



201, rue de la Poste 74120 Megève  
04 50 96 65 63

## *Carte Collection Été 2019*

*élaborée par le Chef de Cuisine Siôn Evans*

### *Pour Commencer... Starters...*

- Nougat de Chèvre Frais, Roquette et Framboises Écrasées **V** 14 €  
*Goats cheese nougat, with nuts, crushed raspberries and rocket*
- Truite au Sel et Piment d'Espelette, Fenouil Cru et Balsoy à la Noisette 16 €  
*Salted trout with basque chilli, pickled fennel and hazelnut dressing*
- Salade Niçoise au Thon Albacore Petite : 10 € / Grande : 20 €  
*Niçoise Salad with Yellowfin Tuna*
- Gaspacho du Jour et pointe de basilic (rouge, jaune, vert ou encore violet) **V** 12 €  
*Gaspacho of the day (green, red, yellow or purple)*
- Burrata pour 2 personnes, Tomates Anciennes, Huile d'Olive, Vieux Balsamique et Gelée de Basilic **V** 20 €  
*Burrata for 2 people, heirloom tomatoes, olive oil, aged balsamic and basil jelly*
- Salade verte ou mêlée et pelée 10 €  
*Green Salad or Mixed Salad*

### *Nos Pâtes et Risottos... Our Selection of Pasta and Risotto...*

- Risotto aux Champignons du Moment **V** Petite : 14 € / Grande : 24 €  
*Risotto with Seasonal mushroom*
- Pâtes Maison «Papardelle», Homard, Pesto de Montagne, Tomates Séchées 27 €  
*Homemade Pasta "Papardelle" with Lobster, mountain pesto and sun-dried tomatoes*

### *Menu Enfant... Children's Menu...*

Spaghetti Bolognaise *Spaghetti Bolognese*  
Tartiflette *Tartiflette*  
Glace *Ice-cream*

14€

**V : Plats Végétariens**

\*Provenance des Viandes : E.U, FR

## *Le Coin Savoyard... Local Dishes...*

Déclinaison de Charcuteries de nos Montagnes <i>Various Local cured meat Platter</i>	12 €
Assortiment de Fromages d'Alpage <i>Selection of Local Cheeses</i>	12 €
Tartiflette aux herbes avec ou sans lard fumé <i>Tartiflette with herbs and with or without smoked bacon</i>	22 €
Fondue Classique min 2 personnes <i>Traditional Fondue, min 2 people</i>	22 € / pers.

## *Pour Suivre... Main-Courses...*

Blanquette de Lotte, Polenta au Parmesan, Copeaux de Fenouils <i>Creamy Monkfish with mushrooms, Parmesan Polenta, Fennel shaving</i>	24 €
Légumes Rôtis à la Toscane, Pesto de Montagne, Polenta <b>V</b> <i>Tuscan Roasted Vegetables, Mountain Pesto and Polenta</i>	Petite : 12 € / Grande : 22 €
Filet de Veau comme un Saltimbocca, Jus au Serpolet et Pommes de terre <i>Slow cooked "Saltimbocca" of Veal fillet, Wild thyme sauce and sautéed potatoes</i>	27 €
Burger Végétarien, Fromage et Potatoes au Paprika <b>V</b> <i>Vegetarian Burger, Cheese and Potatoes with Paprika</i>	18 €
Faux-Filet de Bœuf, Jus Carotte et Ail Confit, Pommes de terre <i>Grilled Sirloin Steak of Beef, Carrot and confit garlic, sautéed potatoes</i>	30 €
Sélection de Grillades au Barbecue (sur ardoise) <i>Selection of meat from the barbecue (on the menu board)</i>	

**\*Chaque plat est garni de légumes rôtis** *\*Each Main-course is garnished with roasted Vegetables*

## *Pour Finir... Sweets...*

Chariot de Pâtisseries <i>Selection of pastries</i>	8 €
Soupe de Myrtilles au Jus de Pomme, Panna Cotta au Génépi et quelques Meringues <i>Cold Blueberry and Apple Juice Soup, Panna Cotta of Génépi and few Meringues</i>	10 €
Fruits Rouges comme un Nougat Glacé, Crème Galloise à la Tonka Mousseuse <i>Homemade Red fruits iced parfait, frothy tonka bean custard</i>	10 €
Coupe de Sorbet et Glace, parfum au choix (Vanille, Chocolat, Fraise, Cassis, Citron, Framboise) <i>Sundae of Sorbets and Ice-Creams</i> (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Blackcurrant, Lemon, Lime, Raspberry)	3 € la boule / per scoop

**V : Plats Végétariens**

**\*Provenance des Viandes : E.U, FR**