



EXCELSIORCHAMONIX

H O T E L S P A
SINCE 1905

EXCELSIOR


RESTAURANT


ENTRÂ STARTERS

Truite fumée, crème au raifort et pickles de radis 15€
Smoked trout, horseradish cream and radish pickles

Velouté de Butternut, lard croustillant & noix torréfiées 12€
Butternut squash soup, crispy bacon & roasted walnuts

Tartare de thon albacore, marinade au citron vert & sésame, herbes fraîches 17€
Tuna tartar marinated with lime & sesame, fresh herbs

 **Soupe à l'oignon, toast à la meule de Savoie gratinée 12€**
French onion soup, gratinated cheese

 **Carpaccio de pommes & céleri, noix croquantes et magret de canard fumé 14€**
Apple & celeriac carpaccio, walnuts and smoked duck breast

Poireau vinaigrette, lard paysan fumé et noix 12€
Leeks in «vinaigrette», smoked bacon and walnuts


PLANTEL MAIN COURSES

Filet de Boeuf, taillé dans le rumsteak, race Montbéliarde, frites fraîches, échalotte confite & sauce bordelaise 32€
Beef fillet « Montbéliarde », homemade french fries, preserved shallots & « Bordelaise » sauce

Carré d'agneau cuit à basse température, purée de patate douce au miel & coriandre 35€
« Low temperature » lamb rack, sweet potato puree with honey & rosemary

Filet de truite à la plancha, tombée de jeunes pousses d'épinards & crème à l'oseille 29€
Grilled Trout fillet, baby spinach & sorrel cream

PASTA & RISOTTO PASTA & RISOTTO

 **Linguine au gorgonzola DOP, huile de basilic et noix torréfiées 19€**
Linguine with Gorgonzola cheese DOP, basil oil, roasted walnuts


Risotto aux Cèpes & éclats de Foie gras de Canard 29€
Risotto with porcini mushrooms & slivered duck foie gras



EXCELSIORCHAMONIX

FRONTIÈRES BORDERS

FONDUES & RACLETTE
(POUR DEUX CONVIVES AU MINIMUM - PRIX PAR PERSONNE)

 **Fondue savoyarde à l'Abondance
et Meule de Savoie « Premières Fleurs »**
(pour deux convives au minimum - 500g) 29€
Abondance and Meule de Savoie cheese « Fondue »

**Fondue savoyarde à l'Abondance
et Meule de Savoie « Premières Fleurs »**
charcuteries italiennes & savoyardes & mesclun
(pour deux convives au minimum - 500g) 42€
Abondance and Meule de Savoie cheese « Fondue »,
Savoyarde & Italian delicatessen & fresh green salad

Raclette du Val d'Arly 35€
Notre raclette est accompagnée d'une sélection rigoureuse
des meilleures charcuteries savoyardes et italiennes,
de pommes de terre grenailles et d'un mesclun de salade verte
Our raclette is served with the finest selection
of Savoyarde and Italienne delicatessen,
baby potatoes and fresh green salad

Pierre Chaude 35€
Boeuf race Montbéliarde, Noix de veau de Savoie, Magret de Canard
Servie avec fondue de poireaux, pommes de terre grenailles & mesclun
Stone grill
Beef fillet «Montbéliarde», cushion of veal from Savoy, duck breast fillet
Served with slowly-cooked leeks, baby potatoes & fresh green salad

GARNITURES ADDITIONNELLES **ADDITIONAL SIDES**


Pommes frites, penne à l'huile d'olive,
légumes de saison, mesclun 8€
French fries penne with olive oil,
seasonal vegetables, mixed salad



EXCELSIORCHAMONIX

DESSERT

DESSERTS

 Assiette de Fromages de Savoie, mesclun & vinaigrette aux myrtilles **12€**
Cheese plate from Savoy, fresh green salad & blueberries dressing

Les Profiteroles, glace vanille & sauce chocolat **12€**
Profiteroles chou pastry, vanilla ice cream & warm chocolate sauce

Crème brûlée à la fève de Tonka **10€**
Crème brûlée flavoured with Tonka beans

Salade de fruits frais, sirop aux épices **10€**
Fresh fruit salad, spiced syrup

Omelette Norvégienne, flambée au Génépi **14€**
Baked Alaska with flamed genepi

Glaces : Vanille, Fraise, Chocolat
Sorbets : Citron, Pomme, Mandarine, Myrtille
3.5€ / 6€ / 9€

Ice creams : Vanilla, Strawberry, Chocolate
Sherbets : Lemon, Apple, Tangerine, Blueberry

CAFÉTERIE

MAISON SHOUKA
(74)

Espresso **3,5€**
Décaféiné **3,5€**
Double Espresso **7€**

THÉS & INFUSIONS

PALAIS DES THÉS


Earl Grey Thé des Lords **7€**
Genmaicha Yama **7€**
Paris For Her **7€**

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT
39€


EXCELSIORCHAMONIX

Prix nets, taxes et service compris / La liste des allergènes est disponible sur demande
Nets prices, inclusive taxes and service / Allergens available upon request

 Plat végétarien
Vegetarian dish

NOS FOURNISSEURS

OUR SUPPLIERS

A travers cette carte nous tenons à mettre en avant
les valeurs et produits de notre terroir.
Athrough this menu, we would like to thank our main suppliers
which provide you the best of our terroir.

VIANDES & SALAISONS MEATS & DELICATESSEN

Montagnes Saveurs à la Plagne (74)
Maison BAUD à Annecy (74)

FROMAGES & PRODUITS LAITIERS CHEESE & DAIRY PRODUCTS

Coopérative du Val d'Arly (73 & 74) - Léon Rey

ORIGINE DE NOS PRODUITS PRODUCTS ORIGIN

Boeuf race « Montbéliarde » : Auvergne-Rhône-Alpes - FR
Agneau : Irlande - UE
Canard / Foie Gras : Auvergne-Rhône-Alpes - FR
Charcuteries (sauf Coppa): Val d'Arly - FR
Coppa : Val d'Aoste - Italie
Thon Rouge : Atlantique Nord
Truite : Auvergne-Rhône-Alpes - FR



EXCELSIORCHAMONIX