

BIÈRES À LA BOUTEILLE (33cl)

BOTTLED BEERS

BIÈRES RÉGIONALES

Blonde de Savoie 9 €
Blanche de Savoie 9 €

AUTRES BIÈRES

1664 8 €

VINS AU VERRE^(15cl)

WINES BY THE GLASS

VIN BLANC

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

VIN ROUGE

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

JUS DE FRUIT BISSARDON (33cl)

Pomme, Framboise, Poire Williams, Raisin 9 €
Abricot Bergeron, Pêche de Vigne, Myrtille,
Tomate, Orange.
Orange pressée, pamplemousse pressé 11 €

SODAS

Coca Cola, Zéro, limonade artisanale (33cl) 6 €
Schweppes, Ice Tea, Orangina (25 cl) 6 €

ROOM SERVICE

Contactez le restaurant 351 – Please dial 351

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

Supplément de livraison de 30€ par commande.
Extra delivery cost of 30€ 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
3 courses menu 44 €

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

Entrée du jour / Starter 14 €

Plat du jour / Main course 27 €

Dessert du jour / Dessert 14 €

MENU ENFANT

KIDS MENU

Menu Plat & Dessert
Main course & dessert 21 €

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

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)

Pasta with tomato sauce, pesto sauce, Bolognese sauce, Carbonara sauce

Or Smoked trout)

DESSERTS

Glaces & sorbets (2 boules)/ Ice Cream & sorbets (2 scoops)

Salade de fruits frais/ Fresh fruit salad

Coulant au chocolat/ Chocolate fondant

Plats à partager et à commander 24 heures à l'avance /

Dishes to share and Order 24 hours in advance

Raclette  40 €/pers

(Charcuteries, salade verte, pommes de terre)

Fondue savoyarde 35 €/pers

Tartiflette  30 €/pers

Volaille de Bresse rôtie (pour 4 personnes) 30 €/pers

Roasted Bresse poultry

Tarte du Jour 8 €/pers

Daily Tart

Pour toutes autres demandes, nous vous proposons de

contacter notre concierge, en composant le 235

For your special orders or requests, we suggest conversing

with our butler, Please dial 235