

ENTRÉES & SALADES

PLANCHE DE JAMBON CRU DE SAVOIE ET SPECK

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

18 €

SALADE DE LA FERME

Salade verte, tomates cerise, maïs, aiguillettes de poulet, croûtons,
copeaux de parmesan, œuf dur, vinaigrette aux herbes

23 €

SALADE DES ALPAGES

Salade verte, tomates cerise, dés de tome de Savoie, rondelles de
diot fumé, lamelles de pommes de terre frites

24 €

POKÉ BOWL D'ÉTÉ

Riz vénéré, avocat, mangue, tomates cerises, coleslaw au yaourt bulgare
et curry, graines de courges, sauce citron vert-gingembre-coriandre

Végétarien

26 €

Avec poulet mariné grillé

28 €

Avec saumon fumé

28 €



PLATS

BURGER DU JOUR

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

27 €

BURGER VEGGIE

Sauce yaourt, tomate, oignons confits, steak végétal, cornichons,
Buchette de chèvre
Frites fraîches et salade verte

27 €

FAUX-FILET 250G À LA PLANCHA SAUCE GORGONZOLA

Frites fraîches et salade verte

29 €

POITRINE DE COCHON GRILLÉE SAUCE ROMARIN & TOMATES CERISES CONFITES

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

22 €

ONGLET DE VEAU GRILLÉ ÉCHALOTTES CONFITES

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

28 €

PAVÉ DE SAUMON AUX CRUMBLES DE CHORIZO DOUX, SAUCE AU YAOURT ACIDULÉ ET ANETH

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

30 €



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de consulter votre serveur en cas d'intolérance.
Prix par personne. Toutes taxes et service compris



les aïrelles
R E S T A U R A N T

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX

Assortiment de 2 fromages différents

9 €

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

9 €

CAFÉ GOURMAND

10 €

COUPE DE L'ÉTÉ

Glace vanille, brisures de palet breton, fruits rouges, coulis de framboise, crème mascarpone

12 €

COUPE MONT-BLANC

Glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly, amandes effilées

12 €

COUPE DE GLACES ARTISANALES

2 boules au choix : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, Citron, framboise, myrtilles
Supplément crème Chantilly

8 €

3 €

COLONEL

Sorbet citron, vodka

18 €

ET POUR FINIR SUR UNE NOTE FESTIVE !

SHOT AU CHOIX (3 CL)

Limoncello, Genépi, Jet 27, Baileys, Armagnac ou Cognac

6 €



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de consulter votre serveur en cas d'intolérance.
Prix par personne. Toutes taxes et service compris

PLANCHES RÉGIONALES

LA REBLOCHONNADE

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

24 €

LA SAVOYARDE

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

25 €

TRADITIONS DE NOS MONTAGNES

FONDUE SAVOYARDE

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

28 €

FONDUE AUX CÈPES

Aux 3 fromages et émincé de cèpes, salade verte, min 2 personnes
prix par personne

32 €

supplément demi-pension 12 € par personne

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

29 €

supplément demi-pension 10 € par personne

RACLETTE AU LAIT CRU

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre, min 2 personnes

34 €

supplément demi-pension 12 € par personne

RACLETTE FUMÉE

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre, min 2 personnes

35 €

supplément demi-pension 13 € par personne

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

en supplément par personne

12 €

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 19.50 €

Entrée – Plat – Dessert

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



BURGER DU JOUR 28 €

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

