SAINT-CHARLES

SC

HÔTEL · RESTAURANT · SPA

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

SPÉCIALITÉS LOCALES
SC
PRODUITS DE SAISON

POUR DÉBUTER

STARTERS

DES PLATS D'ICI
SC
UNE CUISINE DE CŒUR

Millefeuille d'avocat et crevettes
Avocado and shrimp millefeuille
14€

Salade fraîcheur melon et jambon
Melon and cured ham salad
18€

Salade savoyarde, spécialité locale
Savoyard salad, a local specialty
15€

Carpaccio de bœuf
Beef carpaccio
18€

Accras de carottes *(4 pièces)*
Carrot fritters *(4 pieces)*
11€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.
NET PRICES, INCLUDING TAXES AND SERVICE. ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE FROM OUR STAFF.

POUR SUIVRE

MAIN COURSES

Filet de truite, légumes croquants de saison ou gratin dauphinois
Trout fillet with crisp seasonal vegetables or dauphinoise potatoes
27€

Lasagnes de légumes du moment
Seasonal vegetables lasagna
19€

Pièce du boucher avec légumes croquants ou gratin dauphinois
Butcher's cut with crispy vegetables or dauphinoise potatoes
24€

Raclette à l'ail des ours
Wild garlic raclette
33€

Fondue aux morilles
Morel mushroom fondue
29€

Tartiflette au Bleu de Bonneval
Tartiflette with Bleu de Bonneval cheese
25€

TRADITION CULINAIRE ET TOUCHE DU CHEF

SC

SAUCE AU CHOIX : ASPERGES / VIN BLANC *OU* VIN ROUGE / FROMAGE / MIEL-MOUTARDE.
CHOICE OF SAUCE: ASPARAGUS, WHITE WINE *OR* RED WINE, CHEESE, HONEY-MUSTARD.

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.
NET PRICES, INCLUDING TAXES AND SERVICE. ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE FROM OUR STAFF.

POUR TERMINER

DESSERTS

UNE CUISINE SIMPLE ET SINCÈRE

SC

Assiette de fromages
(4 fromages différents selon la saison)
Cheese platter
(4 different cheeses depending on the season)
15€

Tarte aux myrtilles
Blueberry tart
11€

Île flottante
Floating island
10€

Salade de fruits frais de saison
Fresh seasonal fruit salad
9€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.
NET PRICES, INCLUDING TAXES AND SERVICE. ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE FROM OUR STAFF.

MENU ENFANT

KIDS' MENU

À TABLE
SC
LES PETITS MONTAGNARDS

BOISSON AU CHOIX
DRINK OF YOUR CHOICE

Sirop *ou* Soft
Syrup *or* Soft drink

PLAT PRINCIPAL
MAIN COURSE

Viande *ou* Poisson
accompagné au choix de frites, légumes croquants,
riz, pâtes *ou* gratin dauphinois
Meat *or* Fish
served with your choice of fries, crunchy vegetables,
rice, pasta *or* gratin dauphinois

POUR TERMINER
DESSERT

Dessert du jour
Dessert of the day

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.
NET PRICES, INCLUDING TAXES AND SERVICE. ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE FROM OUR STAFF.