

ENTRÉES & SALADES

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE PAYS

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

13 € / 22 €

SALADE CAPRESE

Salade verte, tomates anciennes, mozzarella, pesto maison

21 €

CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD

En feuille de brick, au miel et au thym
Accompagné 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

24 €



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 €

ENTRECÔTE DE BŒUF 250G GRILLÉE SAUCE GORGONZOLA

Frites fraîches et salade verte

34 €

POITRINE DE COCHON GRILLÉE SAUCE BBQ MAISON

Accompagnement du jour ou frites fraîches et salade verte

24 €

FILETS DE ROUGET ET SAUCE À MANGER AUX ŒUFS DE POISSON

Frites de polenta

27 €



DESSERTS

| | |
|---|---------------|
| ASSIETTE DE FROMAGES ALPINS Assortiment de 3 fromages différents | 15 € |
| BRIOCHE PERDUE ET GLACE VANILLE | 10 € |
| CRÈME BRULÉE AU GENÉPI | 10 € |
| SALADE DE FRUITS FRAIS D'ÉTÉ | 9.50 € |
| MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF | 9.50 € |
| COUPE MONT-BLANC 3 boules de 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, mangue Avec crème chantilly ou pas ! | 10 € |
| COUPE COLONEL 3 boules de sorbet citron, vodka | 16 € |
| ET POUR FINIR SUR UNE NOTE FESTIVE ! SHOT AU CHOIX (3 CL) Limoncello, Genépi, Jet 27, Baileys, Calvados ou Cognac | 6.80 € |



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 €

CREMEUX DU REVARD EN BOITE CHAUDE

Accompagné de charcuterie, brochette de pommes de terre et salade verte / sup. demi-pension, 12 € / personne

32 €

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 21.50 €

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

