

À Partager ou pas !

To share or not !

Garlic Bread 🍷 7,50
Pain de campagne gratiné au beurre d'ail
Country bread au gratin with garlic butter

Garlic Savoyard Cheese 🍷 8,50
Pain de campagne gratiné
au beurre d'ail & raclette
*Toasted slices of bread with
parsley butter & raclette cheese*

Planche de charcuterie de nos montagnes 16,00
Platter of local cold meats

Les Entrées

Starters

Assiette d'antipasti 17,50
Mozzarella di burrata, jambon cru,
légumes à l'huile d'olive, olives & gressinis
Mozzarella di burrata, raw ham, vegetables with olive oil, olives & grissino

Véritable Salade Caesar 18,50
Salade romaine, poulet croustillant, oeufs durs, copeaux de parmesan,
tranche de focaccia au romarin, sauce Caesar
*Salad, crispy chicken, hard-boiled eggs, focaccia with rosemary,
sliced Parmesan & Caesar sauce*

Carpaccio de boeuf mariné au pesto de basilic 15,50
Pétales de parmesan, vinaigre balsamique,
fruits du câprier, artichauts rustiques, tomates confites
*Beef carpaccio marinated with basil pesto, slices of Parmesan,
balsamic vinegar, capers, rustic artichokes, candied tomatoes*

Duo de chèvre chaud sur pain brioché 18,50
Salade, crottin de Chavignol, Sainte Maure de Touraine,
tomates confites, magret fumé et jambon de Savoie
*Salad, candied tomatoes, Chavignol crottin cheese,
smoked breast duck, raw ham on brioche bread*

Tempura de crevettes aux saveurs japonaises, sauce aigre douce 17,50
Shrimp tempura with Japanese flavors, sweet & sour sauce

Cassolette d'escargots au beurre persillé les 6 : 11,00 les 12 : 18,50
Snail casserole with parsley butter

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 🍷 15,50
Onion Soup, grated with Beaufort cheese



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat servi uniquement au dîner
Served only at dinner



Recette Régionale
Local dish

Les Poke Bowl

• Au tartare de saumon 25,00

Assaisonné à l'huile de sésame, mangue,
avocat, riz à sushi, crudités, salade,
grenade, sauce soja à souhait

*Salmon tartare poke bowl : seasoned with sesame oil,
avocado, sushi rice, raw vegetables, mango, salad,
pomegranate, soy sauce as you wish*

• Aux crevettes sautées 25,00

Avocat, mangue, crudités, salade, grenade,
riz à sushi, sauce soja à souhait

*Sautéed shrimps poke bowl : avocado, mango, raw vegetables,
salad, pomegranate, sushi rice, soy sauce as you wish*

Les Burgers

Classic Burger, frites 24,00

Steak haché de 150g, tomates fraîches, cheddar fondu,
oignons rouges et savoureuse sauce tartare
*Minced beef 150g with fresh tomatoes, red onion rings,
melted cheddar and tasty tartar sauce, french fries*

Chicken Burger, frites 23,50

Poulet croustillant, tomates fraîches,
cheddar fondu, oignons rouges et guacamole
*Crispy chicken with fresh tomatoes, red onion rings,
melted cheddar, guacamole, french fries*

Cheeseburger Savoyard, frites 25,00

Fondez pour les saveurs de ce burger garni de fromage
à raclette fumé fondu, de sa tranche de pancetta grillée,
et de son steak haché de 150g
*Gourmet Savoy cheeseburger, topped with melted smoked
raclette cheese and grilled pancetta slice,
minced beef burger 150g, served with french fries*

Les Plats

Meats & Fish

Filet de boeuf grillé (200g avant cuisson) 36,00

Servi avec frites et salade verte

Grilled beef fillet 200g, french fries & green salad

Entrecôte grillée (300g avant cuisson) 32,00

Servie avec frites et salade verte

Grilled rib steak 300g, french fries & green salad

Nos sauces maison pour accompagner les grillades 3,00

Sauce au poivre, aux champignons ou crème au Gorgonzola

Choice of homemade sauces 3,00

Pepper sauce, mushrooms or Gorgonzola cream

☾ Magret de Canard grillé entier 32,00

Chanterelles sautées au beurre, écrasé de pommes
de terre et son jus de viande

*Grilled whole duck breast, served with chanterelle mushrooms
sautéed in butter, mashed potatoes and meat juice*

Tartare de boeuf Charolais 180g 23,00

Assaisonné par nos soins, frites et salade verte

Seasoned Charolais beef tartare 180g, french fries & green salad

Lasagnes à la bolognaise 23,00

Cuites au four et gratinées à la mozzarella, salade verte

Bolognese lasagna, browned with mozzarella, green salad

☾ Risotto aux chanterelles et

pointes d'asperges vertes 24,00

Riz, parmesan, chanterelles, pointes d'asperges vertes, jus corsé

Rice, parmesan, chanterelles, green asparagus tips, spicy juice

Supplément : noix de Saint Jacques (5 pièces) 10,00

Extra : scallops (5pcs) 10,00

Pot au feu de la mer 28,00

Gambas, noix de Saint Jacques, saumon, légumes de saison,
servi avec sauce aïoli et croûtons

*Prawns, scallops, salmon, seasonal vegetables,
served with aïoli sauce and croutons*

Les Spécialités au Fromage

Cheese specialities

Pour 2 personnes minimum sauf Tartiflette & Boîte chaude - Prix par personne
Minimum 2 persons except for Tartiflette & Boîte chaude - Price per person

Boîte chaude Cuisson : 20 Minutes 🍷 35,00

La planche de Mont d'or doré au four dans sa boîte,
aromatisé au vin blanc de Savoie et à l'huile de truffe,
servi avec sa charcuterie, salade verte et pommes de terre grillées
*Local cheese cooked in its box, flavoured with Savoy white wine & truffle oil,
served with cold meats, green salad and roasted potatoes. Cooking : 20 Minutes*

Tartiflette servie à la planche,
au Reblochon de Savoie 🍷 26,00

Pommes de terre sautées, lardons, oignons, crème et vin blanc,
avec ses belles tranches de Reblochon, servie avec salade & jambon de Savoie
*Tartiflette served à la planche with green salad & local ham:
Sautéed potatoes, diced bacon, onions, cream & white wine, Reblochon cheese*

Raclette, pour les inconditionnels 🍷 à consommer sur place

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries,
salade verte & pommes de terre

*Raclette : melted cheese served with cold meats platter
and potatoes, green salad. To be consumed on the spot*

• Traditionnelle 29,00

Traditional melted cheese

• Brézain, fromage fumé... à essayer 31,00

Smoked melted cheese

• À l'ail des Ours 34,00

Smoked melted cheese with garlic

• À la truffe 43,00

Traditional melted cheese with truffle

Fondue Savoyarde 🍷 🌿 26,50

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon
d'Emmental, de Comté & de Beaufort, salade verte

*Croutons of bread ready to dip in a pot of melted
Emmental, Comté and Beaufort cheeses, green salad*

Gourmande aux Morilles 🍷 32,00

Fondue Savoyarde aux morilles étuvées,
salade verte et assiette de charcuteries

*Savoy fondue with stewed morels,
served with green salad & cold meats platter*



Les Spécialités à la Viande

Meat specialities

Pour 2 personnes minimum - Prix par personne

Minimum 2 persons - Price per person

☾ La Pierrade, l'incontournable 30,00

Tranches de boeuf à griller (minimum 240g),
servies avec salade verte, frites & 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli
*Thin slices of roasted beef (minimum 240g), served with green salad,
french fries and 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli**

☾ Pierrade Royale pour les gourmands 35,00

Tranches de boeuf, poulet et magret de canard (minimum 240g)
servies avec salade verte, frites & 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli.
*Thin slices of beef, breast duck & chicken (minimum 240g),
served with green salad, french fries and 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli*

Supplément par personne *Extra per person*

- Viandes, fromage *Meats, cheese* 14,00
- Charcuterie *Cold meats* 8,50
- Frites, salade verte *French fries, green salad* 6,00

les Woks

Nouilles chinoises, légumes croquants,
coriandre fraîche, sauce soja et lait de coco
*Chinese noodles & crunchy vegetables, fresh coriander,
dressed with soy sauce and coconut milk*

• Gambas 26,00

5 Belles gambas sautées au gingembre
5 King gambas pan-fried with ginger

• Poulet 24,00

Fines tranches de poulet marinées au
gingembre et citron vert, amandes
Slices of chicken marinated with lime & ginger, almonds

• Piment frais 22,00

Légumes croquants sautés au piment frais
Crunchy vegetables cooked with fresh chili

Pizzas

Margherita 15,00
Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil

Regina 17,00
Tomate, mozzarella,
champignons, jambon blanc
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham

Calzone 17,50
Tomate, mozzarella, jambon blanc,
champignons de Paris, oeuf,
cuite en chausson
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms,
egg, cooked in a half-moon shape*

Chèvre & Miel 16,50
Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella
Fresh cream, goat's cheese, honey, mozzarella

4 Formaggi 18,00
Tomate, mozzarella,
Emmental, Gorgonzola, chèvre
*Tomato, mozzarella, Emmental,
Gorgonzola, goat's cheese*

Pizza Burrata 19,50
Tomate, jambon cru, roquette, burrata,
crème de balsamique, mozzarella, pesto
*Tomato, raw ham, arugula, burrata,
balsamic cream, mozzarella, pesto*

Reblochon 18,00
Crème fraîche, lardons fumés, Reblochon,
mozzarella, pommes de terre, oignons rouges
*Fresh cream, smoked diced bacon, Reblochon,
mozzarella, potatoes, red onions*

Raclette 18,00
Crème fraîche, pommes de terre, pancetta,
jambon de Savoie, fromage à raclette fondu
*Fresh cream, potatoes, pancetta,
local raw ham, melted raclette cheese*

Toutes nos
pizzas peuvent être
réalisées avec
une base de crème
*All our pizzas can
be served with
cream base*

Gourmande 17,00
Tomate, mozzarella, champignons,
poivrons, chorizo, lardons, origan
*Tomato, mozzarella, mushrooms,
peppers, chorizo, bacon, oregano*

Espagnole 17,50
Tomate, chorizo, oeuf,
poivrons, mozzarella
*Tomato, chorizo, egg,
peppers, mozzarella*

4 Saisons 18,00
Tomate, mozzarella, pesto,
artichauts à l'huile, poivrons,
champignons de Paris, oignons rouges
*Tomato sauce, mozzarella, artichokes
with oil, peppers, mushrooms,
pesto, red onions*

Campione 18,00
Tomate, mozzarella, boeuf haché,
oignons, oeuf, crème fraîche
*Tomato, mozzarella, minced beef,
onions, egg, cream*

Nordique 16,50
Crème fraîche, mozzarella,
saumon, aneth
*Fresh cream, mozzarella,
salmon, dill*

Extra
Oeuf, crème, ... 3,00
Egg, cream, ...
Burrata 5,00

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,50
Noisette	2,60
Déca	2,50
Double expresso	4,60
Double déca	4,60
Double café crème	4,70
Cappuccino	5,00
Chocolat	4,00
Thé, Infusion	3,90

KF SPÉCIAUX 12cl

Irish coffee	10,00
<i>Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème en neige</i>	
<i>Whisky 2cl, brown sugar, coffee, whipped cream</i>	
French coffee	10,00
<i>Cognac 2cl, sucre de canne, café, crème en neige</i>	
<i>Cognac 2cl, brown sugar, coffee, whipped cream</i>	
Italian coffee	10,00
<i>Amaretto 2cl, sucre de canne, café, crème en neige</i>	
<i>Amaretto 2cl, brown sugar, coffee, whipped cream</i>	

DIGESTIFS

Génépi	8,00
Chartreuse verte ou jaune	8,00
Cognac	8,00
Armagnac	8,00
Calvados	8,00
Amaretto	8,00
Get 27	8,00
Baileys	8,00
Marc de Savoie	8,00
Grand Marnier	8,00
Cointreau	8,00
Kahlua	8,00
Eau de vie	8,00

LES BULLES

Champagne brut, Remy Massin	75cl 72,00
Champagne Moët et Chandon	99,00

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - Auberge VT - Desserts - V2 - H24/25 Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par PRINTOCLOCK

CARTE DESSERTS & GLACES



LES DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison, élaborés sur place, à partir de produits bruts
Homemade desserts

Café Gourmand 11,00
1 café ou thé, 1 mini crème brûlée, 1 macaron,
1 profiterole et chocolat chaud
*1 coffee or tea, 1 mini creme brulee, 1 macaroon,
1 profiterole and warm chocolate*

Champagne Gourmand 15,00
1 Coupe de Champagne 12cl, 3 mini desserts
1 glass of champagne 12cl, 3 mini desserts

Crème brûlée à la vanille,
sucre de canne 10,00
Creme brulee with vanilla, cane sugar

Crumble à la banane,
glace noix de coco 11,00
Banane flambée au Rhum & sucre
de canne, cuite façon crumble
*Banana flambéed with rum and cane sugar,
baked crumble style, served with coconut ice cream*

Coeur fondant au chocolat,
glace noisette 11,00
Smooth chocolate cake, hazelnut ice cream

Profiteroles 11,00
3 Choux à la glace vanille, chocolat chaud,
crème en neige, amandes grillées
*3 Choux pastry stuffed with vanilla ice cream,
warm chocolate, whipped cream, roasted almonds*

Tiramisu au spéculoos 11,00
Mousse légère de mascarpone,
spéculoos, saupoudré de cacao
Mascarpone mousse, speculoos biscuit, cocoa

Salade de fruits frais
& son sorbet framboise 9,50
Fresh fruits salad & raspberry sorbet

Le Tilou 10,00
Crème de mascarpone aux fruits rouges
Mascarpone cream with red fruits

Gaufre de Liège & crème en neige
Waffle with sugar & whipped cream

- Au sucre *Sugar* 9,00
- Au Nutella *Nutella* 11,00

LES GLACES

Ice creams

Very Brownie 10,00
Crème glacée Fudge Brownie, chocolat, morceaux de brownie, crème en neige
Fudge brownie ice cream with brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream

Caramel Addict 10,00
Duo glacé de Fairly Nuts & Peanuts, coulis de caramel, crème en neige et pralin croustillant
Duo of Fairly nuts & peanuts ice cream, caramel coulis, praline crisps & whipped cream

Bounty 10,00
Crèmes glacées chocolat blanc, chocolat, noix de coco, chocolat chaud, crème en neige
White chocolate, chocolate, coconut ice creams, warm chocolate, whipped cream

Dame Blanche 10,00
Glace vanille, sauce au chocolat, crème en neige
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Colonel 11,00
Sorbet citron, Vodka 3cl / Lemon sorbet, Vodka 3cl

Irish ice coffee 11,00
2 Boules de glace au café, glace vanille, Whisky 2cl, crème en neige
2 scoops of coffee ice cream, vanilla ice cream, Whisky 2cl, whipped cream

After Eight 11,00
Glace menthe-chocolat, Get 27 2cl, crème en neige
Mint-chocolate ice cream, Get 27 2cl, whipped cream

Do It Yourself... 🍷 🍷
Glace 2 boules 2 Scoops of ice cream 5,00

Parfums : Fraise, vanille, café, chocolat blanc, chocolat, caramel, cassis, framboise, citron jaune, myrtille,
pistache, noix de coco, menthe/chocolat, mandarine, spéculoos, praliné et noisettes
*Flavors : Strawberry, vanilla, coffee, chocolate, white chocolate, caramel, blackcurrant, raspberry, lemon,
blueberry, pistachio, coconut, mint with chocolate chips, mandarin, speculoos, praline and hazelnuts*

Supplément *Extra* : 1,50
Chocolat, coulis de fruits rouges ou crème en neige
Chocolate sauce, red fruits coulis or whipped cream

AU FIL DE VOTRE SEMAINE...

Samedi

- 🍴 Veloute de potimarron

Demi coquelet
sauce aux champignons
écrasé de pommes de terre

Tarte aux framboises
glace chocolat blanc

Dimanche

Fondue bourguignonne
ou

- 🍴 Raclette, salade savoyarde

Coupe glacée Dame blanche

Lundi

Guacamole crevette
sauce cocktail et chips

Pizza : Poulet poivrons oignons

Cheese cake

Mardi

- 🍴 Tomate mozzarella di bufala,
pesto et roquette

Lasagne à la bolognaise

Tiramisu crème anglaise au café

Mercredi

- 🍴 Salade de chevre chaud au miel
et legumes marinés
à l'huile d'olive

Faux filet grillé sauce au poivre
pommes de terre grenaille,
choux de bruxelles

Crème brûlée

Jeudi

- 🍴 Fondue savoyarde
ou
Pierrade de boeuf,
salade savoyarde

Ile flottante
caramel au beurre salé

Vendredi

Paté en croute richelieu

- 🍴 Tartiflette, salade verte

Fraisier

Envie de changer ??

Les Entrées

- 🍴 Salade de chèvre chaud
- 🍴 Gratinée à l'oignon
- 🍴 Carpaccio de boeuf
- 🍴 Salade mixte

Les Plats

Faux-filet grillé, sauce poivre

- 🍴 Wok végétarien
- 🍴 Poke bowl au choix
Saumon ou Végétarien

Pates au choix
Bolognaise ou Carbonara ou Napolitaine
Pizza au choix

Les Desserts

Crème brûlée
Salade de fruits frais
Glace 2 boules au choix
Tiramisu



Plat végétarien
Vegetarian dish



Recette Régionale
Local dish

All along your week..

Saturday

- 🍄 *Pumkin creamy soup*

*Half cockerel, mushroom sauce,
homemade mashed potatoes*

Raspberry pie, white chocolate ice cream

Sunday

- 🍷 *Meat fondue*
or

- 🍷 *Raclette (savoyard specialties),
mixed salad, plate of cold cuts,
french fries, bakes potatoes*

*Dame blanche : vanilla ice cream,
hot chocolate, sweet whipped cream*

Monday

*Guacamole, shrimp,
cocktail sauce, chips*

Pizza : chicken, oignon, pepper

Cheese cake

Tuesday

- 🍄 *Tomatoes and bufala mozzarella,
pesto and arugula salad*

Bolognese lasagna

Tiramisu and coffee custard cream

Wednesday

- 🍄 *Warm goat cheese salad with honey,
small vegetables, olive oil*

*Grilled sirloin steak, pepper sauce,
baby potatoes, brussels sprouts*

Crème brulée

Thursday

- 🍷 *Cheese fondue*
or

*Hot stone
served with thin slices of beef,
french fries and mixed savoyard salad*

*Floating island, served with salted
butter caramel and vanilla custard*

Friday

Paté en croute (pork)

- 🍷 *Tartiflette, green salade*

Strawberry gateau

Further choices ??

Starters

- 🍄 *Warm goat cheese salad*
- 🍄 *Onion gratin*
- Beef carpaccio*
- 🍄 *Mixed salad*

Main courses

- Grilled sirloin steak, pepper sauce*
- 🍄 *Vegetarian wok*
- 🍄 *Poke bowl of your choice*
Salmon or Vegetarian
- Pasta of your choice*
Bolognese or Carbonara or Neapolitan
- Pizza of your choice*

Desserts

- Crème brulée*
- Fresh fruit salad*
- Ice cream 2 scoops of your choice*
- Tiramisu*

l'Auberge des Balcons



Commander au
Tél. 04 79 00 91 91

Les Entrées *Starters*

Véritable Salade Caesar 16,00
Salade romaine, poulet croustillant,
copeaux de Parmesan, oeufs durs,
focaccia au romarin, sauce Caesar
*Salad, crispy chicken, hard-boiled eggs,
focaccia with rosemary,
sliced Parmesan & Caesar sauce*

Duo de chèvre chaud 16,00
sur pain brioché
Salade, crottin de Chavignol,
Ste Maure de Touraine, tomates confites,
magret fumé et jambon de Savoie
*Salad, candied tomatoes,
Ste Maure de Touraine goat's cheese,
smoked breast duck, raw ham*

Salade Verte 6,00
Green salad



les Woks

Nouilles chinoises, légumes croquants,
coriandre fraîche, sauce soja & lait de coco
*Chinese noodles & crunchy vegetables, fresh
coriander, dressed with soy sauce & coconut milk*

• Gambas 23,00

5 Belles gambas sautées au gingembre
5 king gambas pan-fried with ginger

• Poulet 21,00

Fines tranches de poulet marinées
au gingembre, citron vert, amandes
*Slices of chicken marinated
with lime, ginger, almonds*

• Piment frais 18,00

Légumes croquants sautés au piment frais
Crunchy vegetables cooked with fresh chili

Finger Food

Classic Burger, frites 18,00
Steak haché 150g, tomates, cheddar,
oignons rouges, sauce tartare
*Minced beef 150g with tomatoes, red onion,
cheddar, tasty tartar sauce, french fries*



Chicken Burger, frites 17,50
Poulet croustillant, tomates fraîches,
cheddar, oignons rouges et guacamole
*Crispy chicken with fresh tomatoes, cheddar,
red onion, guacamole, french fries*

Cheeseburger 19,00
Savoyard, frites
Steak haché de 150g, pancetta grillée,
véritable fromage à raclette fondu
*Minced beef 150g, pancetta slice,
melted raclette cheese, french fries*

Nuggets x 6, frites 12,00
6 Nuggets, french fries

Assiettes de frites 6,50
French fries



Plat végétarien
Vegetarian dish



Recette Régionale
Local dish

Pizzas

Margherita 🌿 14,00
Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil

Regina 16,00
Tomate, mozzarella, champignons, jambon
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham

Calzone 17,00
Tomate, mozzarella, jambon blanc,
champignons de Paris, oeuf, cuite en chausson
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms,
egg, cooked in a half-moon shape*

Chèvre & Miel 🌿 16,00
Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella
Fresh cream, goat's cheese, honey, mozzarella

4 Formaggi 🌿 17,00
Tomate, mozzarella, Emmental, Gorgonzola,
chèvre / *Tomato, mozzarella, Emmental,
Gorgonzola, goat's cheese*

Pizza Burrata 18,00
Tomate, jambon cru, roquette, burrata,
crème de balsamique, mozzarella, pesto
*Tomato, raw ham, arugula, burrata,
balsamic cream, mozzarella, pesto*

Reblochonne 17,00
Crème fraîche, lardons fumés, Reblochon,
mozzarella, pommes de terre, oignons rouges
*Fresh cream, smoked diced bacon, Reblochon,
mozzarella, potatoes, red onions*

Raclette 17,00
Crème fraîche, pommes de terre, pancetta,
jambon de Savoie, fromage à raclette fondu
*Fresh cream, potatoes, pancetta,
local raw ham, melted raclette cheese*

Gourmande 16,50
Tomate, mozzarella, champignons,
poivrons, chorizo, lardons, origan
*Tomato, mozzarella, mushrooms,
peppers, chorizo, bacon, oregano*



4 Saisons 🌿 17,00
Tomate, mozzarella, artichauts à l'huile, pesto,
poivrons, champignons de Paris, oignons rouges
*Tomato sauce, mozzarella, artichokes with oil,
peppers, mushrooms, pesto, red onions*

Espagnole 16,50
Tomate, chorizo, oeuf, poivrons, mozzarella
Tomato, chorizo, egg, peppers, mozzarella

Campione 17,00
Tomate, mozzarella, boeuf haché,
oignons, oeuf, crème fraîche
*Tomato, mozzarella,
minced beef, onions, egg, cream*

Nordique 15,50
Crème fraîche, mozzarella,
saumon, aneth
*Fresh cream, mozzarella,
salmon, dill*

NOS BOISSONS *Drinks* 50cl

Coca-Cola	3,50
Coca-Cola Zéro	3,50
Fanta	3,50
Fuzetea	3,50
Sprite	3,50
Orangina	3,50

Bière du moment 33cl 7,00
Demandez la sélection de l'Auberge

Commander au
Tél. 04 79 00 91 91



Happy New Year



75€
Adulte Adult

Amuse-bouche / Appetizer
Macaron foie gras aux pommes
Appetizer : Foie gras & apple macaroon

35€
Enfant Children
(jusqu'à 11 ans inclus) (until 11)

Gravlax de saumon aux baies roses
Salmon gravlax with pink peppercorn

Tournedos de boeuf, moelleux de pommes
de terre au coulant de morilles et son jus réduit
Beef tournedos, potatoes fondant with morel mushrooms creamy sauce
and its reduced juice

Sorbet aux agrumes et Limoncello
Citrus fruits and limoncello sorbet

Entremet excellence
Vanille, pecan, sauce caramel beurre salé
Vanilla pecan excellence dessert with
salted butter caramel sauce

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

**l'Auberge
des Balcons**