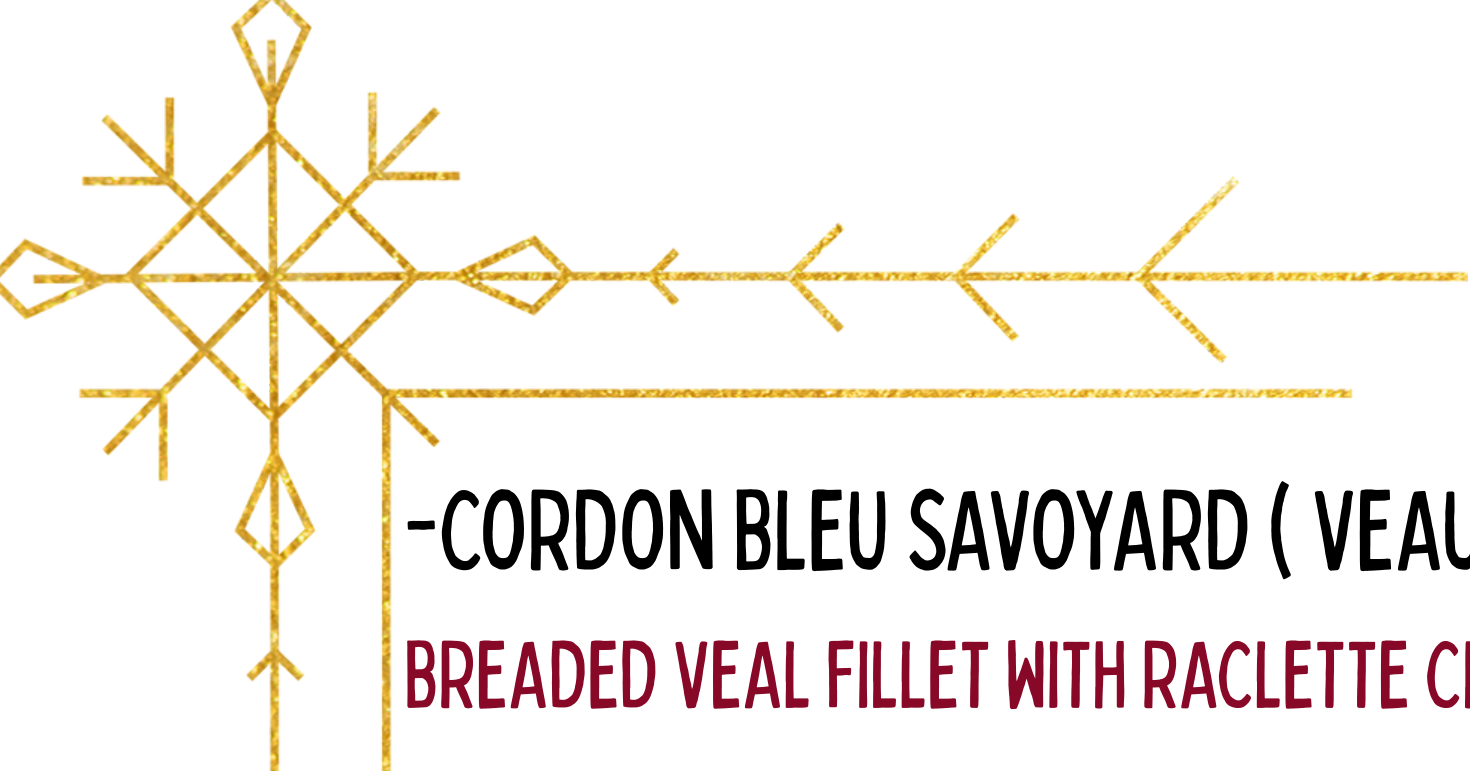




NÊVA

VALTHORENS



PLATS/MAIN DISHES

-CORDON BLEU SAVOYARD (VEAU, RACLETTE, JAMBON DE SAVOIE).....34€

BREADED VEAL FILLET WITH RACLETTE CHEESE AND SMOKED RAW HAM MASHED POTATOES

-SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET SON JUS AU THYM.....38€

LAMB SHANK CONFIT WITH HONEY AND THYME JUICE MASHED POTATOES

-MAXI BURGER SAVOYARD.....33€

BRIOCHE BREAD BUTCHER'S BACON ROESTI HOMEMADE SAUCE RACLETTE SALAD HOMEMADE FRIES

-FILET DE BOEUF 250G FRITES MAISON. SAUCE AUX CHOIX.....39€

BEEF FILET 250G FRENCH FRIES HOMEMADE

-MILANAISE D'AUBERGINE, PASTA TOMATE, STRACCIATELLA DI BURRATA.....29€

READED EGGPLANT TOMATO PASTA STRACCIATELLA DI BURRATA

-RIGATONI À LA CRÈME DE MORILLES ET TRUFFES* NOIRES.....30€

RIGATONI WITH MOREL CREAM AND BLACK TRUFFLES

-POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE

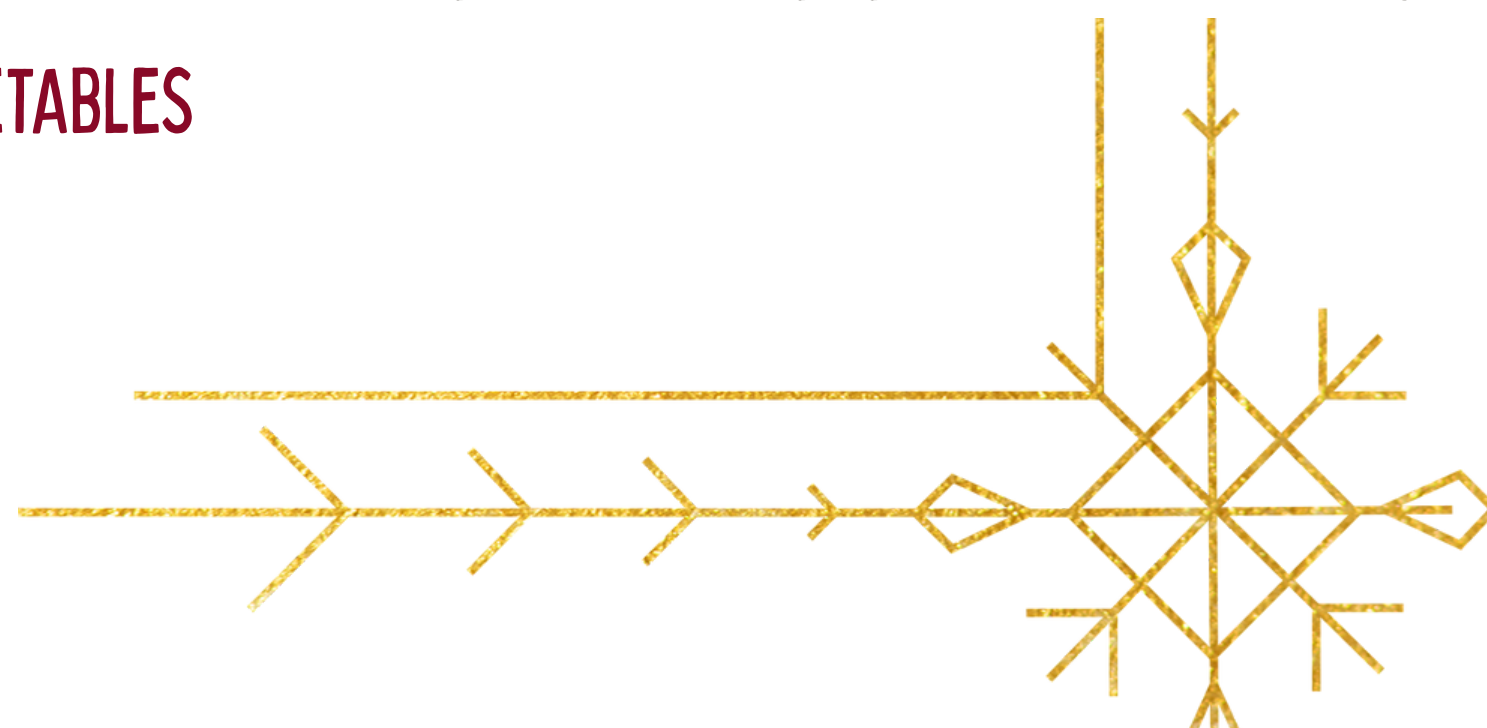
FISH DEPENDING ON AIVAIBILITY

-LE POT AU FEU33€

SELON DISPONIBILITÉ

FRENCH DISH OF SLOWLY BOILED MEAT AND VEGETABLES

SUP FOIE GRAS POÊLÉ.....8€





SPÉCIALITÉS SPECIAL DISH

-FONDUE SAVOYARDE ET SON ASSIETTE DE CHARCUTERIE.....33€
CHEESE FONDUE WITH DELICATESSEN MINIMUM 2 PERS

-FONDUE AUX MORILLES ET SA CHARCUTERIE.....36€
CHESSE FONDUE WITH MOREL AND DELICATESSEN MINIMUM 2 PERS

-FONDUE A LA TRUFFE NOIRE* ET SA CHARCUTERIE.....38€
CHEESE FONDUE WITH TRUFFLE AND DELICATESSEN MINIMUM 2 PERS

ASSIETTE DE POMMES DE TERRES GRENAILLES.....8€

SALADE VERTE.....5€

SALADE MIXTE.....8€

REMPLACEMENT DE LA CHARCUTERIE PAR VIANDE DE BOEUF SÉCHÉE +5€ PAR PERS

-RACLETTE AU LAIT DE CRU ET SA CHARCUTERIE.....33€
FRENCH CHEESE WITH POTATOES AND DELICATESSEN MINIMUM 2 PERS

-BOITE CHAUDE EN CROûTE, POMMES GRENAILLES ET CHARCUTERIE.....36€

PLATS ENFANT 16€

-MINI RACLETTE OU FONDUE

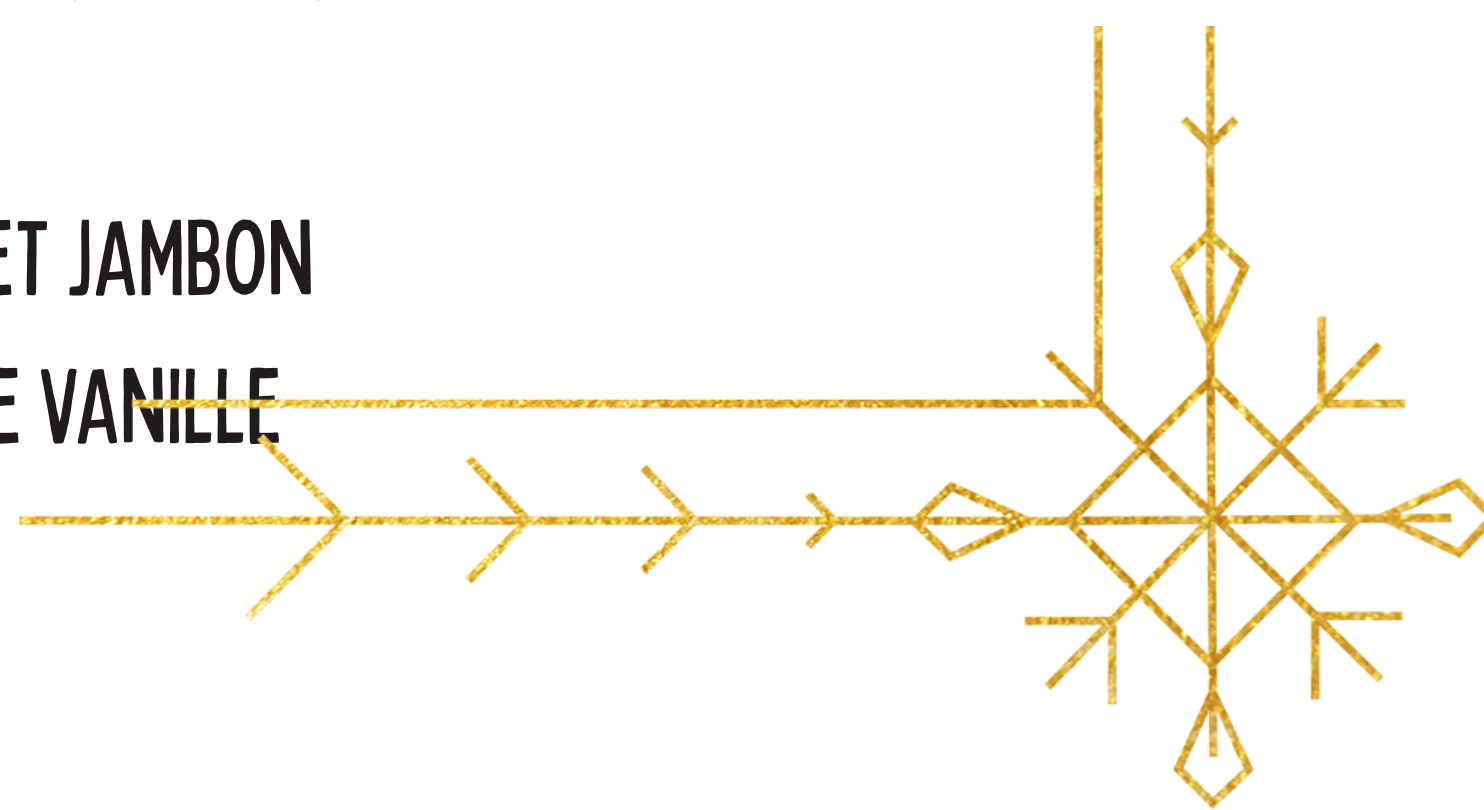
SI RACLETTE OU FONDUE ADULTE

OU

-RIGATONI BEURRE ET JAMBON

1 BOULE DE GLACE VANILLE

*BRISURE DE TRUFFE





ENTRÉES / STARTERS

À PARTAGER OU PAS...

-PLANCHE DE CHARCUTERIE DE NOS ALPAGES.....24€

CHARCUTERIE BOARD FROM OUR MOUNTAIN PASTURES

-PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES DE NOS ALPAGES.....26€

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD OUR MOUNTAIN PASTURIES

-ESCARGOTS DU BEAUFORTAIN MAITRE D'HOTEL X6.....14€ X12.....24€

SNAILS

-SOUPE A L'OIGNONS GRATINÉE AU BEAUFORT.....16€

OINION SOUP AND GARLIC CROUTONS WITH BEAUFORT

-FOIE GRAS MAISON A LA VANILLE, PAIN BRIOCHÉ ET SA CONFITURE.....23€

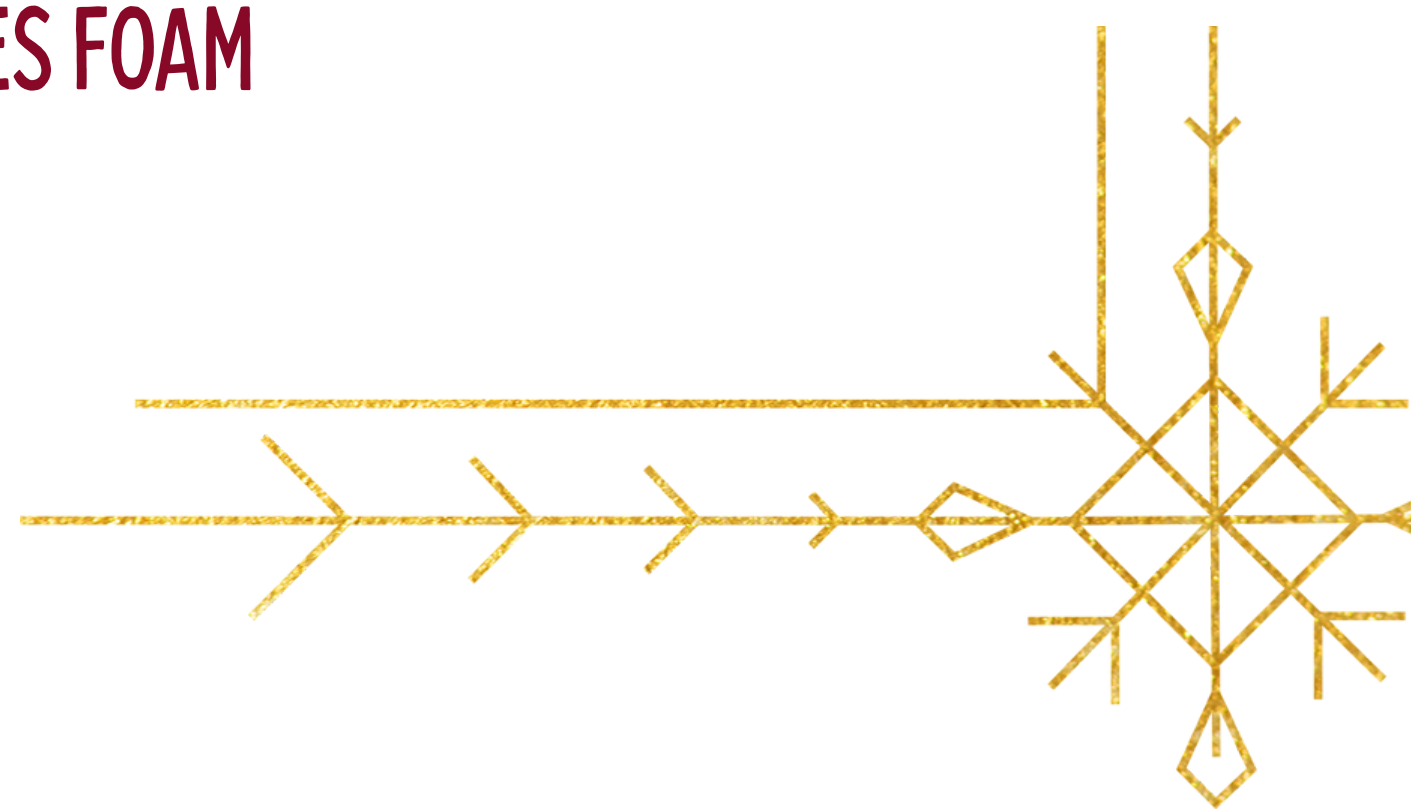
HOMEMADE FOIE GRAS WITH VANILLA BRICOCHÉ BREAD AND JAM

-VOL AU VENT AUX MORILLES.....19€. SUP FOIE GRAS POÊLÉ.....8€

MOREL PUFF PASTRY

-PANNA COTTA DI BURRATA ET SON COULIS DE TOMATE17€

PANNA COTTA OF BURRATA WITH TOMATOES FOAM



BOISSONS/DRINKS

-APERITIFS

RICARD.....	5€
MARTINI BLANC OU ROUGE.....	7€
KIR (CASSIS, MYRTILLE, PECHE).....	7€
KIR ROYAL (CASSIS, MYRTILLE, PECHE).....	14€
COUPE DE PROSCCO.....	8€
COUPE DE CHAMPAGNE.....	12€
(REMY MASSIN BLANC DE NOIRS 100% PINOT NOIR)	

SODAS

-COCA, COCA ZERO 33CL.....	5€
-ORANGINA, ICE TEA 25CL.....	5,50€
-LIMONADE LORINI 33CL.....	5€
-DIABOLO 33CL.....	5,50€
-JUS DE TOMATE 25CL.....	6,50€
-SIROP À L'EAU 33CL.....	3,50€
GRENADINE,PÊCHE,MENTHE,CITRON	
-SCHWEPES TONIC 25CL.....	5,50€
-GINGER BEER 25CL.....	6€

COCKTAILS

-APÉROL SPRTITZ.....	14€
-ST GERMAIN SPRITZ.....	15€
-SAVOY SPRITZ (MYRTILLE).....	14€
-AMÉRICANO.....	9€
-NEGRONI.....	13€
-MOSCOW MULE.....	15€
-LONDON MULE.....	15€
-EXPRESSO MARTINI.....	15€
-GIN TONIC (CONSULTER LA CARTE)	

NOS BIÈRES

-BIÈRE PRESSION BLONDE 25CL.....	6.€
-BIÈRE PRESSION BLONDE 50CL.....	10€
-BIÈRE 00° 33CL.....	8€
-CORONA 33CL.....	9€
-CHOUFFE 33CL.....	9€

L'EAU/ WATER

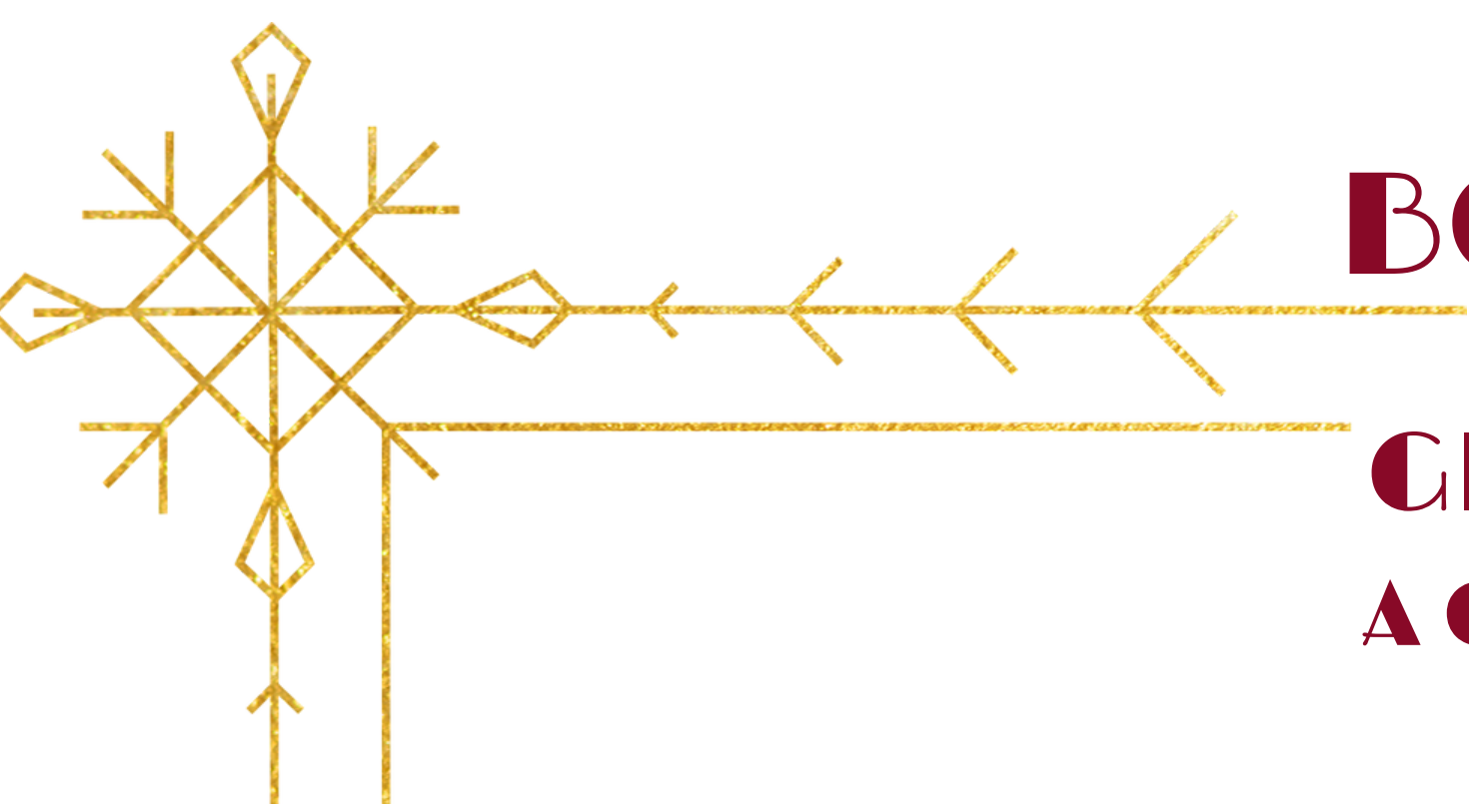
POUR LE RESPECT DE NOTRE ENVIRONNEMENT, NOUS AVONS CHOISI DE VOUS SERVIR UNE EAU DE QUALITÉ, MICRO-FILTRÉE ET AFFINÉE GRÂCE AUX PROCÉDÉS ET SERVICES AQUACHIARA. INSTALLÉ AU SEIN DE NOTRE ÉTABLISSEMENT. CE DISPOSITIF OPTIMISE L'EAU DU RÉSEAU TOUT EN LIMITANT LA CONSOMMATION D'HYDROCARBURES POUR LES TRANSPORTS ET LES EMBALLAGES AINSI QUE LES DÉCHETS.

FOR THE RESPECT OF OUR ENVIRONMENT, WE HAVE CHOSEN TO SERVE YOU QUALITY WATER, MICRO-FILTERED AND REFINED THANKS TO AQUACHIARA PROCESSES AND SERVICES. INSTALLED IN OUR ESTABLISHMENT. THIS DEVICE OPTIMIZES THE WATER OF THE NETWORK WHILE LIMITING THE CONSUMPTION OF HVDROCARBONS FOR TRANSPORT AND PACKAGING AS WELL AS WASTE.

L'EAU EN TOUTE TRANSPARENCE AQUACHIARA MICRO FILTRÉE 75CL

PLATE 6€
STILL. 6€

PÉTILLANTE 7€
SPARKLING 7€



BOISSONS/DRINKS

GIN TONIC A COMPOSER

-CITADELLE 4CL .....10€

GENIEVRE, AGRUMES, EPICES

-HENDRICK'S 4CL .....12€

UNE LONGUE FINALE FLORALE RAFRAÎCHISSANTE

-MONKEY 47 4CL .....14€

JASMIN, HIBISCUS, POMÉLO, VERVEINE, SUREAU, AGRUMES

-GENEROUS 4CL .....11€

GENIEVRE, AGRUMES, POIVRE ROUGE FLEURS JASMIN ET SUREAU

-TONIC SCHWEPPE 25CL.....5,50€

-TONIC LA FRENCH 25CL.....6€

-GINGER BEER LA FRENCH 25CL.....6€

BOISSONS CHAUDES

-EXPRESSO.....3€

-DECA.....3,10€

-ALLONGÉ.....3,5€

-NOISETTE.....3,10€

-DOUBLE.....5€

-CRÈME.....5€

-CAPPUCCINO.....5,5€

-CHOCOLAT CHAUD.....5€

-THÉS ET INFUSIONS.....5€

-GREEN CHOC.....9€

-CHOCOLAT VIENNOIS.....6€

-GROG.....9€

-IRISH COFFE.....14€

SUP CHANTILLY +1€

SUP LAIT +1€

SUP ALCOOL +4€

DIGESTIFS 4CL

-GET 27, GET 31, LIMONCELLO.....9,5€

-BAILEY'S.....9,8€

-GÉNÉPI.....9€

-CHARTREUSE.....12€

-POIRES WILLIAM'S.....11€

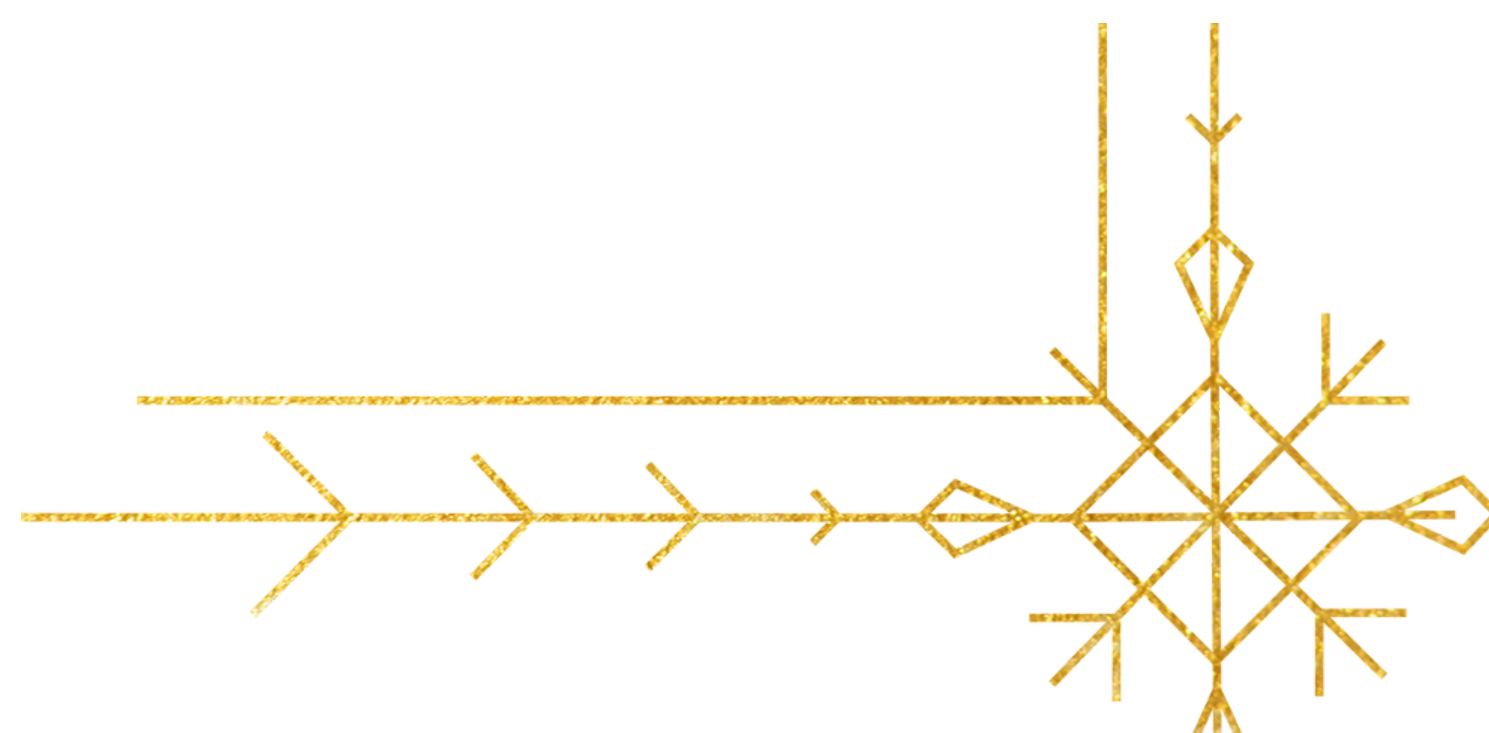
-CALVADOS.....10€

-COGNAC.....11€

-RHUM DON PAPA.....14€

-VODKA GREY GOOSE.....14€

-WISKY JACK DANIELS.....12€





ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

-POMMES DE TERRES GRENAILLES AILS ET ROMARIN.....7€

BABY POTATOES ROASTED WITH GARLIC AND ROSEMARY

-ASSIETTE DE FRITES MAISON.....7€

HOMEMADE FRENCH FRIES

-ASSIETTE DE FRITES AUX TRUFFES* ET PARMESAN.....10€

HOMEMADE FRIES WITH TRUFFLES AND PARMESAN

-PURÉE DE POMMES DE TERRES MAISON.....7€

MASHED POTATOES

-POELÉ DE LÉGUMES/VEGETABLES.....7€

-SALADE VERTE/GREEN SALAD.....5€

-SALADE MIXTE.....8€

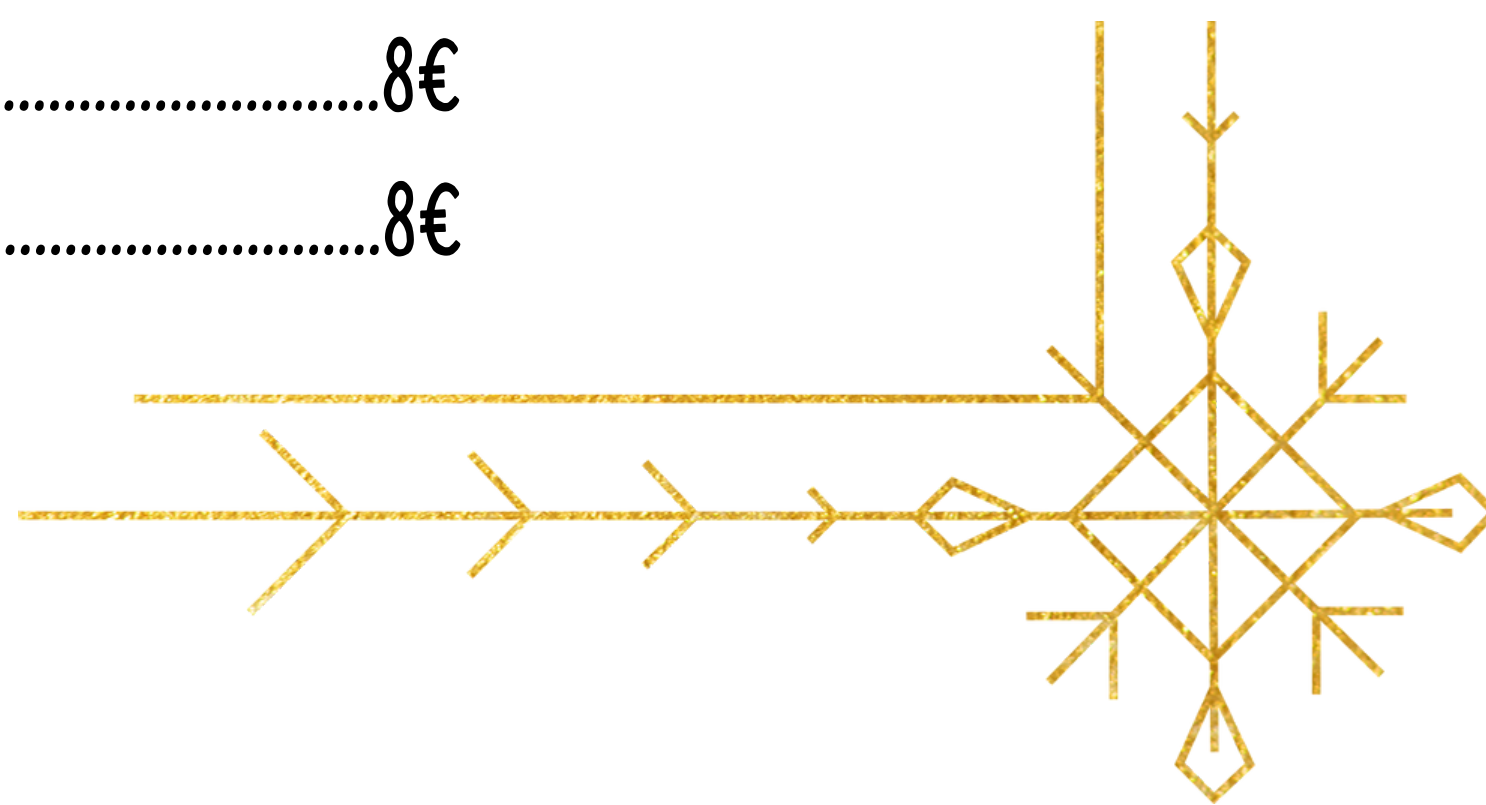
SAUCE : -BÉARNAISE MAISON.....4€

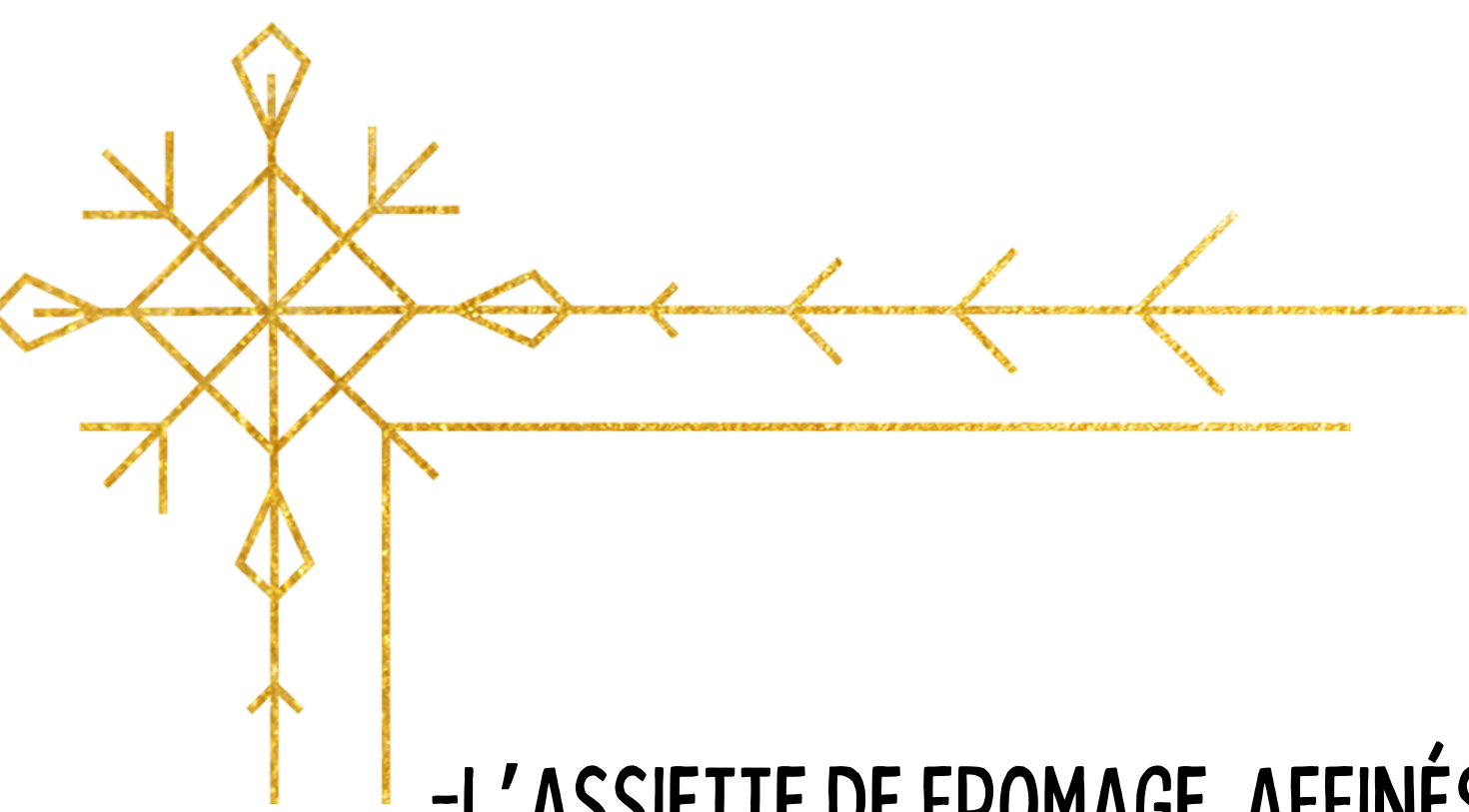
-MORILLES.....4€

SUPPLÉMENT OS À MOELLE.....8€

SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉE.....8€

SUPPLÉMENT TRUFFES FRAICHES.....8€





DESSERTS

-L'ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉS.....14€

-AFFINE CHEESE PLATE

-LE CHEESECAKE D'AUREL AUX MYRTILLES.....12€

BLUEBERRY CHEESECAKE

-LA TARTE TARTIN CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON GLACE VANILLE.....12€

APPLE TART TATIN

-LA MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON10€

CHOCOLATE MOUSSE

-AFOGATO.....8€

CAFÉ, BOULE DE GLACE VANILLE, CHANTILLY

-CAFÉ GOURMAND.....15€

-THÉ GOURMAND.....16€

-CHOCOLAT/CAPPUCCINO GOURMAND.....16€

-CHAMPAGNE GOURMAND.....19€

