

ENTRÉES & SALADES

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE PAYS

Speck, pancetta, jambon blanc, diots, pain de campagne,
Cornichons au vinaigre
A partager... ou pas !

13 € / 22 €

SALADE DE L'ALPAGE

Salade verte, tomates cerise, speck, St Marcellin pané,
pancetta, oeuf dur, vinaigrette

24 €

CROUTE SAVOYARDE

Pain de campagne, vin blanc, tomates cerise, pommes
de terre, pancetta, fromage de Savoie
Accompagnée d'une salade verte

21 €

CROUTE SAVOYARDE VÉGÉTARIENNE

Pain de campagne, vin blanc, tomates cerise, légumes de saison,
pommes de terre, fromage de Savoie
Accompagnée d'une salade verte

21 €



PLATS

BURGER DU JOUR

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

27 €

LASAGNES VEGGIE

Pâtes lasagnes, sauce béchamel, légumes de saison,
fromage gratiné
Salade verte

24 €

ONGLET DE BŒUF 250G À L'ÉCHALOTE

Frites fraîches et salade verte

29 €

POITRINE DE COCHON GRILLÉE SAUCE FORESTIÈRE

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

24 €

FILET DE SAINT PIERRE À LA PLANCHA ET FONDUE DE POIREAU

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

27 €



DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ALPINS

Assortiment de 3 fromages différents

14 €

BABA AU RHUM DU CHEF

Crème chantilly

15 €

COULANT CHOCOLAT

Glace vanille et crème chantilly

13 €

SALADE DE FRUITS FRAIS

10 €

COUPE CRÉOLE

Deux boules de glace rhum-raisins, une boule de glace vanille
Rhum brun, rondelles de bananes, crème chantilly

18 €

COUPE MONT-BLANC

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

13 €

COUPE DE GLACE

2 boules au choix : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,
noix de coco, pistache, rhum-raisins
citron, framboise, myrtilles, fraise
Avec crème chantilly ou pas !

10 €

COUPE COLONEL

3 boules de 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



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

CROZIFLETTE

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

27 €

FONDUE SAVOYARDE

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

29 €

FONDUE AUX CÈPES

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

33 €

TARTIFLETTE

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

27 €

VACHERIN EN BOITE CHAUDE

Accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade verte
sup. demi-pension, 11 € / personne

30 €

RACLETTE AU LAIT CRU

Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade verte
prix par personne, min. 2 personnes / sup. demi-pension, 13 € / personne

35 €

RACLETTE FUMÉE

Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade verte
prix par personne, min. 2 personnes / sup. demi-pension, 13 € / personne

36 €

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

en supplément par personne

14€



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

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



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

MENU DU SOIR 33,⁵⁰ €

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 33,⁵⁰ €

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

Une expérience gustative 100% régionale
Servi uniquement le soir

