

LES TERRASSES
BISTROT ALPIN

MENU DU SOIR

ENTRÉES - *STARTERS*

Supp. DP

- Potage du jour 12
  Soup of the day

- Houmous Maison 15
  Crémeux de pois chiches relevé d'une pointe de citron, huile d'olive vierge et épices douces, servi avec ses toasts croustillants

  Homemade Hummus
  Creamy chickpeas with lemon, virgin olive oil and mild spices, served with crispy toasts.

- Gravlax de Saumon à la Menthe & Émulsion Citronnée 19
  Saumon mariné maison, parfumé de menthe fraîche, accompagné d'une émulsion légère au citron.

  Mint Salmon Gravlax & Lemon Emulsion
  House-marinated salmon with mint and light lemon emulsion.

- Oeuf Florentine (sans gluten) 16
  Oeufs épinards frais nappés d'une onctueuse sauce béchamel

  Florentine Eggs
  Eggs on fresh spinach with béchamel sauce

- Burrata Rôtie au Potimarron & Châtaigne 22 | 5
  Burrata tiédie au four à braise, potimarron rôti, éclats de châtaigne.

  Roasted Burrata with Pumpkin & Chestnut
  Warm burrata, roasted pumpkin, chestnut pieces.

- Foie Gras maison aux Pommes Caramélisées 22
  Foie Gras with Homemade Apples

PLATS - *MAIN COURSES*

Supp. DP

- Entrecôte, beurre truffé cuit à la braise — 34 | 5
  avec frites maison, salade
  Ribeye steak with truffle butter sauce, charcoal-grilled
  Served with homemade french fries, salad

- Noix de st jacques,crème de butternut & riz vénéré — 34 | 10
  Saint jacques snackée, crème de butternut, chou-fleur, riz vénéré
  Scallops, butternut cream & venere rice

- Magret à l'orange cuit à la braise — 25
  Rosé sauce à l'orange légèrement acidulée accompagné de frites et salade
  Duck Breast with Orange
  Fries & salad

- Fondant de volaille aux morilles — 34 | 5
  Gratin de pommes de terre poêlée de légumes
  Chicken Fondant with Porcini
  Porcini cream, homemade potato gratin

- Rigatoni sauce tomate cerise et sa burrata — 24
  Rigatoni with Cherry tomato sauce and burrata

- Daurade Beurre Blanc à la myrtille, riz Venere — 24
  Filet de daurade délicatement nappé de beurre blanc à la myrtille, accompagné de frites maison
  Sea bream with blueberry beurre blanc, Venere rice
  A fillet of sea bream gently topped with a blueberry beurre blanc, served with homemade french fries

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES - *SAVOYARD SPECIALITIES*

- Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes) — 29
  Fromage AOP, pain, charcuterie, salade
  Savoyard Fondue (mini 2 personnes)
  AOP cheeses, bread, cold cuts, salad

- Fondue aux cèpes (minimum 2 personnes) — 32
  Bread cold cuts, salad, porcini mushrooms

- Croziflette — 24
  Crozets fondants, crème lardons et reblochon gratinés servi avec salade verte
  Montagne crozets pasta with cream, bacon, gratinated reblochon cheese served with salad

BURGERS MAISON - *HOMEMADE BURGERS*

- BURGER VÉGÉTARIEN — 24
  Burrata • Tartare de tomates confites • Champignons • Oignons confits • Pesto

  VEGETARIAN BURGER
  Burrata • Candied tomato tartare • Mushrooms • Pesto • Oignons

- PULL PORK BURGER — 25
  Effiloché de porc • Oignons • Sauce barbecue • Raclette

  PULLED PORK BURGER
  Pulled pork • Onions • Barbecue sauce • Raclette cheese

- BURGER SAVOYARD — 28
  Steak haché • oignons caramélisé • Bacon • Sauce tartare maison • Beaufort

  SAVOYARD BURGER
  Beef patty • Red onions • Bacon • Homemade tartar sauce • Beaufort cheese

SALADE - *SALAD*

- Salade César — 23
  Aiguillettes de poulet , croûtons dorés, parmesan affiné, salade romaine, œuf, tomates séchées, sauce César

  Caesar Salad
  Chicken strips, golden croutons, aged Parmesan, romaine lettuce, egg, sun-dried tomatoes, Caesar dressing

GARNITURES EN SUPPLEMENT - *SIDES EXTRA*

- Bol de Salade Green / *Salad bowl* — 6
- Frites maison Homemade / *French Fries* — 6
- Petits légumes de saison poêlé / *Pan fries vegetables* — 6

MENU ENFANT — 15 €

CHILDREN MENU (- 12ans / *years*)

- Steak haché OU Aiguillettes de poulet
  Steak haché de bœuf ou aiguillette plein filet accompagné de frites maison

  Minced beef steak OR Chicken tenderloins with fries
  Minced beef steak or chicken breast tenderloins, served with homemade fries

- SUNDAY Caramel ou fraise - *SUNDAE Caramel or strawberry*

DESSERTS - *DESSERTS*

- Crème Brûlée — 10
  Classique à la vanille, caramélisée à la perfection pour un contraste croquant et fondant.

  Classic vanilla custard, caramelized to perfection for a delicate crisp top and creamy interior

- Mi-cuit au chocolat — 10
  Gâteau au chocolat pour les amateurs de gourmandise intense

  Chocolate molten cake
  Rich chocolate cake, perfect for true chocolate lovers

- Tarte Myrtilles — 10
  Pâte sablée croustillante garnie de myrtilles juteuses et légèrement acidulées

  Blueberry tart
  Crispy shortcrust tart filled with juicy, slightly tangy blueberries

- Tiramisu — 10
  Dessert italien crémeux aux saveurs café et mascarpone, saupoudré de cacao

  Classic Italian dessert with coffee-soaked layers and mascarpone cream, dusted with cocoa

- Tarte Citron — 10
  Une interprétation moderne de la tarte au citron, textures et saveurs surprenantes

  Lemon tart
  A modern twist on lemon tart, combining surprising textures and flavors

- Chou Caramel, Mousse de Marron — 10
  Chou léger garni d'un caramel onctueux et d'une mousse délicate de marron

  Caramel choux pastry with chestnut mousse
  Light choux pastry filled with smooth caramel and delicate chestnut mousse

- Crumble Fraise et Crémeux Pistache — 10
  Fraises surmontées d'un crumble doré et d'un crémeux pistache gourmand

  Strawberry crumble with pistachio cream
  Fresh strawberries topped with a golden crumble and luscious pistachio cream

Prix net, taxes et service inclus/liste des allergènes est disponible sur demande
Net price, taxes and service included / list of allergens available on request