

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard	3 cl	3 €
Martini, (Rosso, Bianco, Rossato)	6 cl	5 €
Campari, Suze, Porto rouge	6 cl	5 €
Kir au vin (Crème de Cassis, Pêche, Mûre)	12 cl	10 €
Kir royal (Crème de Cassis, Pêche, Mûre)	12 cl	12 €

VINS

Blanc

Roussette de Savoie AOP Cellier du Chalet	75 cl	30 €
	12.5 cl	6 €
Pouilly-Fumé AOP Domaine Veneau	2016 75 cl	35 €
	2016 12.5 cl	7 €
Côtes de Provence AOP Château Roubine Cru Classé Cuvée Premium VR	2016 75 cl	40 €
	2016 12.5 cl	7.5 €

Rosé

Coteaux d'Aix AOP Domaine de la Brillane B de Brillane AB	2015 75 cl	30 €
Côtes de Provence AOP La Vie en Rose de Roubine	2016 1.50 L	55 €
	2016 75 cl	30 €
	2016 12.5 cl	6 €
Pinot Grigio Blush IGT Santa Lina	2014/15/16 75 cl	20 €
	2014/15/16 12.5 cl	6 €

Rouge

Savoie Mondeuse AOP Cellier du Chalet	2012 75 cl	25 €
	2012 12.5 cl	5.5 €
Chusclan Côtes du Rhône Villages - AOP Seigneurie de Gicon VR	2015 75 cl	22 €
	2015 37.5 cl	15 €
Argentine Mendoza- Antisto Malbec	2012/14 75 cl	25 €
	2014 12.5 cl	6 €

Prix nets - Service compris

“ AU PIED DES PISTES ”
Restaurant



CARTE DES METS

Soupe du jour	6 €
Salade aux deux mozzarellas (Mozzarella di Buffala, Scarmozza fumée)	14 €
Salade de quinoa bio au pesto au citron vert (quinoa bio, avocat, fêta, pousses d'épinard, oignons rouges, graines de courges et de goji)	12 €
Salade des Alpes du Sud (salade, tourtons, charcuterie, fromage de l'Ubaye)	15 €
Salade Lyonnaise (salade, œuf poché, lardons, croûtons)	15 €
Tartine du skieur (pain de campagne, oignons confits, fromage gratiné, jambon cru)	12 €
Tartare de bœuf à l'Italienne (coupé au couteau, parmesan, tomate séchées, pignons de pin, olives noires, câpres)	18 €
Pluma de porc Ibérique servi rosé, poêlée de champignons et piquillos	21 €
Entrecôte grillée 300gr, sauce au choix	20 €
Burger Ubayen (confit oignons, fromage de l'Ubaye, poitrine fumée)	16 €
Tartiflette au reblochon AOP maison, salade verte	16 €
Poisson grillé selon arrivage, sauce vierge	19 €
Fish & Chips maison, sauce tartare	18 €
Assiette de frites maison	6 €
Sauces au choix : Roquefort, Beurre Maître d'hôtel, Oignons confits. Garnitures : frites maison, légumes du jour, riz, salade verte.	

CARTE DES DESSERTS

Pomme rôtie au caramel, brisure de spéculos	6 €
Brownie maison aux noisettes	6 €
Carpaccio d'ananas à la fève de Tonka, et ses fruits frais	6.50 €
Nuage sucré (mousse de fromage blanc, fruits et coulis)	5 €
Café gourmand (financier, brownie, pomme rôtie, glace)	6.50 €
Coupe de glace ou sorbets, 2 boules au choix	5 €
Coupe de glace ou sorbet 3 boules au choix	7 €

Desserts faits maison, sauf les glaces.

Prix nets - Service compris

MENU ENFANT

Jambon blanc, ou steak haché, ou poisson pané	15 €
Riz, légumes ou frites maison	
Boule de glace au choix, ou compote de pommes bio	
Sirop à l'eau au choix	

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit, Orezza	50 cl	3 €
	1 L	5 €
Perrier	33 cl	4 €

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite	33 cl	4 €
Lipton Ice Tea	33 cl	4 €
Jus de fruits	25 cl	4 €
Schweppes Tonic, Agrumes, Lemon	25 cl	4 €

BIÈRES

Affligem (Pression)	25 cl	5 €
	50 cl	9 €
Heineken (Pression)	25 cl	4.5 €
	50 cl	8 €
Leffe Blonde, Pietra, Hoegarden Blanche, Corona, Bouteilles	33 cl	6.5 €
Sauvage BIO, blonde, blanche, ambrée ou au Génépi	33 cl	6.5 €

Prix nets - Service compris