

## 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

<b>ASSIETTE DE FROMAGES ALPINS</b> Assortiment de 3 fromages différents	<b>14 €</b>
<b>BABA AU RHUM DU CHEF</b> Crème chantilly	<b>15 €</b>
<b>COULANT CHOCOLAT</b> Glace vanille et crème chantilly	<b>13 €</b>
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	<b>10 €</b>
<b>COUPE CRÉOLE</b> Deux boules de glace rhum-raisins, une boule de glace vanille Rhum brun, rondelles de bananes, crème chantilly	<b>18 €</b>
<b>COUPE MONT-BLANC</b> Glace vanille, meringue, crème de marron, crème chantilly, amandes effilées	<b>13 €</b>
<b>COUPE DE GLACE</b> 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 !	<b>10 €</b>
<b>COUPE COLONEL</b> 3 boules de sorbet citron, vodka	<b>18 €</b>
<b>ET POUR FINIR SUR UNE NOTE FESTIVE ! SHOT AU CHOIX (3 CL)</b> Limoncello, Genépi, Jet 27, Baileys, Armagnac ou Cognac	<b>6.50</b>



## 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€

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 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,<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 Pommonier de Savoie au jus  
Crozets crémeux  
Dessert

Une expérience gustative 100% régionale  
Servi uniquement le soir

