

L'ÉPICERIE

3VL **** RESTAURANT HÔTEL



MENU & VINS

MENU & WINES

VINS ROUGES

RED WINES

75CL

SAVOIE

2017 – IGP Vin des Allobroges, Argile, Domaine des Ardoisières – Bio	79 €
2017 – Savoie, Mondeuse St Jean de la Porte, Cellier de la Baraterie	72 €
2017 – Savoie, Marie Clotilde, Domaine du Cellier des Crays – Bio	70 €
2017 – Savoie, Mondeuse, La Deuse, Domaine Gilles Berlioz – Bio	96 €
2017 – Savoie, Persan, Cuvée Octavie, Domaine du Cellier des Crays – Bio	76 €
AOP Savoie, Mondeuse Les caillasses Domaine G&G Bouvet	46 €

BORDEAUX

2016 – Clos Puy Arnaud, Castillon-Côtes-de-Bordeaux – Bio	105 €
-----------------------------------------------------------	-------

VALLÉE DU RHÔNE

2015 – Côtes du Rhône, Sérine, Domaine Montirius – Bio	70 €
2017 – Côtes du Rhône, Perrin	55 €

BOURGOGNE

2015 – Bourgogne Pinot Noir, Domaine Michel Magnien – Bio	78 €
-----------------------------------------------------------	------

VAL DE LOIRE

2018 – Saumur Coq'licot, cave Robert et Marcel – Bio	45 €
------------------------------------------------------	------

VINS BLANCS

WHITE WINES

75CL

SAVOIE

2017 – Roussette de Savoie, El Hem, Domaine Gilles Berlioz – Bio	95 €
2017 – Chignin Bergeron, Grand Zeph, Domaine du Cellier des Crays – Bio	74 €
2015 – Roussette de Savoie, Cuvée Anne-Sophie, Domaine Quénard	48 €
2014 – Mondeuse Blanche, Cuvée Originelle, Domaine Philippe Grisard	60 €
2015 – Chignin Bergeron, Cuvée Comme Avant, Domaine Quénard	74€
2017 – Apremont, Domaine Philippe Chapot	40 €
2016 - Roussette de Savoie de Monterminod Domaine G&G Bouvet	48 €
2017 - Roussette « La Pente » Domaine des Côtes Rousses	41 €

VALLÉE DU RHÔNE

2017 – Crozes Hermitage, Tradition, Domaine Yann Chave – Bio	72 €
--------------------------------------------------------------	------

BOURGOGNE

2017 – Chablis, Domaine Nathalie et Gilles Fèvre	78 €
2015 – Marsannay, Le Clos, René Bouvier – Bio	69 €

Le restaurant est ouvert de 19h30 à 21h30

The restaurant is open from 7:30 to 9:30 pm

Prix net en euros taxes et service compris/ *Price in euros, tax and service included*

Une liste des allergènes est disponible sur demande / *A list of allergens is available upon request*

Nos viandes proviennent de France / *All our meat is of French origin*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation

VINS ROSÉS

ROSÉ WINES

75CL

CÔTE DE PROVENCE

2017 – Coteaux d'Aix en Provence, Château la Coste

45 €

SAVOIE

AOP Rosé « Les Pierres Roses Domaine G&G Bouvet

45 €

CHAMPAGNES 75CL

Laurent Perrier Brut « La Cuvée »

130 €

Laurent Perrier Rosé

190 €

Taittinger Brut Réserve Prestige

130 €

Taittinger Vintage 2012

130 €

Taittinger Prestige Rosé

160 €

Hughes de la Bourdonnaye

90 €

FLÛTES DE CHAMPAGNE 15CL

Taittinger Brut Réserve Prestige

22 €

Taittinger Prestige Rosé

28 €

VINS AU VERRE 15CL

GLASS OF WINE

VINS BLANCS

2017 – Apremont, Domaine Philippe Chapot (Savoie)

14 €

2015 – Marsannay, Le Clos, René Bouvier – Bio (Bourgogne)

18 €

VINS ROUGES

2017 – Pinot noir « La Baraterie », Domaine JF Quénard (Savoie)

14 €

2018 – Saumur Coq'licot, cave Robert et Marcel, Bio (Val de Loire)

16 €

VIN ROSE

AOP Rosé « Les Pierres Roses » Domaine G&G Bouvet (Savoie)

12 €

ENTRÉES

STARTERS

Soupe de Monsieur Michaud (légumes, oignons, butternut/carottes, courgettes) <i>Monsieur Michaud's soup (vegetables, onions, butternut/carrots, zucchini)</i>	18 €
Le croque-monsieur à la viande de bœuf séché <i>Croque-monsieur with preserved beef</i>	24 €
Carpaccio de bœuf (vinaigrette citronnée aux capres, parmesan) <i>Beef carpaccio (French dressing with caper & parmesan)</i>	24 €
La terrine savoyarde de Locorti à partager (Génépi ou myrtilles) <i>Savoy pâté of Locorti to share (Génépi or blueberry)</i>	25 €
La truite fumée, crème crue <i>Smoked trout, raw-cream</i>	26 €
Planche de charcuterie de Savoie, Maison Rullier <i>Savoy cured meat board from Maison Rullier</i>	21 €
Club sandwich (dinde ou jambon) et ses chips <i>Club sandwich (turkey or ham) & crisps</i>	25 €

PLATS

MAINS

Linguinis carbonara façon savoyarde (lardons, œuf, reblochon) <i>Linguini with Savoy carbonara sauce (bacon strip, egg, reblochon)</i>	26 €
Penne à l'Arrabiata <i>Penne with Arrabiata sauce</i>	26 €
Risotto champignons <i>Black truffle omelette</i>	28 €
Risotto au jambon truffé <i>Chuck eye steak with Mondeuse sauce, traditional-style polenta</i>	33 €
Suprême de volaille forestière, purée de pommes de terre <i>Poultry breast with mushroom sauce and mashed potato</i>	33 €

Salade gourmande (foie gras poêlé, gésiers confits, tomates, oignons, salade verte)
Gourmet salad (fried foie gras, « gésiers », tomatos, onions, green salad)

32 €

Salade chèvre chaud (miel, lardons, tomates, oignons, mâche, tartines de chèvre)
Roasted goat cheese salad (honey, bacon strip, tomatos, onions, lamb's lettuce, goat cheese toasts)

21 €

Assiette savoyarde (charcuterie, fromage de Savoie)
Savoy cured meat board and Savoy cheese

28 €

La potée savoyarde de chez Locorti
« Potée savoyarde » from Locorti

33 €

DESSERTS

DESERTS

Assiette de fromages des « Caves d'Affinage de Savoie »
Cheese selection from « Les Caves d'Affinage de Savoie »

19 €

Mousse au chocolat « maison »
Homemade chocolate mousse

14 €

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

10 €

Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux au choix
Selection of artisanal ice creams and sorbets

4 € / boule

4 € / scoop

Pistache, Chocolat, Café, Vanille, Fraise, Passion, Mangue et Citron
Pistachio, Chocolate, Coffee, Vanilla, Strawberry, Passion fruit, Mango, Lemon

Fromage blanc, nature ou confiture de myrtille
Savoyard fromage blanc with blueberry jam

12 €

Tarte tatin et sa boule de glace
Tarte tatin & ice cream scoop

14 €