

Partir à la découverte de notre région avec ses fromages riches en parfums
qui nous donnent des spécialités hors du commun...

Continuer sa route sur les plats traditionnels ou sur l'omelette de Mireille,
l'incontournable de la maison depuis 1988.

De temps en temps un peu de fantaisie mijote au coin du fourneau mais toujours avec des produits frais
et de qualité, voilà notre chartre. Sans oublier les pâtisseries créatives et riches en saveurs.

*Discover our region with its richly perfumed cheeses that give us extraordinary specialities...continue your journey
through its traditional dishes or the Mireille omelet, our unmissable menu item since 1988.*

*From time to time, a little bit of imagination simmers away in the corner of the oven, but always with fresh and
quality products, this is what we stand for.*

Petit Clin d'oeil à nos fournisseurs : a little nod to our suppliers

Pour favoriser le commerce de proximité, préserver l'environnement
et valoriser les produits de notre région

- | | |
|--|--|
| « Boulangerie Demange » Cordon | « Boucherie Sans Os » Sallanches |
| « Boulangerie Pain et Compagnie » Sallanches | « Mr Julien Blondaz » pomme de terre naturelle |
| « Haute Savoie Fromage » Cordon | « La Bacchante » Bière bio, Sallanches |
| « Coopérative du Val d'Arly » Flumet | « Ferme de l'Abérieux, » Bleu et Tomme, Cordon |
| « Ferme des Armaillis » Chèvre, Tomme Hérens, Sallanches | « Maison Pineau » Saucisson Magland |
| « Brasseur Savoyard » Thé Bio, Alby sur Chéran | |

Ski' vous fait plaisir

	Entrée ou Plat Starter or Main Courses	
Salade des Aravis: <i>salade, poire, beaufort, oignons frits, croûtons, miel, lardons, noix</i> <i>Salad, pear, beaufort cheese, onion fried, honey, lardoons, walnut</i>	12.50€	15.50€
Salade Healthy : <i>quinoa, Cramberry, mangue, avocat, noix de coco, cacahuète</i> <i>Quinoa, cramberry, lawyer, mango, coconut, peanut</i>	12.50€	15.50€
Gravlax de Saumon à la Thaï, Mousse de Chèvre Frais et Légumes Croquants <i>Salmon gravlax with thai, crunchy fresh vegetables goat mousse</i>	13.50€	17€
La « Souper' Sonic » du Jour : potage ou velouté du jour <i>Soup of the day</i>	8€	12€



Ski'vous réchauffe

Omelette Soufflée de Mireille aux 3 fromages ; abondance, beaufort, meule de printemps 15€
Servie avec pomme frites ou salade verte

Omelette with 3 cheeses ; abondance, beaufort, meule de printemps served with french fries or salad

Faux Filet du Limousin Grillé, sauce Chimichurri (origan, piment, ail, persil, oignons) 22€

Grilled beef served with herbs and spicy sauce

Marmite des Alpes du Moment

Alpine cooking pot of the day

15.20€



Tout Schuss'

La Marmite des Alpes du Moment+ Dessert du
Jour
Alpine cooking pot of the day+dessert of the day

18.80€

Ski'vous éclair

Nouveauté : nos Eclairs farcis..... Laissez-vous foudroyez

La Darbiraclette, servie avec Charcuterie et salade verte 18€

Stuffed eclairs with potatoes and raclette cheese, served with charcuterie and salad

La Poulet Q' riz, servie avec salade verte 18€

Stuffed eclairs with rice and curry chicken, served with salad

La Végétarienne, servie avec salade verte 17€

Stuffed éclair with mixed vegetables

Label de Savoie

Pour un fondant parfait nos fondues sont issues d'un assemblage de 3 fromages, meules de Savoie premières fleurs de printemps affinage 12 mois, abondance AOP, et Beaufort AOP

Fondue Savoyarde, servie avec salade verte /min 2 pers 16.20€
Savoy fondue served with salad

Fondue Savoyarde aux Cèpes /min 2 pers 19.20€
Savoy fondue with ceps, served with salad

Supplément Charcuterie 5.50€/pers

Tartiflette, servie avec jambon fumé et salade verte 17.80€
Tartiflette served with smoked ham and salad

Farcement Poêlé servi avec jambon fumé et salade verte 18.30€
Specialitie with potatoes, raisins, apricot, prune, bacon served with salad and smoked ham

Bouts 'choux

Enfant de moins de 12 ans

10€

Croq' Monsieur Frites

Toast ham and cheese sandwich with french fries

Ou

Petite Marmite du Moment

Small dish of the day

&

Sucette au Chocolat ou

2 parfums de glace au choix

Par 'faim d'hiver

Mini / maxi

Planche de Charcuterie 8€ / 14€
Charcuterie board

Planche de Fromage 8€/ 14€
Cheese board

L'Ardoise du Montagnard ; 13€
Charcuterie et Tomme du Pays, pickles, pain grillé
Cheese and charcuterie board

Portion de Frites 5€
Portion of french fries



Bières


Pression 1664	3.10€
Pression 50cl	5.80€
Picon bière	4.20€
Monaco	3.10€
Panaché	3.10€
Warsteiner sans alcool	3.20€

Bières Locales



Bacchante
BIÈRE DE MONTAGNE, TAILLÉE AU MONT-BLANC

6.30€

Blonde Légende 5.6°	
Blanche Eternelle 5.6°	
L'Ambrée des Nants 5.6°	
L'After ski, bière cuivrée aux notes d'épices 6,7°	

Les Vins au Verre

5.20€/12cl


Roussette Cru Monterminod, Bouvet Blanc
harmonieux, entre fraîcheur et note sucrée, doté d'une belle intensité aromatique


Ban des Cigales Domaine Coulon Blanc moelleux
Arômes de fruits jaunes

Château Fabre Gasparets Corbière Boutenac
Rouge Arômes floraux et fruits mûrs

Domaine de l'Amaurigue Rosé
Pamplemousse et note d'abricot, fraîcheur et plaisir

Apéritifs

Tante Marthe 5.20€ 
vin blanc, écorce d'orange, gousse de vanille, soupçon de ceci, une pincée de cela

G Gasparet, Vin Liqueureux Rouge « Meilleur qu'un Porto » 5.20€ 

Kir 3.10€
griotte cassis, mûre, myrtille, framboise, pêche, châtaigne

Kir Crémant de Savoie 4.50€

Suze 4.00€

Ricard 4.00€

Jack Daniels 6.90€

Whisky Jameson 5.60€

Soft

Diabolo 3.00€

San Bitter 3.00€

Perrier 3.00€

BS Pur Thé glacé Bio 3.50€ 

Jus d'Orange 3.10€

Jus Multifruit 3.10€

Jus Pomme 3.10€

Jus Abricot 3.10€

Jus Tomato 3.10€

Jus Poire 3.10€

Coca 3.00€

Coca sans sucre 3.00€

Schweppes agrumes 3.00€

Evian Sirop 2.00€

*Nos sirops : cassis, grenadine, pêche, framboise
Fraise, menthe, citron,*

Café / Thé / Choco...

Café Espresso Costadoro 1.80€

Café Williamine (mousse poire William) 5.00€ 

Déca 1.80€

Infusion 2.50€

Irish Coffee 5.70€

Thé Dammann 2.50€ 

Vin Chaud 3.10€

Chocolat Chaud 3.10€

Ski' vous fait saliver



Paris Brest au cœur coulant brut de noisette <i>Paris brest with a raw nutty heart</i>	9.80€
Tarte Chocolat fondante croustillant amande cacao <i>Melting chocolate tart crisp almond cacao</i>	9.80€
Roll Cake mandarine, crème onctueuse à la fève de tonka <i>Roll cake mandarin cream creamy tonka bean</i>	9.80€
Café ou Thé Très Gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	8.50€
Dessert du Moment <i>Dessert of the day</i>	7.90€
Faisselle Val d'Arly <i>Cottage cheese from Val d'Arly</i>	
*Nature <i>natur</i>	4.80€
*Crème <i>cream</i>	5€
*Myrtille <i>blueberry</i>	5.60€
L'Assiette de Fromage	6.00€

Nos Coupes Glacées dans le respect du savoir-faire et de la tradition des maîtres glaciers

Dame de Pique ; glace vanille, sorbet chocolat, sauce chocolat, chantilly <i>Vanilla ice cream, chocolate sorbet, chocolate sauce, Chantilly</i>	7.80€
Arabica ; glace café, glace vanille, sauce café, chantilly <i>Coffe ice cream, vanilla ice cream, coffee sauce, Chantilly</i>	7.80€
Pères Chartreux ; glace vanille, raisins secs macérés à la chartreuse verte, chantilly <i>Vanilla ice cream, raisins macerated with green chartreuse, chantilly</i>	7.80€
Williamine ; sorbet poire, poire William <i>pear sorbet, Williams pear brandy</i>	7.50€
Coupe 2 parfums, <i>2 flavours cup</i>	4.50€
Coupe 3 parfums, <i>3 flavours cup</i>	6€
Glace :vanille, café, barbabapa, caramel <i>Vanilla, coffee, candy floss, caramel</i>	
Sorbet : chocolat, poire, framboise, citron, mangue <i>Chocolate, pear, raspberry, lemon, mango</i>	

Supplément chantilly 1.80€

