



Autour d'un verre

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

Les carafes 25 cl 50 cl

Blanc de Savoie «Jacquère»	6,50 €.....	12,00 €	18,50 €
Blanc de Savoie "Chignin-Bergeron"	9,00 €.....	18,00 €	26,00 €
Blanc de Savoie "Roussette"	7,50 €.....	14,00 €	22,00 €
Blanc de Savoie "Chardonnay"	9,00 €.....	18,00 €	26,50 €
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"	9,00 €.....	18,00 €	26,00 €
Rosé de Savoie "Just'1 Rosé"	6.50 €.....	12,00 €	18,50 €

Les Vins de Savoie et des Alpes

Les Rouges

75 cl 50 cl

Mondeuse "La Belle Violette" (P. et S. Ravier)	28,00 €	—
Mondeuse de Jongieux "Fût de Chêne" (E. Carrel)	32,00 €	—
Gamay de Jongieux "Vieilles Vignes" (E. Carrel)	28,00 €	—
Pinot Noir "Cuvée Jeanine" (J. Vullien)	28,00 €	19,00 €
Semel Pater (Anselmet, Val d'Aoste)	75,00 €	—
Le Prisonnier (Anselmet, Val d'Aoste)	90,00 €	—

Les Blancs

75 cl 50 cl

Les Abymes (P. et S. Ravier)	25,00 €	—
Apremont "Grande Réserve" (M. Cartier)	28,00 €	19,00 €
Chignin (A. et M. Quenard)	27,00 €	—
Roussette Cuvée Gastronomique (Guy Justin)	35,00 €	—
Chignin Bergeron "Les Amandiers" (P. et S. Ravier)	42,00 €	—
Chardonnay "Caspienne" Fût de Chêne (P. et S. Ravier)	42,00 €	—
Mondeuse Blanche (Grisard et Fils)	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 (2/4pers.)

• **Planche apéro mixte** (fromage, charcuterie, terrine) 24,00 €

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, figs chutney

Terrine du Chef aux Myrtilles 16,00

Chef's Homemade Pork and blueberry Terrine

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) 14,00

Soup of the day with croutons and cheese

Les grandes salades - Large salads

Caesar (laitue romaine, filets de poulet fermier, croûtons, parmesan, sauce caesar) 17,00

Caesar salad (roman lettuce, chicken tenderloin, croutons, parmesan, caesar sauce)

Savoyarde (lardons, dés de Beaufort, œuf poché, tomate, croûtons) 17,00

Salad with tomatoes, sliced bacon, Beaufort cheese, poched egg, croutons



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

Liste des allergènes sur demande.

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 18,50

Omelette, Frites & salade - Omelette, French fries, Salad 15,00

Tartiflette au Reblochon, salade verte 23,00

Reblochon cheese local speciality (baked potatoes, onions, cheese, bacon) green salad

Croque Montagnard, salade verte 15,00

Toasted sandwich ham, green salad

Tarte au Beaufort, salade verte - Beaufort cheese tart, green salad 16,00

Burger Savoyard (steak haché pur boeuf, raclette, lard grillé, oignons frits, tomate, sauce burger), frites .. 21,00

Alpine Burger (minced pure beef steak, raclette cheese, bacon, fried onions, tomato, burger sauce) French fries

• **Option Veggie** (steack végétal)..... 22,00

Tête de veau, sauce ravigotte - Veal's head in ravigotte sauce 24,00

Entrecôte Grillée - Grilled Entrecote 28,50

Sauce à la Crème de Roquefort ou Poivre vert +2,00

Roquefort or Peppercorn Sauce

Côte de Bœuf, environ 1 kg et ses accompagnements (2 pers. ou seul) 78,00

Prime Rib and it's garnish

Pluma de Porc ibérique grillé, sauce moutarde à l'ancienne, garniture au choix 23,00

Grilled Iberian pork pluma, old-fashioned mustard sauce, choice of garnish

Tartare de Bœuf préparé, frites - Raw beef tartare with French fries 24,00

Risotto Crémeux aux Noix de St Jacques & Gambas - Creamy risotto with Scallops & Prawns 25,00

Tartare de Thon à la mangue, frites 25,00

Tuna fish tartare (raw) with mango and French fries

Assiette de Frites - Portion of French fries 7,00

Salade verte - Green salad 4,50

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 18,00

Tagliatelles à la Carbonnara - Tagliatelles with Carbonara Sauce 18,00

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 9,50

Brioche façon Pain Perdu (sirop d'érable et glace vanille) 9,00

Brioche-like French Toast, maple syrup, vanilla ice cream

Baba d'hiver aux myrtilles et Génépi - Winter baba with blueberries and Génépi..... 9,50

Tartes et desserts du jour - Tarts and desserts of the day 8,50

Trilogie de crèmes brûlées (vanille, violette, Chartreuse verte) 9,00

Trilogy of crème brûlées (vanilla, violet, green Chartreuse)

Gaufre Liégeoise - Liege waffle

au sucre 5,00 €
au chocolat 6,00 €
au caramel 6,00 €

Café Gourmand

9,50 €