

MENU SYBELLES

41.00 €



Une entrée,

Un poisson ou une viande ou un plat végétarien,

Un dessert,

Choisis dans la carte.

MENU SYBELLES 1

ENTREE+PLAT

30€

MENU SYBELLES 2

PLAT+DESSERT

30 €

Nous vous remercions de choisir votre dessert en début de repas

FORMULE DU MIDI

LA SUGGESTION

Voir ardoise

MENU TOUT SCHUSS

23.00 €

Servi le soir

Entrée du moment

OU

Potage de légumes



Plat du jour

Accompagnement de légumes variés



Coupe de glace 2 parfums

ou Dessert du jour selon disponibilité

OU Corbeille de fruits

Menu Chasse-neige

-De 12 ans

12.50 €

Chunks de poulet

Ou

Jambon blanc

OU

Demi croque-monsieur

OU

Goujonnette de poisson



Accompagnée de frites, pâtes ou légumes



Corbeille de fruits ou Dessert ou Coupe de glace

**INFOS
SOLDANELLES**

**LE RESTAURANT FERME LE
DIMANCHE SOIR ET LE LUNDI
SOIR**

MERCI

Le service débute à 12h30 au déjeuner et 19h30 au dîner.
Les chiens ne sont pas admis au restaurant.

INFOS

**Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place,
Dans nos cuisines, selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Le chef s'adapte aux clients allergiques, végétariens, végétariens**



Cuisine fait Maison

Les Assiettes Apéro à partager



- **La Savoyarde :** Fromage et Charcuterie 15.00 €
Jambon cru de Savoie, viande séchée, beaufort, saucisson sec, tome à l'ail des ours
- **La Méditerranéenne :** 17.00 €
Saumon fumé maison, tomates séchées, tapenade, toasts

Les Salades repas et les entrées



- Salade St Marcellin en croûte de noisette et jambon cru de Savoie, légumes grillés pignons de pin 18.50 €
- Salade de saumon fumé maison, crevettes et cœurs d'artichauts marinés 19.00 €
- Salade chair de grenouilles persillées, cœurs de palmier et copeaux de beaufort 18.50 €
- Mille-feuille de tomate anciennes et mozzarella di Buffala roquette et pesto maison 17.00 €
- Gaspacho de melon frais, jambon cru de Savoie et pastèque 17.00 €

Les viandes et poissons



- Faux-filet grillé BIO, beurre maître-d'hôtel, frites maison et salade 29.50 €
- Burger au paleron de Bœuf cuit basse température lard grillé, salade, tomates et raclette 25.00 €
- Côtes d'Agneau au thym, tomates provençales, pommes grenailles à la lavande 27.50 €
- Fish-and chips de cabillaud maison sauce tartare, chips de légumes 24.00 €
- Poisson selon arrivage, sauce vierge, écrasé de pommes de terre, ratatouille 22.50 €
- Tagliatelles primavera, fèves, courgettes, tomates cerises, pesto maison et parmesan 19.00 € *
- Croque-monsieur maison, salade verte et frites maison 16.00 €
- Croque-monsieur maison végétarien, salade verte et frites maison 16.00 € *

*PLAT VEGETARIEN

Les viandes sont d'origine européenne.

Suggestion du jour :
Voir ardoise

Les desserts



▪ Fromage blanc crème ou coulis de fraise maison	5.00 €	
▪ Assiette de fromages de la Région	9.00 €	
▪ Crème brûlée fève tonca	9.00 €	
▪ Moelleux chocolat et sa boule de glace	9.00 €	
▪ Panna cotta fraise basilic	9.00 €	
▪ Tarte du jour et sa boule de glace	9.00 €	
▪ Croquant 3 chocolats	9.00 €	
▪ Bavarois framboise et vanille	9.00 €	
▪ Café ou Chocolat liégeois	8.00 €	
▪ Assiette fraîcheur (salade de fruits et sorbets)	8.00 €	
▪ Glace ou sorbet arrosé	7.00 €	
▪ Coupe de glaces 2 boules	4.50 €	1 boule 2.50 €


Nos desserts sont faits maison...

Les enfants : plat + dessert 12.50 €



▪ Jambon blanc	11.00 €
▪ Demi-croque-monsieur	11.00 €
▪ Chunks de poulet	11.00 €
▪ Goujonnettes de poisson	11.00 €
▪	

Les spécialités sur réservation



▪ Fondue savoyarde avec pommes de terre et salade verte	26.00 €
▪ Raclonette de la Dent du Chat avec jambon cru, coppa, viande des Alpes et pomme de terre, salade	35.00 €

Si vous désirez une spécialité, nous vous remercions de le préciser lors de votre réservation.

*Ces plats sont servis pour **2 personnes minimum**, prix **par personne**.*

Accompagné de pâtes ou frites ou légumes