

Menu P'tites Marmottes

- de 10 ans / For child until 10 years old

13 €

Steak haché du boucher 180 gr, Frites

Chopped Steak, fries

ou

Aiguillettes de poulet croustillant, Frites

Crispy chicken aiguillette, fries

et

avec ton dessert de Marmotte

with your desert Marmotte



Côté Pâtisserie

La Tarte aux myrtilles

Blueberries pie

9 €

La Brioche perdue servie tiède

garnie de Nutella ou de Myrtilles

French toast with Nutella or Blueberries

9 €

La Faisselle nature ou aux Myrtilles

Cottage cheese with blueberries or not

7 €

Le Fondant au chocolat, glace vanille, sans gluten

Chocolat cake with vanilla ice cream

9 €

Café gourmand du pâtissier

10 €

La Tarte au citron meringuée

Lemon meringue pie

10 €

Les Assiettes Glacées / Ice Cream

La Dame Blanche 9 €

Glace vanille, chantilly

sauce Nutella

La Williams 10 €

Sorbet poire,

eau de vie poire williams

La Génépi 10 €

Sorbet génépi

génépi, chantilly

La coupe de glace 3 €

1 parfum/ 1 scoop

Vanille, caramel, poire, génépi
framboise, noisette, chocolat

Profiteroles en long 10 €

Glace vanille, caramel et noisette, Sauce Nutella et Chantilly

Le Coin des Digestifs

Le French Coffee (Cognac, café crème) 7.50 €

L'Irish Coffe (Whisky, café crème) 7.50 €

Le Savoie Coffee (Génépi, café crème) 7.50 €

Les Digestifs (4cl) 6 €

Génépi, Cognac, Calavados, Marc de Savoie, Chartreuse, Get 27

Mais aussi notre sélection de rhums, et de whiskies...

B

+33 (0)4 79 00 46 70

La Briz Olée



L'Ordoise du Chef



À partager...

- La planche de jambon cru «Grande réserve 36 mois», pain grillé
Raw ham, grilled bread, butter 15 €
- La Guillotine de saucisson au choix «Cèpes, Beaufort, Nature»
Choice of saucissons, pickles, butter 9 €



Pour Commencer

- Soupe à l'oignon, tartine gratinée  12 €
Onion soup, bread with grilled cheese
- Foie gras de Canard «Ferme Jean Sarthe» des Landes mariné au Cognac, pain 16 €
Home made duck foie gras, grilled bread
- Ceviche de saumon «coeur de long», guacamole, jeunes pousses 17 €
Ceviche saumon, guacamole, salad
- Salade Savoyarde : 19 €
Salade, Croustilles de reblochon, rondelles de diots et pomme de terre
Salad, cheese beignets, sausages, potatoes
- Salade Caesar : 19 €
Aiguillettes de poulet croustillant, salade, croûtons, tomates cerises, copeaux de parmesan
Salad, crispy chicken aiguillettes, croutons, cherry tomatoes, parmesan shaving



Les Risottos du Chef

- Risotto aux légumes  19 €
Carottes, Asperges vertes, Courgettes, Poireaux
with carrots, green asparagus, zucchini, leek
- Risotto au bleu de Termignon «Cave de Rognaix» et Boeuf Angus 9 mois 23 €
with blue cheese, dried Angus beef
- Risotto aux asperges et son pavé de cabillaud en croûte de pignons pins et ail des ours 26 €
with green asparagus, cod steak fish, ail des ours and pignon de pin



Côté Boucherie

Viandes sélectionnées par notre Boucher de Méribel : d'origine France et Europe

- La Souris d'Agneau confite, pommes de terre tapées au thym 23 €
Shank of lamb with potatoes
- Médallions de veau au poëlon, sauces morilles, frites 26 €
Medallion of veal, fries, and morels sauce
- Cheeseburger «Brizolée», pain bio aux céréales, raclette, frites et salade 22 €
Cheeseburger with raclette cheese, fries and salad
- Côte de Boeuf 1,2 kg de notre boucher Pour 2 personnes, garniture et sauce au choix 60 €
Rib of beef for 2 pers, with choice of side and sauce
- Filets de Boeuf poêlé 200 g 28 €
Garniture et sauce au choix
Cut of beef with choice of side and sauce
- Accompagnements : Frites, Légumes du moment, Crozets
Sauce au choix : Morilles, Poivre, Tartare



Les Pizzas Maison

Home-made Pizzas

- Marguerite  14 €
Sauce tomate, Fromage Tomato sauce, cheese
- Reine 16 €
Sauce tomate, Jambon blanc, Champignons, Fromage
Tomato sauce, Ham, Mushroom, Cheese
- 4 fromages  16 €
Sauce tomate, Reblochon, Chèvre, Mozzarella, Emmental, Bleu
Tomato sauce, Reblochon, Goat cheese, Mozzarella, Emmental, Blue cheese
- Nordique 17 €
Crème de boursin, Saumon Fumé, Fondue de poireaux, Fromage
Cheese sauce, smoked salmon, leek, cheese
- Basquaise 16 €
Sauce tomate, Chorizo, Champignons, Poivrons, Fromage
Tomato sauce, Chorizo, Mushrooms, Sweet Pepper, Cheese
- Hawaïenne 16 €
Sauce tomate, Jambon blanc, Ananas, Fromage
Tomato sauce, Ham, Pineapple, Cheese
- Indienne 16 €
Crème de curry, Poulet, Poivrons, Oignons, Fromage
Creamy curry sauce, Chicken, Sweet Pepper, Onions, Cheese
- Chèvre 16 €
Crème, Chèvre, Miel, Lardons, Fromage
Cream, Goat Cheese, Honey, Bacon, Cheese
- Végétarienne  16 €
Sauce tomate, Champignons, Courgettes, Aubergines, Fromage
Tomato sauce, Mushrooms, Zucchini, Eggplant, Cheese
- Savoyarde 16 €
Sauce tomate, Diots, Pomme de Terre, Oignons, Reblochon, Fromage
Tomato Sauce, Sausage, Potatoes, Onions, Local Cheese, Cheese
- Brizolée 16 €
Sauce tomate, Lardons, Oignons, Oeuf, Fromage
Tomato sauce, Bacon, Onions, Egg, Cheese
- Américaine 17 €
Sauce barbecue, Boeuf Haché, Oignons, Fromage
BBQ Sauce, Chopped Steak Beef, Onions, Cheese
- Carnivore 17 €
Sauce tomate, Poulet, Boeuf Haché, Chorizo, Fromage
Tomato sauce, Chicken, Chopped Steak Beef, Chorizo, Cheese



Côté Savoie

... Les spécialités d'ici...

- Les Diots de Savoie et Crozets crémeux 19 €
Savoyard sausage, Savoyard creamy pasta
- La Tartiflette Maison et sa salade 20 €
Potatoes with grilled Reblochon, Cream, Diced Bacon and Salad
- La Tartiflette Maison, Jambon Grande Réserve 36 mois et sa salade verte 24 €
Tartiflette with raw ham and Salad
- Le Mont d'or au four, ses pommes de terre, sa charcuterie et sa salade verte 26 €
Mont d'or cheese with potatoes, raw ham and salad
- La Cassolette de Reblochon, crumble de noisette, sa charcuterie, sa salade, et ses pommes de terre 25 €
Reblochon cheese with hazelnuts crumble, potatoes, charcuterie and salad
- Et sert uniquement à l'intérieur pour 2 pers. minimum
- La Raclette à l'ancienne, Pommes de terre, salade et charcuterie 25 €
- Les Fondues aux 3 Fromages de Savoie :
- Avec salade 20 €
- Avec Charcuterie et salade 25 €
- À la crème de champignons et Truffe, et salade 27 €
- La Pierre chaude de boeuf «Salers mariné» Sauces, frites et salade 28 €
- La Pierre chaude aux 3 viandes Sauces, frites et salade 28 €



Végétarien
Vegetarian



Fait maison
Home made



Sans gluten
Gluten free