



RESTAURANT  
BAR  
La Rôtisserie

BIENVENUE

# — Entrées / Salades

	Petite / Grande Small / Large
<b>SALADE CESAR</b>	14 € / 21 €
Salade iceberg, émincé de poulet, sauce César, croûtons, parmesan	
<b>CESAR SALAD</b>	
Iceberg salad, sliced chicken, Caesar sauce, croutons, Parmesan cheese	
<b>SALADE MONTAGNARDE</b>	15 € / 24 €
Salade, fromage d'Abondance chaud sur toast et charcuterie	
<b>MOUNTAIN SALAD</b>	
Salad, warm Abondance cheese on toast and charcuterie	
<b>SALADE OCEANE</b>	15 € / 24 €
Salade, avocat, saumon, crevettes, citron	
<b>OCEANE SALAD</b>	
Salad, avocado, smoked salmon, shrimps, lemon	
<b>LA BURRATA</b>	20 €
Tomate, Burrata, basilic, huile d'olive	
<b>LA BURRATA</b>	
Tomato, Burrata, basil, olive oil	
<b>PLANCHE CHAPELLANE</b>	15 € / 28 €
Charcuterie & fromages de la Chapelle d'Abondance	
Abondance et chèvre frais de la "Fruitère de La Chapelle d'Abondance"	
<b>CHAPELLANNE DISH</b>	
Cold cuts & cheeses from La Chapelle d'Abondance	
Abondance and goat cheese from "Fruitère of La Chapelle d'Abondance"	
<b>CARPACCIO DE BŒUF CHAROLLAIS</b>	16 € / 28 €
Parmesan et salade (servi avec frites maison en plat principal)	
<b>BEEF CARPACCIO</b>	
Parmesan and salad (with home fries as main course)	

# — Spécialités

## **FONDUE SUISSE**

Vacherin / Gruyère

## **SWISS CHEESE FONDUE**

Vacherin / Gruyere cheese

(Min. 2 pers)

28 € / pers.

## **FONDUE TOMATE**

Servie avec pommes de terre

## **TOMATO CHEESE FONDUE**

Served with potatoes

(Min. 2 pers)

29 € / pers.

## ***Supplément de charcuterie***

Supplement of cold cuts

15 € / pers.

## Menu enfant / Child menu

15 €



### Plat au choix / Dish of your choice

**Steak haché**

Frites maison / Home french fries

**Nuggets**

Ecrasé de pomme de terre / Mashed Potatoes

**Jambon blanc / Ham**

Légumes / Vegetables

1 boule de glace au choix / 1 scup of ice cream

---

# Plats

## **FILETS DE PERCHE**

33 €

Sauce Tartare, frites maison et salade

## **PERCH FILLETS FISH**

Tartar sauce, home french fries and salad

## **FILET DE POULET**

26 €

Frites maison et salade

## **CHICKEN FILET**

Home french fries and salad

## **BURGER GOURMAND**

26 €

Steack de bœuf charolais, fromage d'Abondance, œuf au plat, tomates, frites maison, salade, ...

## **BURGER GOURMAND**

Charolais beef steak, Abondance cheese, fried egg, tomatoes, home french fries, salad...

---

# Grillades

*au feu de bois*

**Servi uniquement le soir**

## **CÔTE DE BŒUF (pour 2 pers.)**

1 à 1,2kg 46 € / pers.

## **FILET DE BŒUF / BEEF FILET**

250 à 300g 43 €

## **CARRE D'AGNEAU / LAM**

250 à 300g 38 €

## **MAGRET DE CANARD / DUCK BREAST**

300 à 350g 33 €

Toutes nos grillades sont servies avec des frites maison ou des crozets savoyards et des petits légumes

All our grilled meats are served with home french fries or Savoy crozets and vegetables

**Sauces au choix (Bearnaise / Poivre / Roquefort)**

Choice of sauces (Bearnaise / Pepper / Roquefort cheese)

# Desserts

**TIRAMISSU** 12 €

**TIRAMISSU AUX FRUITS ROUGES** 13 €

**CREME BRÛLÉE** 13 €

**PAVLOVA** 14 €

*Meringue nappée de crème chantilly et recouvert de fruits rouges*

Meringue, whipped cream and red fruits

**GLACES ET SORBETS** 1 boule 4 €

*Glaces : Vanille bourbon, fraise, chocolat,* 2 boules 7 €

*caramel, café, pistache* 3 boules 10 €

*Sorbets : Pomme, citron vert, poire, abricot,*

*framboise, myrtilles*

**ICE CREAM AND SORBETS**

Ice cream: Vanilla bourbon, strawberry, chocolate, caramel, coffee, pistachio

Sorbets: Apple, lime, pear, apricot, blackcurrant, raspberry, bilberries

**CAFE LIEGEOIS** 14 €

*Glace café, espresso, chantilly*

Coffee, espresso and whipped cream

**COUPE DES CORNETTES** 15 €

*Sorbet myrtilles, glace vanille bourbon, framboises,*

*myrtilles et coulis de fruits rouges*

Blueberry sorbet, bourbon vanilla ice cream, raspberries, blueberries and red fruit coulis

**COUPE DENTS BLANCHES** 16 €

*Glace vanille bourbon, sauce chocolat, chantilly*

Bourbon vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

# Sorbets arrosés

## COUPE WILLIAMINE

*Sorbet poire, eau de vie de poire*  
Pear sorbet, pear brandy

16 €

## COUPE ABRICOTINE

*Sorbet abricot, eau de vie d'Abricot*  
Apricot sorbet, apricot brandy

16 €

## COUPE COLONEL

*Sorbet citron, vodka*  
Lemon sorbet, vodka

16 €

## COUPE LIMONCELLO

*Sorbet citron, Limoncello*  
Lemon sorbet, Limoncello

16 €

## COUPE NORMANDE

*Sorbet pomme, calvados*  
Apple sorbet, calvados

16 €

## Assiette de fromages

16 €



**Abondance**

Origine: Fruitière de La Chapelle d'Abondance

**Reblochon**

Origine: Fruitière de La Chapelle d'Abondance

**Fromage de chèvre**

Origine: Chèvrerie des Thoules  
La Chapelle d'Abondance



**Le restaurant "La Rôtisserie" c'est l'union de la qualité, du savoir faire, du goût, rythmée par les saisons. Le tout servi par une équipe bienveillante et chaleureuse. Tous nos plats sont faits maison.**

**Le pain provient du Grenier à Pain à Châtel**

**Les fromages de la Fruitière de La Chapelle d'Abondance**

"La Rôtisserie" restaurant is the union of quality, know-how and taste, with the rhythm of the seasons. All served by a warm and friendly team. All our dishes are homemade.

The bread comes from Grenier à Pain in Châtel

Cheeses from the Fruitière de La Chapelle d'Abondance

Renseignez-vous auprès du service en cas d'allergies alimentaires

Ask the waiter if you have any food allergies.

*Origine de nos viandes: France et Nouvelle Zélande pour l'agneau*