

MENU SOIR



Bon appétit !



Planches à partager

Charcuterie de nos montagnes

Maison Guy Gros (Le Planay) et Les Rustics d'Orgeval (Pralognan-la-Vanoise)

Légumes croquants façon anchoïade

La planche mixte — Charcuterie de nos montagnes et légumes croquants

La planche de saumon — En rillettes, en sashimi, en tartare

Calamar Infarinata — Sauce tartare



16 €

12 €

14 €

18 €

12 €

Inspirations de l'été

La salade beaufortine

— Mesclun, croutons, poitrine fumée et salée, œuf poché, copeaux de Beaufort

Poke Bowl saumon / Poke Bowl végétarien (sans saumon)

— Salade, quinoa, concombre, radis, carottes, avocat, haricots, fèves, saumon

Tataki de thon — Riz et petits légumes

Wok du moment

Wok végétarien — Aux légumes confits

La boîte chaude Savoyarde — Moelleux du Revard, charcuterie, pommes de terre, salade



20 €

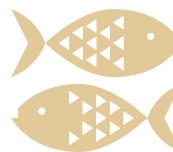
20 €

22 €

22 €

20 €

20 €



Grillades & burgers

L'incontournable côte de bœuf (pour 2 personnes, env. 1 Kg)

L'entrecôte (env. 300 g)

Le magret de canard (env. 400 g)

Le Burger Savoyard

— Steak haché façon bouchère (180 g), fromage à raclette, sauce maison, lard paysan, salade

Le Burger végétarien

— Galette de haricots rouges bio, fromage à raclette, sauce maison, salade



65 €

22 €

22 €

22 €

18 €

Garnitures au choix : Légumes du moment ou frites et salade verte

Menu enfant :

Aiguillettes de poulet panées aux céréales, frites ou fish & ships.

Boule de glace et sirop au choix

12 €

Chariot de Fromages 10 €

Ardoise des desserts



Toutes nos viandes (sauf Burger) sont cuites au feu de bois (Big Green Egg®). Artisan boucher : David Excoffier, Pralognan-la-Vanoise.

Viande origine France. Bœuf race Limousine (Massif des Bauges, Savoie). Prix service compris. Liste des allergènes sur demande.

hotel-edelweiss-pralognan.com

Suivez-nous : @edelweiss.pralognan