Assiette de fromage de nos Alpagnes <i>Cheese platter</i>	5,00 €
Fromage blanc aux myrtilles <i>Soft white cheese with blueberries</i>	5,00 €

Desserts

Mousse chaude soufflée au chocolat, glace praliné <i>Hot chocolate mousse with praline ice cream</i>	6,00 €
Salade fraîche de fruits exotiques, glace noix de coco <i>Fresh exotic fruits salad, coconut ice cream</i>	7,00 €
Tiramisu à la fraise <i>Strawberry tiramisu</i>	6,00 €

Accompagnez votre dessert d'un verre d'Elixir de Joy
To drink with your dessert, order a glass of « Elixir de Joy »

4.00€ le verre

