



Le Foyer de ski

ENTRÉES

- TATIN DE LÉGUMES 10€
CRÈME DE FETA ET P^B POIS
- ŒUF PARFAIT, MAYONNAISE LÉGÈRE 10€
AUX LÉGUMES ET POINTES D'ASPERGES

PLATS

- VITELLO TONNATO 25€
- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
À L'ITALIENNE, PARMESAN, BURRATA 30€
- GAUFFRE GRATINÉE, COMTÉ 23€
RATATOUILLE, SAUCE SOJA SESAME
- SALADE DE PERCHES POELÉES 19€
AUX AGRUMES

NOS SALADES

	Entrée	Plat
Salade verte	5.00€	
Salade savoyarde	8.00€	15.00€
<i>Salade verte, tomates, œuf dur, oignons, reblochon pané, lardons</i>		
Salade de chèvre chaud	7.00€	14.00€
<i>Salade verte, tomates, œuf dur, oignons, miel, croustillant de chèvre, herbes de Provence</i>		
Salade du randonneur	8.00€	15.00€
<i>Salade verte, tomates, œuf dur, oignons, jambon cru beignets de pommes de terre</i>		

NOS SPECIALITÉS SAVOYARDES

La planche savoyarde	21.00€
<i>Beignets de pommes de terre, charcuterie de pays, salade verte</i>	
Tartiflette ou Tarti-chèvre et salade verte	20.00€
Fondue savoyarde et salade verte	21.00€
<i>Minimum 2 personnes / prix par personne</i>	
Fondue aux cèpes et salade verte	23.00€
<i>Minimum 2 personnes / prix par personne</i>	
Croute au fromage et salade verte	20.00€
<i>Tranche de pain imbibée de vin blanc, sauce aux cèpes, jambon cuit, comté, œuf, jambon cru</i>	
Bébé Reblochon	28.00€
<i>Reblochon de 250g, pâte feuilletée, beurre d'ail, charcuterie, beignets de pommes de terre, salade verte</i>	

N'oubliez de regarder l'ardoise avec nos suggestions du moment

NOS VIANDES (origine France ou UE) et POISSON

La pièce du boucher juste snackée	24.00€
Supplément beurre persillé	1.00€
Supplément sauce cèpes ou celle du moment	3.00€
Escalope savoyarde à la façon du chef	21.00€
<i>Escalope de volaille farcie au jambon cru, reblochon, crème gratinée au four</i>	
Le poisson du moment	25.00€
<i>Accompagnement beignets de pommes de terre ou frites ou légume du moment</i>	

NOS DESSERTS

Ile flottante	6.50€
Crème brûlée vanille	6.50€
Tarte au citron revisitée	8.00€
Nougat glacé et coulis	8.00€
Panna Cotta vanille et coulis	7.00€
Moelleux au chocolat	8.00€
<i>Avec glace vanille</i>	
Faisselle nature	6.00€
Supplément crème	0.50€
Supplément coulis	1.00€
Coupe Mont-Blanc	9.00€
<i>Meringue, glace vanille, crème de marron au Rhum, chantilly</i>	
Café gourmand	9.00€
Supplément pour thé ou tisane	1.00€
Dessert du moment	8.00€

NOS GLACES

<i>Vanille, café, caramel beurre salé, chocolat, rhum-raisin, pistache, menthe-chocolat, fraise, citron, framboise, poire</i>	
1 boule	2.50€
2 boules	5.00€
3 boules	6.00€
Supplément chantilly	1.00€
La Coupe Poire	10.00€
Le Colonel	10.00€
Le Général	10.00€
L'iceberg	10.00€
<i>Glace menthe-chocolat, Get 27, chantilly</i>	

MENU ENFANT 10.00€

<i>Verre de sirop ou diabolito ou coca-cola ou icetea</i>	
<i>Jambon cuit ou cordon ou nuggets de poulets accompagnés de frites</i>	
<i>Petit-pot vanille/fraise ou vanille/chocolat</i>	

SUR RESERVATION 48H A L'AVANCE : MINIMUM 2 PERSONNES (prix par personnes) soit POTENCE DE BŒUF 25.00€ soit GAMBAS 26.00€

Les p'tits plus : Assiette de charcuterie : 7.00€, Portion de beignets : 8.00€, Assiette de fromage : 8.00€

MERCI DE BIEN VOULOIR PRÉVENIR NOTRE PERSONNEL EN CAS D'ALLERGIE
PAIEMENTS ACCEPTÉS : CB, ESPÈCES, CHÈQUES, CHÈQUES VACANCES