



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...

Salade Niçoise au Thon Albacore <i>Niçoise Salad with Yellowfin Tuna</i>	Petite : 10 € / Grande : 20 €
Gaspacho du Jour et pointe de basilic (rouge, jaune, vert ou encore violet) V <i>Gaspacho of the day (green, red, yellow or purple)</i>	12 €
Burrata pour 2 personnes, Tomates Anciennes, Huile d'Olive, Vieux Balsamique et Gelée de Basilic V <i>Burrata for 2 people, heirloom tomatoes, olive oil, aged balsamic and basil jelly</i>	20 €
Salade verte ou mêlée et pelée <i>Green Salad or Mixed Salad</i>	10 €

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

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

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...

Légumes Rôtis à la Toscane, Pesto de Montagne, Polenta ✓ <i>Tuscan Roasted Vegetables, Mountain Pesto and Polenta</i>	Petite : 12 € / Grande : 22 €
Burger Végétarien, Fromage et Potatoes au Paprika ✓ <i>Vegetarian Burger, Cheese and Potatoes with Paprika</i>	18 €
Faux-Filet de Bœuf, Jus Corsé au romarin, 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 €
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 € <i>la boule / per scoop</i>

V : Plats Végétariens

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