



39 €

Seulement sur réservation

Spécialités Savoyardes

RACLETTE

(minimum 2 personnes) sur commande auprès de la
Réception

ASSORTIMENT DE FROMAGES

POMMES DE TERRE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Salade & CONDIMENTS

DESSERT du JOUR

* * *

FONDUE

(minimum 2 personnes) sur commande auprès
de la Réception

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

CROÛTONS DE pain

Salade & CONDIMENTS

DESSERT du JOUR

MERCI DE LAISSER VOTRE AVIS





Plats à la Carte

FISH & CHIPS

22 €

Accompagné de frites, sauce tartare
citronnée faite maison échalottes &
cornichons

* * *

BURGER SAVOYARD

26 €

Röstis de pomme de terre, Tomme de
Tarentaise, steak haché (180g min),
oignons confits, salade & sauce du chef
accompagné de frites

* * *

PLAT DU JOUR

24 €

ENTREE + PLATS

30 €

PLAT + DESSERT

30 €

* * *

DESSERT DU JOUR

7 €





39 €

Only on reservation

Savoyard specialities

RACLETTE

(minimum 2 people) available to order at Reception

CHEESE ASSORTMENT

Potatoes

Charcuterie platter

Salad & Condiments

DESSERT of the day

* * *

FONDUE

(minimum 2 people) available to order at Reception

Charcuterie platter

Bread croutons

Salad & Condiments

DESSERT of the day

IF YOU LIKE IT, LEAVE A REVIEW





A la carte dishes

FISH & CHIPS

22 €

Accompanied by fries, homemade lemony
tartar sauce with shallots & pickles

* * *

SAVOYARD BURGER

26 €

Potato rösti, TOMME de Tarentaise
cheese, ground steak (minimum 180g),
confit onions, salad & chef's sauce
accompanied by fries

* * *

DISH OF THE DAY

24 €

STARTER + MAIN COURSE

30 €

MAIN COURSE+ DESSERT

30 €

* * *

DESSERT OF THE DAY

7 €



SAMEDI

Entrées

- Velouté de cresson et pommes de terre
- Vol-au-vent de la mer & salade de jeunes pousses

Plats

- Joue de bœuf façon bourguignonne
- Gambas grillées & Tagliatelles de légumes
- Cassolette de blé, choux rouge, brocoli & sauce à l'ail

Dessert

Tarte normande

DIMANCHE

Entrées

- Soupe orientale
- Carottes Fanes rôties, beurre noisette

Plats

- Filet mignon de porc & légumes façon thaï
- Lasagnes de saumon & épinards
- Polenta crémeuse, légumes d'hiver rôtis & beurre aux herbes

Dessert

Tarte citron meringuée

LUNDI

Entrées

- Soupe à l'oignon gratinée
- Œuf florentine & noix

Plats

- Tartiflette, salade
- Pavé de cabillaud sauce chorizo, riz pilaf
- Lasagne chèvre épinards

Dessert

Cheesecake, coulis de fruits rouges

MARDI

Entrées

- Velouté de légumes oubliés
- Tombée de pleurotes & crème d'ail

Plats

- Osso bucco & linguines
- Risotto de la mer
- Risotto crémeux aux potimarrons & champignons de paris

Dessert

Tarte tatin, crème fraîche

MERCI DE LAISSER VOTRE AVIS



L'AIGUILLE PERCÉE MENUS DE LA SEMAINE

39€

MERCREDI

Entrées

- Crème de courges butternut, carottes & pommes de terre
- Tourte savoyarde

Plats

- Cuisse de poulet rôti au citron confit & pommes sautées
- Brandade de Morue, salade
- Cassolette de champignons, purée de carottes & oignons confits

Dessert

Tarte aux myrtilles

JEUDI

Entrées

- Velouté Dubarry
- Salade césar au poulet ou végétarienne

Plats

- Sauté de veau aux olives
- Filet de dorade sauce matelote & pommes vapeur
- Cannellonis de blettes, pignons de pin & sauce tomate

Dessert

Crème brûlée

VENDREDI

Entrées

- Velouté de châtaignes, céleris
- Salade de chèvre chaud & lardons

Plats

- Bavette à l'échalote & gratin dauphinois
- Pavé de saumon beurre blanc & endives braisées
- Parmentier de lentilles vertes, panais & jus de légumes corsé

Dessert

Tiramisu

BOISSONS

LES BLANCS

CHABLIS "LA SEREINE" 2021
La chablisienne, chardonnay

CHARDONNAY "TERRES DE FAMILLE" 2023
Maison Cavaillé, chardonnay

IGP OC "VIOGNIER" DEESES MUETTES 2023
Viognier

LES ROUGES

MONDEUSE "1949" 2023
Domaine Arbin, Mondeuse

LUSSAC ST EMILION 2021
Château Tabuteau, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

COTES DU RHONE 2024
Domaine de la Présidente, grenache, syrah, carignan, mourvèdre

LE ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE "GRAIN DE GLACE" 2023
Maitre Vignerons St Tropez, grenache cinsault, syrah

COUPES & BULLES

CRÉMANT DE SAVOIE "BULLES ALPINES"

PROSECCO "EXTRA DRY TOSO" CAVAILLE

VERRE

(12,5 cl)

10 €

8 €

7 €

8 €

9 €

7 €

9 €

9 €

9 €

SATURDAY

Starters

- Potatoes & watercress velouté
- Seafood vol-au-vent & mixed greens salad

Main Courses

- Beef cheek bourguignon-style
- Grilled king prawns & vegetable tagliatelles
- Cassolette of wheat, red cabbage, broccoli & garlic sauce 🌿

Dessert

Norman tart

SUNDAY

Starters

- Oriental soup
- Rosted carrots, brown butter

Main Courses

- Pork tenderloin fillet & Thai-style vegetables
- Salmon & spinach lasagna
- Creamy polenta, roasted winter vegetables & herb butter 🌿

Dessert

Lemon meringue tart

MONDAY

Starters

- Gratinated onion soup
- Florentine egg & walnuts

Main Courses

- Tartiflette, salad
- Cod fillet with chorizo sauce & pilaf rice
- Goat cheese & spinach lasagna 🌿

Dessert

Cheesecake with red fruit coulis

TUESDAY

Starters

- Forgotten vegetables velouté
- Pleurotus mushrooms & garlic cream

Main Courses

- Osso buco & linguine
- Seafood risotto
- Creamy pumpkin & Paris mushroom risotto 🌿

Dessert

Tarte Tatin with crème fraîche

PLEASE, LEAVE A REVIEW



L'AIGUILLE PERCÉE WEEKLY MENU

39€

WEDNESDAY

Starters

- Butternut squash, carrots & potato cream
- Savoyard pie

Main Courses

- Roasted chicken thigh with preserved lemon, sautéed potatoes
- Cod Brandade, salad
- Mushroom cassolette, carrots purée & caramelized onions 🌿

Dessert

Blueberry tart

THURSDAY

Starters

- Dubarry soup
- Chicken Caesar salad or vegetarian

Main Courses

- Veal sauté with olives
- Sea bream fillet with matelote sauce, steamed potatoes
- Chard Cannellonis, pine nuts & tomato sauce 🌿

Dessert

Crème brûlée

FRIDAY

Starters

- Chestnut & celery velouté
- Warm goat cheese & bacon salad

Main Courses

- Flank steak with shallots, Boulangères potatoes
- Salmon fillet with beurre blanc & braised endives
- Green lentil and parsnip parmentier, rich vegetable juice 🌿

Dessert

Tiramisu

DRINKS

WHITE WINE

- | | GLASS
(12.5 cl) |
|--|--------------------|
| CHABLIS "LA SEREINE" 2021
La chablisienne, chardonnay | 10 € |
| CHARDONNAY "TERRES DE FAMILLE" 2023
Maison Cavaillé, chardonnay | 8 € |
| IGP OC "VIOGNIER" DEESES MUETTES 2023
Viognier, Mondeuse | 7 € |

RED WINE

- | | |
|--|-----|
| MONDEUSE "1949" 2023
Domaine Arbin, Mondeuse | 8 € |
| LUSSAC ST EMILION 2021
Château Tabuteau, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc | 9 € |
| COTES DU RHONE 2024
Domaine de la Présidente, grenache, syrah, carignan, mourvèdre | 7 € |

ROSÉ

- | | |
|--|-----|
| CÔTES DE PROVENCE "GRAIN DE GLACE" 2023
Maitre Vignerons St Tropez, grenache, cinsault, syrah | 9 € |
|--|-----|

COUPES & BULLES

- | | |
|------------------------------------|-----|
| CRÉMANT DE SAVOIE "BULLES ALPINES" | 9 € |
| PROSECCO "EXTRA DRY TOSO" CAVAILLE | 9 € |

