

BIÈRES À LA BOUTEILLE (33cl)

BOTTLED BEERS

BIÈRES RÉGIONALES

Blonde de Savoie	9 €
Blanche de Savoie	9 €

AUTRES BIÈRES

1664 8 €

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

VIN BLANC

2016 Petit Batard, carignan blanc, grenache gris, <i>Plô Grand Batard</i>	(15 cl)	10 €
2018 Montlouis sur Loire, <i>Touche mitaine, Xavier Weisskopf</i>	12 €	
2018 IGP Allobroges, Argile blanc, <i>Domaine des ardoisières</i>	14 €	
2016 Bourgogne, Chardonnay, <i>Domaine Au Pied Du Mont Chauve</i>	16 €	
2018 Muscat Beaume de Venise, <i>Domaine des Bernardins</i>	17 €	

VIN ROUGE

2018 IGP Côtes catalanes, Mon P'tit pithon, <i>Domaine Olivier Pithon</i>	(15 cl)	10 €
2018 IGP Collines Rhodaniennes, Agathes, <i>Domaine Niéro</i>	12 €	
2018 Mondeuse, La belle romaine, <i>Château de la Mérande</i>	14 €	
2015 Saint Emilion, <i>Château Castel Ferignac</i>	15 €	
2016 Bourgogne, <i>Domaine Michel Magnien</i>	17 €	

VIN ROSE

2019 Côtes de Provence, Fleur de l'Amaurigue	(15 cl)	11 €
--	---------	------

COUPE DE CHAMPAGNE

Taittinger Brut	(12cl)	19 €
Drappier Brut nature	21 €	
Longitude, Larmandier Bernier	26 €	
Deutz rosé	26 €	

ROOM SERVICE



L'ESPRIT DU HAMEAU

Contacter le restaurant 351 – Please dial 351

Plats disponibles 24h/24h – Available 24h/24

Supplément de livraison de 15 € par commande.
Extra delivery cost of 15 € per order.

Mesclun de salade <i>Mesclun green</i>		6 €
Gaspacho de légumes du jour et ses croûtons <i>Cold soup and crispy bread</i>		12 €
Tomates cœur de bœuf, mozzarella et pesto <i>Tomatoes and mozzarella with pesto sauce</i>		14 €
Truite fumée par nos soins, beurre demi-sel et toast <i>Homemade Smoked trout, salted butter and toast</i>		18 €
Charcuteries de Savoie de la maison Rullier  <i>Savoy cured meat board</i>		14 €
Croque-Monsieur au bœuf séché et beaufort, salade estivale <i>Dried beef and Beaufort cheese croque-monsieur, summer salad</i>		21 €
Suprême de volaille fermière, ratatouille <i>Chicken breast, "ratatouille"</i>		25 €
Penne (sauce tomate, pesto, champignons, bolognaise, truite fumée, ou carbonara) <i>Pasta with (Tomato sauce, Bolognese sauce, pesto sauce, mushrooms sauce smoked trout or carbonara sauce)</i> 		21 €
Fromages des Pays de Savoie <i>Local cheeses</i>		14 €
DESSERTS		
DESSERTS		
Glaces & Sorbets (3 boules) - <i>Ice Cream & sorbets (3 scoops)</i>		10 €
Salade de fruits frais - <i>Fresh fruits salad</i>		12 €
Coulant tiède au chocolat noir, cerise et menthe <i>Smooth chocolate cake, cherry and mint</i>		14 €
Pain perdu, coulis caramel et glace vanille <i>French Toast, caramel sauce, vanilla ice cream</i>		14 €
Barquette sablée aux fraises et crème vanillée de Savoie <i>Strawberry with biscuit, vanilla local cream</i>		14 €
Baba cappuccino		14 €

SUGGESTION DU JOUR

DAILY MENU

Disponible de 12h à 14h30 et de 19h à 22h

Available from 12pm to 3pm and from 7pm to 10pm

Chaque jour le chef remplit son panier des produits du marché et vous propose des suggestions.

Every day, our chef fills his hamper with seasonal products and proposes suggestions on the black board.

Menu Entrée, Plat, Dessert 44€
3 courses menu

Menu Entrée-Plat ou Plat-Dessert 39 €
2 courses menu

Entrée du jour / *Starter* 14 €

Plat du jour / *Main course* 27 €

Dessert du jour / *Dessert* 14 €

MENU ENFANT

KIDS MENU

Menu Plat&Dessert 21 €
Main course & dessert

Menu Entrée, Plat & Dessert 26 €
Starter, Main course & dessert

ENTREES

Salade de tomate ou charcuterie
Tomatoes salad or a selection of cold meat

PLATS

Poisson ou Viande du Jour
Fish and meat of the day

Penne (sauce tomate, pesto, bolognaise, carbonara ou truite fumée)
Pasta with tomato sauce, pesto sauce, Bolognese sauce, Carbonara sauce or smoked trout

DESSERTS

Glaces & sorbets (2 boules)/ *Ice Creams & sorbets (2 scoops)*
Salade de fruits frais/ *Fresh fruit salad*
Coulant au chocolat/ *chocolate fondant*

BOISSONS DISPONIBLES 24h/24h

DRINKS AVAILABLE 24h/24h

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

EAU MINÉRALE PLATE

Évian (75 cl) 8 €

EAU MINÉRALE GAZEUSE

Badoit (75 cl) 8 €

Châteldon (75 cl) 8 €

Perrier (33 cl) 5 €

JUS DE FRUIT BISSARDON (33cl)

9 €

Pomme, Framboise, Poire Williams,
Abricot Bergeron, Pêche de Vigne, Myrtille
Tomate, Orange, Raisin
Orange pressée, pamplemousse pressé

11 €

SODAS

Coca Cola, Zéro, limonade artisanale (33cl) 6 €

Schweppes, Ice Tea, Orangina (25 cl) 6 €

Red Bull (25 cl) 7 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Café expresso, Café allongé 6 €

Double Espresso 8 €

Cappuccino, Café au lait 8 €

Chocolat chaud 8 €

Café viennois, chocolat viennois 8 €

THÉ (DAMMANN FRERES)

7 €

Thé vert :

Yunnan (nature), Jasmin, Touareg (menthe), Bali (fruité et fleuri),

L'Oriental (Passion, pêche et fraise)

Thé noir:

Breakfast, Earl Grey, Doucka (Goût russe), Ceylan, Darjeeling,

Fruits Rouges

INFUSIONS (DAMMANN)

Camomille, Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe,

Tisane du Berger (citronnelle, menthe, verveine), Rooibos Citrus 7 €