

RESTAURANT



Le Petit D

## Carte de l'hiver 2022-2023

---

Le « Petit D » est ouvert tous les jours sauf le lundi  
de 19h15 à 21h15

*The « Petit D » is open every day except monday  
from 7.15 pm to 9.15 pm*

# Nos entrées ...



- 🌿 **Potage du jour** ... 10 € (petit - small) ... 14 € (grand - large)    
*Soup of the day*
  
- 🌿 **Œuf mollet frit, butternut et estragon...** 13 €   
*Fried soft-boiled egg, butternut and tarragon*
  
- 🌿 **Truite de Morzine en gravlax et crème d'aneth...** 14 €  
*Morzine trout in gravlax and dill cream*
  
- 🌿 **Déclinaison autour de la betterave et du chèvre...** 14 €   
*Beetroot and goat cheese assortments*
  
- 🌿 **Carpaccio de mignon de porc, roquefort, noix et chutney...** 15 €   
*Carpaccio of pork loin, Roquefort cheese, nuts and chutney*
  
- 🌿 **Belle salade verte et ses herbes** ... 7 €    
*Sauce au choix : olive/balsamique ou vinaigrette « Dahu »*  
*Green salad with herbs. Choice of dressing : olive/balsamic or special "Dahu"*

\* Supplément pour nos hôtes en demi-pension

\* Supplement for our half-board guests

---

Prix nets TTC - Net prices, service included



## Nos plats ...

- 🌿 **Le ris de veau grillé ... 28 € (+3 €\*)**  
Petit épeautre, topinambour, salsifis et croûte de noisette  
*Grilled sweetbreads, small spelt, Jerusalem artichoke, salsify and hazelnut crust*
  
- 🌿 **La volaille ... 24 €**  
Ballotine de volaille et cacahuètes, butternut et sauce thym et échalotes   
*Ballotine of poultry and peanuts, butternut and thyme and shallot sauce*
  
- 🌿 **Le merlu snacké ... 26 €**   
Purée à l'huile d'olive, pickles et parmesan en copeau  
*Hake with olive oil purée, pickles and parmesan shavings*
  
- 🌿 **Chou-fleur rôti au safran ... 24 €**   
*Roasted cauliflower with saffron*

## A chaque jour, sa spécialité ...

Demandez à votre serveur celle d'aujourd'hui

Each day has its own speciality...

Ask your waiter for today's

- 🌿 **Tartiflette de la Pointe de Nyon ... 23 €**   
La vraie tartiflette, oignons, lardons et bon reblochon  
Avec une salade verte  
*Sliced potatoes oven baked with reblochon cheese, onions, bacon bits  
Served with green salad*
  
- 🌿 **Crèmeux du Revard ... 27 €**   
Servi avec pommes de terre, salade verte et charcuteries  
*Served with boiled potatoes, salad and Savoyard cold cuts*
  
- 🌿 **Fondue suisse au vacherin de Fribourg .... 29 € (+4 €\*)**  
Servie avec pain tradition, pommes de terre, salade verte et charcuteries  
*Swiss cheese fondue : plain or with home made crushed tomatoes  
Served with tradition bread, boiled potatoes, salad and Savoyard cold cuts*

\* Supplément pour nos hôtes en demi-pension

\* Supplement for our half-board guests



Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts.  
*All our dishes are "homemade" and prepared on site from raw materials.*

## Dégustation de fromages ...



- 🌸 **Assiette de dégustation de fromages de Savoie ... 15 €**    
*Choice of Savoie cheeses*
- 🌸 **Belle salade verte et ses herbes ... 7 €**    
Sauce au choix : olive/balsamique ou vinaigrette « Dahu »  
*Green salad with herbs. Choice of dressing : olive/balsamic or special "Dahu"*

## Douceurs finales ...

- 🌸 **Ananas aux saveurs de rhum et de vanille ... 13 €**    
*Pineapple with rum and vanilla flavours*
- 🌸 **Poire, fleur d'oranger et huile d'olive... 13 €**   
Poire pochée, blanc manger à la fleur d'oranger et pompe à l'huile d'olive  
*Poached pear, blanc mange with orange blossom and pumped with olive oil*
- 🌸 **Le chocolat et génépy... 14 €**  
Crème namelaka, sablé Breton au cacao, sorbet génépy  
*Namelaka cream, cocoa cake, génépy sorbet*
- 🌸 **Agrumes & Marron ... 13 €**    
Chocolat, crème de marron, salade d'agrumes et zestes de combava  
*Chocolate, chestnut cream, citrus salad and combava zest*

## Crèmes glacées et sorbets ...

### NOS GLACES À LA BOULE

**1 BOULE/SCOOP: 3,80 €, 2 BOULES/SCOOPS: 7,00 €, 3 BOULES/SCOOPS: 9,00 €**

Café, caramel au beurre salé, citron, chocolat, fraise, framboise,  
mandarine, mangue, menthe/chocolat, myrtille, noisette, passion, vanille

*Coffee, caramel with salted butter, lemon, chocolate,  
strawberry, raspberry, mandarine, mango, mint/chocolate,  
blueberry, hazelnut, passion fruit, vanilla*

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

---

Prix nets TTC - Net prices, service included