



L'ESCONDA

Nous vous souhaitons la bienvenue au restaurant L'Esconda.

Le Saint-Charles tire son nom de l'ancêtre du propriétaire
du terrain sur lequel l'hôtel a été construit.
Quant à L'Esconda, cela signifie « l'abri » en patois savoyard.

Nous avons le privilège de vous accueillir dans un lieu empreint d'histoire,
situé au pied du col du Mont-Cenis, à deux pas de l'Italie,
et au cœur d'un terroir riche en traditions agricoles.

Notre brigade vous invite à découvrir les spécialités locales et,
au gré de son inspiration, à savourer de délicieuses surprises culinaires.

We warmly welcome you to the restaurant L'Esconda.

The Saint-Charles takes its name from the ancestor
of the landowner on whose property the hotel was built.
As for L'Esconda, it means "the shelter" in the Savoyard dialect.

We have the privilege of welcoming you to a place steeped in history,
nestled at the foot of the Col du Mont-Cenis, just a stone's throw from Italy,
and at the heart of a region rich in agricultural traditions.

Our culinary team invites you to discover
local specialties and, inspired by the moment,
to enjoy some delightful culinary surprises.

Merci à nos fournisseurs
Thank you to our suppliers

COOPÉRATIVE LAITIÈRE HAUTE-MAURIENNE VANOISE
FAVRE VIANDES SARL
SOCOHM BOISSONS

POUR DÉBUTER

STARTERS



Salade Terre & Mer,
foie gras poêlé, toast figue et truite fumée
Land and sea salad with pan-seared foie gras,
fig toast and smoked trout

19€

Salade Aumônière dans sa feuille de brick,
Reblochon, pommes, miel 🍃
Brick pastry pouch salad with Reblochon cheese,
apples and honey

15€

Gaspacho frais, mousse de chèvre, noix 🍃
Fresh gazpacho with goat cheese mousse and walnuts

13€

Tomates cœur de bœuf, mozzarella di bufala, pesto 🍃
Beefsteak tomatoes, mozzarella di bufala, pesto

17€

POUR SUIVRE

MAIN COURSES

Lasagnes de légumes 
Vegetable lasagna
19€

Pavé cœur de rumsteck
au poivre vert
Rump steak
with green pepper sauce
30€

Souris d'agneau au miel et thym
Lamb shank with
honey and thyme
27€

Truite au bleu de Bonneval
Bonneval-style blue trout
26€

Bourride de cabillaud
et fruits de mer
Cod and seafood bourride stew
29€

ACCOMPAGNEMENTS
Gratin dauphinois, Ratatouille
Dauphinoise potatoes, Ratatouille

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Tartiflette au Bleu de Bonneval
Tartiflette with Bleu de Bonneval cheese
26€

Raclette à l'ail des ours
Wild garlic raclette
2 pers. minimum • 33€ /pers.

Fondue aux morilles
Morel mushroom fondue
2 pers. minimum • 30€ /pers.



POUR TERMINER

DESSERTS

Assiette de fromages affinés
Plate of aged cheeses
16€

Crème brûlée au Génépi
Génépi crème brûlée
11€

Tarte aux myrtilles
Blueberry tart
11€

Tiramisu au café
Coffee tiramisu
11€

Mont-Blanc
à la crème de marron
Chestnut cream
Mont-Blanc dessert
11€

Salade de fruits
Fruit salad
11€

Glaces locales
« Glaces des Alpes »
Local ice creams
1 boule / 2 boules / 3 boules
1 scoop / 2 scoops / 3 scoops
3€ / 5€ / 8€

Supplément chantilly +1€
Whipped cream supplement +€1



MENU ENFANT

KIDS' MENU

19€



BOISSON AU CHOIX
DRINK OF YOUR CHOICE

Sirop *ou* Soft
Syrup *or* Soft drink

PLAT PRINCIPAL
MAIN COURSE

Steak haché *ou* Nuggets *ou* Poisson pané
accompagné au choix de frites *ou* pâtes
Ground beef patty *or* Chicken nuggets *or* Breaded fish
served with your choice of fries *or* pasta

POUR TERMINER
DESSERT

Dessert du jour *ou* Salade de fruits *ou* 2 boules de glace
Dessert of the day *or* Fruit salad *or* 2 scoops of ice cream