



Autour d'un verre

Notre Sélection de Vins au verre(12,5 cl)

Les carafes 25 cl 50 cl

Blanc de Savoie Les Aymes.....	6,50 €.....	12,00 €	18,50 €
Blanc de Savoie Chignin-Bergeron	8,50 €.....	16,00 €	24,50 €
Blanc de Savoie Roussette	7,50 €.....	14,00 €	21,50 €
Rouge de Savoie Mondeuse.....	6,50 €.....	12,00 €	18,50 €
Vallée du Rhône Costières de Nîmes	6,50 €.....	12,00 €	18,50 €
Côtes du Rhône Crozes-Hermitage	8,50 €.....	14,00 €	26,00 €
Blanc Moelleux Gewürztraminer.....	6,50 €.....	12,00 €	18,50 €
Rosé de Savoie	6.50 €.....	12,00 €	18.50 €

Vin au verre du moment (Demandez à votre Serveur /Ask your waiter)

Les Vins de Savoie et des Alpes

Les Rouges

75 cl 50 cl

Mondeuse La Belle Violette (Ravier et Fils)	28,00 €	—
Mondeuse de Jongieux (E. Carrel)	32,00 €	—
Gamay de Jongieux Vieilles Vignes (E. Carrel)	26,00 €	—
Pinot Noir Cuvée Jeanine (J. Vullien)	28,00 €	19,00 €
Mondeuse La Voie Royale (G. Quenard)	54,00 €	—
La Touche (Anselmet, Val d'Aoste)	36,00 €	—
Semel Pater (Anselmet, Val d'Aoste)	75,00 €	—
Le Prisonnier (Anselmet, Val d'Aoste)	90,00 €	—

Les Blancs

75 cl 50 cl

Les Aymes (Ravier)	25,00 €	—
Apremont Grande Réserve (M. Cartier)	28,00 €	19,00 €
Chignin (A. et M. Quenard)	26,00 €	—
Roussette Marestel (Dupasquier)	35,00 €	—
Chignin Bergeron Les Amandiers (Ravier et Fils)	38,00 €	—
Chardonnay (Dupasquier)	36,00 €	—
Mondeuse Blanche (Grisard et Fils)	42,00 €	—
Petite Arvine (Girard-Madoux)	42,00 €	—

Rosé

75 cl

Rosé de Savoie (Guy Justin)	26,00 €	—
-----------------------------------	---------	---

Pour plus de choix demandez notre carte des vins

PLAN-PEISEY – 73210 PEISEY-VALLANDRY

☎ 04 79 07 92 19 – Email : hotel-la-vanoise@wanadoo.fr – Site internet : www.hotel-la-vanoise.com

Brasserie Restaurant

La
Vanoise

A partager - To share (2/3 pers.)

- Planche apéro mixte (fromage, charcuterie, terrine) 18,00 €
- Côte de Bœuf et ses accompagnements (2 pers. ou seul) 68,00 €

L'express de la Vanoise

30,00 €

L'entrée du jour

Le plat du jour

Le dessert du jour

Les Entrées - Starters

- €
- Foie gras de Canard cuit au torchon, chutney de figues** 20,00
Duck foie gras
- Terrine du Chef aux Myrtilles** 16,00
Home made terrine with bilberries
- Salade Caesar** (laitue romaine, filets de poulet fermier, croûtons, sauce caesar) 15,00
Caesar salad (roman lettuce, chicken tenderloin, croutons, caesar sauce)
- Salade Savoyarde** (lardons, dés de Beaufort, œuf poché, tomate, croûtons) 15,00
Salad with tomatoes, sliced bacon, Beaufort cheese, poched egg, croutons
- Gravlax de Saumon** (salade de pommes de terre, fromage blanc aux herbes) 18,00
Gravlax Salmon (potatoes in salad, herbed cottage cheese)
- Soupe du jour** (croûtons et fromage râpé) 13,00
Soup of the day with croutons and cheese



Menu Enfant - Kids menu 16,00 €

1 entrée / 1 starter (crudités ou charcuteries)
Steak haché pur bœuf, frites / Beefburger with French Fries
ou Nuggets de poulet, frites / or Chicken Nuggets, French Fries
ou Spaghettis Bolognaise / or Spaghettis Bolognese
Dessert surprise - Special dessert

 Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine / Real home cooking

VIANDE DE BŒUF ORIGINE FRANCE ET U.E. - PRIX NETS

Notre carte pour midi

Menu at lunch time

Les Plats chauds - Warm dishes

- €
- Plat du jour - Dish of the day** 18,00
- Omelette, Frites & salade** - Omelette, French fries, Salad 15,00
- Tartiflette au Reblochon, salade verte** 22,00
Tartiflette local speciality (baked potatoes, onions, cheese, bacon) green salad
- Croque Montagnard au Beaufort, salade verte** 15,00
Toasted sandwich ham and Beaufort cheese, green salad
- Tarte de l'Alpage au Beaufort, salade verte** - Beaufort cheese tart, green salad 16,00
- Burger Savoyard** (steak haché pur boeuf, raclette, oignons frits, tomate, sauce burger), frites 21,00
Alpine Burger (minced pure beef steak, raclette cheese, fried onions, tomato, burger sauce) French fries
- **Option Veggie** (steack végétal)..... 22,00
- Tête de veau, sauce ravigotte** - Tete de veau (veal) ravigotte sauce 24,00
- Entrecôte Grillée** - Grilled Entrecote 24,00
- Entrecôte à la Crème de Roquefort ou Poivre vert** 26,00
Entrecote with Roquefort sauce or green peppercorn
- Côte de Bœuf et ses accompagnements** (2 pers. ou seul) 68,00
Prime Rib and it's garnish
- Tartare de Bœuf au couteau, frites** - Raw beef tartare with French fries 22,00
- Risotto Crémeux aux Noix de St Jacques & Gambas** - Creamy risotto with Scallops & Prawns 25,00
- Tartare de Thon à la mangue, frites** 24,00
Tuna fish tartare (raw) with mango and French fries
- Assiette de Frites** - Portion of French fries 7,00
- Salade verte** - Green salad 4,00

Toutes nos viandes sont accompagnées de notre gratin Savoyard, frites ou légumes
Garnish choice with our main dish potato gratin, french fries or vegetables

Les Pâtes - Pasta

- €
- Spaghettis Bolognaise** - Spaghettis Bolognese 16,00
- Lasagnes au Saumon et Épinards** - Salmon and Spinach Lasagnes 17,00
- Tagliatelles à la Carbonnara** - Tagliatelles with Carbonara Sauce 16,00
- Croziflette** (crozets, lardons, oignons, reblochon) - Crozets pasta, bacon, onions, reblochon cheese 23,00

Les Desserts de la Maison - Home made desserts

- €
- Cœur coulant au chocolat et glace vanille** - Chocolate flowing cake, vanilla ice cream 9,00
- Brioche façon Pain Perdu** (sirop d'érable et glace vanille) 9,00
Brioche-like French Toast, maple syrup, vanilla ice cream
- Baba d'hiver à l'orange et aux noisettes** - Orange and Hazelnuts Winter Baba 9,00
- Tartes et desserts du jour** - Tarts and desserts of the day 8,50

Gaufre Liégeoise - Liege waffle

- au sucre 4,80 €
- au chocolat 5,80 €
- au caramel 5,80 €

Café Gourmand

9,50 €