

ENTRÉES & SALADES

PLANCHE DE JAMBON CRU DE SAVOIE ET SPECK

Pain de campagne, cornichons et oignons au vinaigre
A partager... ou pas !

16 €

VELOUTÉ DU JOUR

Croutons maison, fromage à fondue râpé

15 €

SALADE GOURMANDE

Salade verte, tomate, asperges, noix, magret de canard fumé,
gésiers de canard confits,

23 €

SALADE DES ALPAGES

Salade verte, tomate, croustillant de reblochon rôti au miel de sapin,
speck, œuf dur, pomme Pink Lady

20 €



PLATS

BURGER DU JOUR

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

25 €

BURGER VEGGIE

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

21 €

ENTRECÔTE 250G À LA PLANCHA SAUCE GORGONZOLA

Frites fraîches et salade verte

28 €

POITRINE DE COCHON LAQUÉE SAUCE AU MIEL ET CITRON ÉPICÉ

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

19 €

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS DES BOIS

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

24 €

FILET DE DORADE ROYALE À LA PLANCHA AU PESTO ROUGE, accompagnement du jour

24 €

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON

Copeaux de parmesan

18 €



DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX Assortiment de 2 fromages différents	8.00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	9.00 €
CRÈME BRULÉE ARDÉCHOISE	9.50 €
CAFÉ GOURMAND	10.00 €
VÉRITABLE TARTE AUX MYRTILLES Sorbet myrtille	10.00 €
SOUFFLÉ GLACÉ À LA CHARTREUSE Sorbet Chartreuse	12.00 €
COUPE MONT-BLANC Glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly, amandes effilées	10.50 €
COUPE DE GLACES ARTISANALES 2 boules au choix : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, Citron, framboise, myrtilles Supplément crème Chantilly	7.00 € 2.50 €
COLONEL Sorbet citron, vodka	15.00 €
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

22 €

LA SAVOYARDE

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

23 €

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

11 €

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

MENU DU MARCHÉ 18.50 €

Entrée – Plat – Dessert

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



BURGER DU JOUR 25 €

À découvrir chaque jour sur l'ardoise



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 32 €

Entrée – Plat – Dessert

ou

Burger du jour - Dessert

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



MENU SAVOYARD 32 €

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

Une expérience gustative 100% régionale
Servi uniquement le soir

