

ENTRÉES & SALADES

PLANCHE DE JAMBON CRU DE SAVOIE ET SPECK

A partager... ou pas !

15 €

SALADE EDELWEISS

Salade verte, tomate, rondelles de diots, Saint Marcellin enroulé dans du lard fumé rôti, œuf dur, cerneaux de noix,
Sauce vinaigrette balsamique

20 €

SALADE ITALIENNE

Salade verte, tomate, speck, melon, olives, copeaux de parmesan,
cœur d'artichaut
Sauce vinaigrette balsamique basilic

20 €

POKÉ BOWL D'ÉTÉ

Riz complet, avocat, mangue, tomates cerises, concombre, betterave,
graines de sésame, sauce citron vert-gingembre-coriandre
Végétarien

18 €

Avec poulet mariné grillé

22 €

Avec saumon cru mariné

25 €



PLATS

BURGER DU JOUR

Tous les jours un burger différent à découvrir sur l'ardoise !
Frites fraîches et salade verte

23 €

BURGER VEGGIE

Galette de pommes de terre, chèvre frais, miel, crème de ciboulette,
Frites fraîches et salade verte

17 €

TARTARE DE SAUMON

200 gr de saumon assaisonné avec échalotes, citron, câpres, cornichons,
persil et huile d'olive, frites fraîches et salade verte

24 €

POITRINE DE COCHON FONDANTE GRILLÉE AUX HERBES DE PROVENCE, SAUCE AU POIVRE

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

17 €

BROCHETTE DE VOLAILLE AU PESTO ROUGE

Sauce Toscane (crème fraîche, épinard, tomate séchée, basilic)
Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

21 €

PAVÉ DE RUMSTEAK GRILLÉ

Beurre Maître d'Hôtel
Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

26 €

Pain sans gluten pour les burgers, supplément 1€





MENU DU MARCHÉ 16.⁵⁰ €

Entrée – Plat – Dessert

À découvrir chaque jour sur l'ardoise
Du lundi midi au vendredi midi inclus hors jours fériés



PROFITEZ DES BEAUX JOURS !

Pour profiter pleinement des beaux jours réservez sur notre terrasse fleurie à l'ambiance estivale pour le déjeuner ou le dîner ou venez déguster une bonne coupe glacée ou un cocktail l'après-midi à partir de 16h



RÉCEPTIONS

Pour vos évènements, anniversaire, baptême, communion, fêtes et réunions diverses, repas d'entreprise ou tout simplement le plaisir de partager de bons moments avec vos proches, nous pouvons vous proposer un menu concocté sur mesure selon vos souhaits



les airelles
R E S T A U R A N T

MENU DU SOIR 29.⁵⁰ €

Entrée – Plat – Dessert

À découvrir chaque soir sur l'ardoise
Composé avec amour par le chef
avec les meilleurs produits de saison



MENU SAVOYARD 29.⁵⁰ €

Quiche au Beaufort et salade verte
Diot et Pormonier de Savoie au jus
Crozets crémeux
Dessert du jour

Une expérience gustative 100% régionale
Servi uniquement le soir



MENU BURGER 29.⁵⁰ €

Burger du jour – Dessert du jour

À découvrir chaque soir sur l'ardoise

DESSERTS

PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX Assortiment de 4 fromages différents	15.00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	8.00 €
CAFÉ GOURMAND	9.50 €
VÉRITABLE TARTE AUX MYRTILLES Sorbet myrtille	9.00 €
COUPE MONT-BLANC Glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly, amandes effilées	9.50 €
COUPE AIGUILLE ROUGE Glace vanille, sorbet framboise, sorbet myrtille, fruits rouges, meringue, chantilly	9.50 €
COUPE DE GLACES ARTISANALES 2 boules au choix : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, Pistache, citron, framboise, myrtille, fraise Supplément crème Chantilly	6.00 € 2.00 €
COLONNEL Sorbet citron, vodka	14.00 €
ET POUR FINIR SUR UNE NOTE FESTIVE ! SHOT AU CHOIX (3 CL) Limoncello, Genépi, Jet 27, Baileys, Armagnac ou Cognac	5.00 €





PLANCHES RÉGIONALES

LA REBLOCHONNADE

Reblochon pané, jambon cru, salade verte, brochette de pommes de terre

21€

LA SAVOYARDE

Charcuterie du pays, fromages de Tarentaise, salade verte, brochette de pommes de terre

22€

TRADITIONS DE NOS MONTAGNES

FONDUE SAVOYARDE

Traditionnelle aux 3 fromages, salade verte, min 2 personnes
prix par personne

25 €

FONDUE AUX CÈPES

Aux 3 fromages et émincé de cèpes, salade verte, min 2 personnes
prix par personne
supplément demi pension 12 € par personne

30 €

TARTIFLETTE

Gratin de pommes de terre crémeux au lard et oignons confits
sur lequel fond un Reblochon fermier, salade verte

26 €

BOÎTE CHAUDE cuite au four

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre
supplément demi pension 10 € par personne

28 €

RACLETTE AU LAIT CRU

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre, min 2 personnes
supplément demi pension 12 € par personne

32 €

RACLETTE FUMÉE

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre, min 2 personnes
supplément demi pension 13 € par personne

33 €

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

en supplément par personne

10€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de consulter votre serveur en cas d'intolérance.

Si vous souhaitez déguster une raclette, nous vous prions de bien vouloir prévenir en avance la réception.

Prix par personne. Toutes taxes et service compris



COCKTAILS

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, San Pellegrino, rondelle d'orange

9.90 €

MOJITO

Rhum blanc, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

9.90 €

GINGER FIZZ

Gin, Schweppes gingembre et piment, citron et gingembre confit

10.50 €

SANGRIA BLANCA

Vin blanc, liqueur d'orange, limonade, fruits, menthe, vanille, cannelle

Verre

7.00 €

Pichet

20.00 €

COCKTAIL VERMOUTH

Vermouth rouge, Vermouth blanc, tonic, orange, branche de thym

9.50 €

CHANTACO

Vodka, jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de grenadine, tonic

9.90 €

GN'P

Genépi l'Ancienne, sirop de pamplemousse rose, jus de pomme, tonic

9.50 €

COCKTAIL TOURMALINE (SANS ALCOOL)

Jus d'orange et de pamplemousse, sirop de grenadine, Schweppes

8.50 €

