



RESTAURANT
BAR
La Rôtisserie

BIENVENUE

— Entrées / Salades

VELOUTE DU JOUR

10 €

SOUP OF THE DAY

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

14 €

à la crème d'ail

CASSOLETTE OF SNAILS

with garlic cream

FOIE GRAS MAISON

25 €

Toast brioché et confiture de figues

HOME MADE FOIE GRAS

Brioche toast with fig jam

Petite / Grande

Small / Large

PLANCHE SAVOYARDE

15 € / 28 €

Charcuterie savoyarde, Abondance et chèvre frais

de la La Chapelle d'Abondance

SAVOYARDISCHE PLATTE

Cold cuts from Savoy, Abondance cheese & goat's cheese from La Chapelle d'Abondance

— La Chasse

TERRINE DE CAILLE ET RILETTES DE SANGLIER

16 €

Velouté de Potimaron

QUAIL TERRINE AND WILD BOAR RILETTES

Velouté de Potimaron

Petite / Grande

Small / Large

SALADE D'AUTOMNE

14 € / 24 €

Toast de chèvre chaud de La Chapelle d'Abondance
salade, lard grillé, noix, marrons et poire au vin

AUTUMN SALAD

Toast of warm goat's cheese from La Chapelle d'Abondance
lettuce, grilled bacon, walnuts, chestnuts and red wine pear

CIVET DE SANGLIER

28 €

Purée de Panais et Choux Romanesco

WILD BOAR STEW

Parsnip purée & Romanesco broccoli

FILET DE CERF CUIT AU FEU DE BOIS

48 €

Purée de Panais, Choux Romanesco, Poire au vin
et Marrons caramélisés

DEER FILLET COOKED OVER OUR WOOD-FIRED GRILL

Parsnip purée, Romanesco broccoli, wine-poached pear
& caramelised chestnuts

— Spécialités

FONDUE SUISSE

(Min. 2 pers)

27 € / pers.

Vacherin / Gruyère

SWISS CHEESE FONDUE

Vacherin / Gruyere cheese

FONDUE TOMATE

(Min. 2 pers)

28 € / pers.

Servie avec pommes de terre grenaille en robe des champs

TOMATO CHEESE FONDUE

Served with baby potatoes in their skins

Petite / Grande

Small / Large

15 € / 28 €

Supplément de charcuterie savoyarde

Supplement of cold cuts from Savoy

Supplément salade verte

8 € / 12 €

Supplement salad

GRATINE A L'ABONDANCE

28 €

Fromage d'Abondance gratiné au four, ail, vin blanc et Madère,
pommes de terre grenaille, charcuterie savoyarde, salade

GRATINE WITH ABONDANCE CHEESE

Baked Abondance cheese, garlic, white wine & Madere, baby potatoes, cold cuts from Savoy and salad

Menu enfant / Child menu

15 €



Plat au choix / Dish of your choice

Steak haché

Frites maison / Home french fries

Nuggets

Gratin de pomme de terre / Potato gratin

Jambon blanc / Ham

Légumes / Vegetables

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

Plats

BURGER GOURMAND / BURGER VEGETARIEN

26 €

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

BURGER GOURMAND / VEGETARIAN BURGER

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

FILETS DE PERCHE

33 €

Sauce Tartare, frites maison et salade

PERCH FILLETS FISH

Tartar sauce, home french fries and salad

Grillades

au feu de bois

CÔTE DE BŒUF (pour 2 pers.)

1 à 1,2kg 48 € / pers.

CARRE D'AGNEAU / LAM

300 à 350g 39 €

MAGRET DE CANARD / DUCK BREAST

400 à 450g 36 €

Toutes nos grillades sont servies avec des frites maison ou du gratin de pommes de terre et des petits légumes

All our grilled meats are served with home french fries or potato gratin and vegetables

Sauces au choix (Barnaise / Poivre / Roquefort)

Choice of sauces (Barnaise / Pepper / Roquefort cheese)

Origine viandes: France

Desserts

TIRAMISSU 13 €

CREME BRÛLÉE 14 €

PAVLOVA 16 €

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 TERRA-BEKA

16 €

Glace caramel au beurre salé, baileys
Caramel ice cream, Baileys

COUPE WILLIAMINE

16 €

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

COUPE ABRICOTINE

16 €

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

COUPE COLONEL

16 €

Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

COUPE LIMONCELLO

16 €

Sorbet citron, Limoncello
Lemon sorbet, Limoncello

COUPE NORMANDE

16 €

Sorbet pomme, calvados
Apple sorbet, calvados

--- Assiette de fromages

18€



Abondance / Reblochon / Chèvre Frais

Origine: Abondance / Savoie / Chevrerie 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.

**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.

**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.**