

# Les petits plats

Crème de potimarron Cream of pumpkin soup	10,00
Planche de charcuterie Jambon blanc, jambon cru, coppa, saucisson sec et ses condiments	13,00
Salade des Seraussaix Fromage d'Abondance, Tome* de Savoie et speck	16,50
Toast chaud à la confiture d'abricot et chèvre Hot goat cheese toastinette	16,00
Quiche au fromage d'Abondance* Abondance cheese Pie and salad	16,50

**\* Nos fromages Tome et Abondance proviennent de la ferme des Seraussaix à Avoriaz**

Prix nets TTC en Euros, service inclus  
En cas d'allergie merci de vous adresser à notre Maître d'hôtel

## Les Spécialités

Tartiflette à la crème de reblochon mix de charcuterie	19,00
Pommes de terre cuites en robe des champs, lardons, oignons, reblochon gratiné Tartiflette with reblochon and cold cuts	
Berthoud au fromage Abondance*	22,00
Mix de charcuterie, pommes de terre	
Raclette Seraussaix (minimum 2pers, prix par pers)	
mix de charcuterie	29,50/p
Pommes de terre cuites en robe des champs Fromage à raclette	

## Les Fondues (minimum 2pers, prix par pers)

Fondue nature	21,00/p
comté et beaufort, vin blanc, salade	
Fondue paysanne	22,00/p
comté et beaufort, vin blanc, Oignons, lardons, salade	
Fondue aux girolles	23,00/p
Comté et beaufort, vin blanc, girolles, salade	
Fondue aux 3 fromages	24,50/p
Comté, beaufort et Abondance,* vin blanc, salade	
Fondue bourguignonne	27,00/p
Boeuf, frites, 3 sauces, salade verte	
Fondue vigneronne	27,00/p
Noix de veau, frites, 3 sauces, salade verte	
Supplément charcuterie	8,00/p

\* Nos fromages Raclette et Abondance proviennent de la ferme des Seraussaix à Avoriaz  
\* Nos pommes de terre sont issues d'une production locale

Prix nets TTC en Euros, service inclus  
En cas d'allergie merci de vous adresser à notre Maître d'hôtel

## Plats principaux

Lasagne "maison" à la bolognaise, salade verte	16.50
Ribs de porc, sauce aigre douce, frites soufflées Pork ribs	18,00
Tartare 100% boeuf au couteau, frites soufflées Beef tartar	19,00
Burger Montagnard au reblochon, frites soufflées Burger with reblochon cream	21,00
Suprême de poulet sauce aux girolles, tagliatelles Chicken supreme with girolled sauce	23,00
Escalope de veau à la Milanaise, coulis tomate "maison" Tagliatelles Escalope of veal	24,00
Entrecôte de boeuf «Simmental» frites soufflées °sauce aux poivres (pepper sauce)	26,00
°nature	24,00

## Pâtes

Tagliatelles au saumon et à la crème	15,00
Tagliatelles à la carbonara	14,00

**Enfant – de 10 ans 12,50 €**

Tagliatelles à la bolonaise ou émincé de poulet  
1 boule de glace et un sirop au choix

Prix nets TTC en Euros, service inclus  
En cas d'allergie merci de vous adresser à notre Maître d'hôtel

# Les Pizzas

<b>NAPOLITAINE</b> <b>13,00</b>	<b>Mozzarella, sauce tomate, anchois, câpres, olives noires</b> Tomato sauce, mozzarella, anchovy, caper, black olive
<b>THOMAS</b> <b>13,00</b>	<b>Mozzarella, crème fraiche, fromage de chèvre, miel</b> Tomato sauce, mozzarella, cream, honey, goat cheese
<b>REINE</b> <b>13,00</b>	<b>Mozzarella, sauce tomate, jambon blanc et champignons frais</b> Tomato sauce, mozzarella, ham and mushroom
<b>THEO</b> <b>13,00</b>	<b>Mozzarella, crème fraiche, poulet, curry poivrons</b> Cream, mozzarella, chicken, curry, sweet pepper
<b>SAVOYARDE</b> <b>14,00</b>	<b>Crème fraiche, mozzarella, lardons fumés, pommes de terre et reblochon</b> Cream, mozzarella, potatoes, sliced bacon, reblochon
<b>PIQUANTE</b> <b>14,00</b>	<b>Mozzarella, sauce tomate, poivrons, chorizo , merguez et olives noires</b> Mozzarella, black olives, chorizo, sweet pepper
<b>BASSE COUR</b> <b>13,00</b>	<b>Mozzarella, sauce tomate poulet, œuf</b> Tomato sauce, mozzarella, chicken and egg
<b>CARNIVORE</b> <b>13,00</b>	<b>Mozzarella, sauce tomate, viande haché, olives</b> Tomato sauce, mozzarella, minced meat, black olive
<b>HAWAYENNE</b> <b>13,00</b>	<b>Mozzarella, sauce tomate, jambon blanc et ananas</b> Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple
<b>VEGGIE</b> <b>14,00</b>	<b>Mozzarella, sauce tomate, poivrons, artichaut, aubergine grillée, roquette, balsamique</b> Mozzarella, sweet peppers, artichoke, grilled eggplant, salad and balsamic
<b>L' ALASKA</b> <b>14,00</b>	<b>Mozzarella, crème, saumon, câpres, oignons</b> Mozzarella, cream, salmon, caper, onion

Prix nets TTC en Euros, service inclus

## Les Desserts

Panna cotta aux framboises « maison »	7,00
Moelleux au chocolat, glace vanille - chocolate cake	7,00
Tarte myrtille - blueberry pie	7,00
Crème brûlée à la vanille « maison »	8,00
Tiramisu traditionnelle à l'Amaretto « maison »	8,00
Café ou Thé gourmand	10,50
(café ou thé & mini desserts)	

## Les Parfums de Glaces et Sorbets

Glaces (3 boules aux choix)	7,00
vanille, chocolat, café, fraise, menthe, caramel beurre salé, nougat	
Sorbets (3 boules aux choix)	7,00
citron vert, myrtille, poire	
Glaces ou Sorbets arrosés:	8,50
(2 boules aux choix avec un alcool au choix)	

## Les Coupes de Glaces composées

CAFE LIEGEOIS ou CHOCOLAT LIEGEOIS	7,00
(glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly)	
AFTER EIGHT	7,00
(glace menthe, sauce chocolat, chantilly, )	
LA MARMOTTE	7,00
(glace nougat, myrtille, fraise, coulis de fruits rouges, chantilly)	
DAME BLANCHE:	7,00
(glace vanille, sauce chocolat chantilly)	

Prix nets TTC en Euros, service inclus  
En cas d'allergie merci de vous adresser à notre Maître d'hôtel