

## ENTRÉES & SALADES

### PLANCHE DE JAMBON CRU DE SAVOIE ET SPECK

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

19 €

### SALADE DE L'ALPAGE

Salade verte, tomates cerise, jambon cru, St Marcellin pané,  
rosette, oeuf dur, vinaigrette basalmique

entrée/plat  
16 € / 24 €

### SCANDI BURGER

Pain burger à l'encre de seiche, sauce tzatziki, saumon gravlax,  
pommes fruit, oignon rouge, feuilles de salade verte

28 €

### SUMMER BOWL

Tagliatelles safranées au basilic, tomates cerise, mangue, avocat,  
lentilles corail, sauce citron vert-gingembre

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 CRÈME D'ÉCHALOTES**

Frites fraîches et salade verte

**29 €**

### **POITRINE DE COCHON GRILLÉE MARINÉE AU MIEL ET AUX ÉPICES MEXICAINES**

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

**24 €**

### **FILET DE DORADE À LA PLANCHA SAUCE VIERGE**

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

**30 €**



## DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX

Assortiment de 3 fromages différents

12 €

### PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Meringue, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, fruits rouges frais, crème chantilly

12 €

### BANANA SPLIT

Banane, glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, sauce chocolat chaud, crème Chantilly

13.50 €

### COUPE MONT-BLANC

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

13 €

### COUPE DE GLACES ARTISANALES

2 boules au choix : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noix de coco, stracciatella, pistache citron, framboise, myrtilles, fraise  
Supplément crème Chantilly

9 €

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

6.50 €



## **MENU DU MARCHÉ 20.50 €**

Entrée – Plat – Dessert

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



## **BURGER DU JOUR 29 €**

Burger et dessert du jour  
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

## PLANCHES RÉGIONALES

### LA REBLOCHONNADE

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

25 €

### LA SAVOYARDE

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

26 €

## TRADITIONS DE NOS MONTAGNES

### FONDUE SAVOYARDE

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

29 €

### FONDUE AUX CÈPES

Aux 3 fromages et émincé de cèpes, salade verte, min 2 personnes  
prix par personne  
supplément demi-pension 13 € par personne

33 €

### TARTIFLETTE

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

27 €

### BOÎTE CHAUDE cuite au four

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre  
supplément demi-pension 11 € par personne

30 €

### RACLETTE AU LAIT CRU

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

35 €

### RACLETTE FUMÉE

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre, min 2 personnes  
supplément demi-pension 14 € par personne

36 €

### ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

en supplément par personne

13 €

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



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

**MENU DU SOIR 33,<sup>50</sup> €**

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 33,<sup>50</sup> €**

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

