



# A l'ardoise ce soir ...

## NOS ENTREES / Our starters

- ❖ **LA TOMATE** 12 €  
**Gaspacho basilic & quenelle d'avocat**  
*Tomato: Basil gazpacho & avocado quenelle*
  
- ❖ **LE FENOUIL** 14 €  
**Emincé à la vinaigrette à l'huile de noisette & viande séchée des Alpes**  
*Fennel: Thinly sliced with hazelnut oil vinaigrette & dried meat from the Alps*
  
- ❖ **LE MELON** 14 €  
**Carpaccio aux copeaux de parmesan & jambon fumé de Haute-Savoie**  
*Melon: Carpaccio with parmesan shavings & smoked ham from Haute-Savoie*
  
- ❖ **L'ŒUF PARFAIT** 14 €  
**Basse température, mousseline de panais & cappuccino aux champignons**  
*Perfect egg: Low temperature, parsnip mousseline & mushroom cappuccino*
  
- ❖ **LE SAUMON** 16 € (+2 €\*)  
**Fumé « maison » au bois de hêtre & rémoulade à la moutarde de Meaux**  
*Salmon: Home smoked with beech wood, Meaux mustard remoulade*
  
- ❖ **LA MOZZARELLA & LA FÊTA** 14 €  
**Méli-melo de tomates à l'ancienne aux herbes**  
*Mozzarella and feta : Old-fashioned tomatoes with herbs*

\* Supplément pour nos hôtes en demi-pension  
 \* Supplement for our half-board guests

## NOS PLATS / Our main courses

- ❖ **LA TRUITE DES ARDOISIÈRES** 22 €  
**Filets rôtis au miel, beurre Meunière & mousseline petits pois/carottes à l'estragon**  
*Trout from Morzine: Roasted fillets with honey, beurre Meunière & pea/carrot mousseline with tarragon*
  
- ❖ **LA LOTTE** 26 €  
**Rôtie au jambon de Savoie, sauce vierge & haricots blancs mijotés aux carottes primeurs**  
*Monkfish: Roasted with Savoy ham, sauce vierge White beans simmered with young carrots*
  
- ❖ **L'AGNEAU** 29 € (+5 €\*)  
**Carré désossé en chapelure verte & réduction de porto à l'ail Tian de courgettes, aubergines et tomates, polenta gratinée**  
*Lamb: Boneless rack of lamb in green breadcrumbs & garlic port reduction. Tian of courgettes, aubergines and tomatoes, polenta au gratin with parmesan*
  
- ❖ **LE VEAU** 26 €  
**Osso bucco à la milanaise, poudre d'agrumes & penne au pistou**  
*Veal: Osso bucco milanese, citrus powder & penne with pistou*
  
- ❖ **LE BŒUF** 32 € (+6 €\*)  
**Wellington à la duxelles de champignons, Sauce Madère et petits-pois à la française**  
*Beef: Wellington with mushroom duxelles Madeira sauce and french peas*
  
- ❖ **LE RIZ ARBORIO** 20 €  
**Risotto aux champignons et petits-pois**  
*Arborio rice: Mushroom and pea risotto*
  
- ❖ **LA TARTIFLETTE DE BENOIT** 22 €  
**Et sa salade verte**  
*Benoit's tartiflette served with a green salad*

## NOS DESSERTS / Our desserts

- ❖ **LE FROMAGE** 15 €  
**Dégustation de fromages savoyards & salade verte**  
*Cheese: From Morzine and Savoy with green salad*
- ❖ **LA FAISSELLE**  
**Nature** 8 €  
**Aux myrtilles de Machilly** 10 €  
*Cottage cheese; Plain or with blueberries from Machilly*
- ❖ **LA FRAISE** 12 €  
**Minestrone au parfum de Sangria, glace vanille**  
*Strawberry: Sangria flavoured minestrone with vanilla ice cream*
- ❖ **LA VANILLE**  
**Crème brûlée nature** 12 €  
**Flambée au Génépi devant vous** 14 €  
*Vanilla: Plain crème brûlée  
or flambéed with Génépi in front of you*
- ❖ **LA MYRTILLE** 14 €  
**Tartelette amandine & coulis de fruits rouges**  
**Glace double crème de Gruyère**  
*Blueberry: Almond tartlet, red fruit coulis & fresh cream ice cream*
- ❖ **LE CITRON** 12 €  
**Crémeux, crumble coco & coulis de fruits rouges**  
*Lemon: Creamy, coconut crumble, red fruit coulis*

### LES GLACES & SORBETS / Ice creams and sorbets scoops

**A la boule** ...1 boule 3,50 €, 2 boules 5,50 €, 3 boules 7,50 €

**Café, Caramel au beurre salé, Chocolat, Citron jaune,  
Double crème, Fraise, Framboise, Mangue, Melon, Myrtille,  
Noisette, Noix de coco, Passion, Pistache, Vanille**

*Blueberry, Caramel with salted butter, Chocolate, Coconut,  
Coffee, Fresh cream, Hazelnut, Lemon, Mango, Melon, Passion,  
Pistachio, Raspberry, Strawberry, Vanilla*

## NOTRE SELECTION DE VINS Our wine selection

**Rouge - SAUMUR-CHAMPIGNY « Yvonne - La Folie » 32 €**

2020 - Prop. Mathieu Vallée

Un cabernet issu d'un sol de calcaire lacustre, riche et d'un fruit très intense.

Un vin rouge frais, dynamique et gourmand à la fois.

**Rosé - CÔTES DE PROVENCE « Château Les Crostes » 27 €**

2020 - Prop. Château Les Crostes

Se distingue par sa belle robe très pâle, pétale de rose et son très joli nez de framboise. C'est un rosé avec une bonne vivacité, frais, fin et élégant.

**Blanc - SEYSEL « Clos de la Péclette » 25 €**

2019 - Propriétaire Mollex

Très ancien vignoble de Savoie. Ce vin, issu du seul cépage Altesse, mérite sa réputation : une robe d'or pâle, un vin délicat et souple au parfum caractéristique de violette. Notre préféré pour accompagner les poissons et volailles.

« Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables. »

Charles Baudelaire

*Bon Appétit*

Prix nets TTC - Net prices, service included