

# RESTAURANT L'ENVERGURE

**DE 19H00 A**



**21H30**

Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. *All our dishes may contain one or several allergens.*  
En cas d'allergies déclarées, merci de le faire savoir à nos serveurs. *In case of known allergies, please let the restaurant team know.*



# L'ENTREE EN MATIERE ' INTRODUCTION

Saumon mariné, façon Gravlax, guacamole & son méli-mélo de salade au vinaigre balsamique  
Marinated salmon, gravlax style, guacamole & salad with balsamic vinegar **12.00€**  
(1)

Velouté de champignons à l'huile de truffe & éclats de noisettes, copeaux de tomme de Savoie  
Cream of mushrooms soup, truffle oil & chopped hazelnuts, tomme de Savoie shavings **10.00€**  
(7-8)

Salade montagnarde (salade, jambon cru, noix & toast au fromage de chèvre)  
Mountain salad (salad, ham, nuts & goat cheese toast) **12.00€**  
(7-8-10)



## A SUIVRE | TO BE CONTINUED

Dos de cabillaud au beurre demi-sel, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & herbes, beurre blanc  
Cod fish filet with salt butter, mashed potato with olive oil & herbs, white butter sauce

**21.00€**

(7)

Risotto crémeux au parmesan & gambas

Creamy risotto with parmesan & gambas

**22.00€**

(2-7)

Faux filet grillé sauce au poivre & pommes frites

Rib eye steak with the pepper sauce & french fries

**24.00€**

**Supplément 5.00€ en demi-pension | Supplement of 5.00€ for the half-board**

(1-9)

## NOS SPECIALITES ' OUR LOCAL SPECIALITIES

Fondue (2 personnes min.) servie avec de la charcuterie & de la salade

Fondue (for 2 people min.) with cold meat & salad

(7-10-12)

22.00€

Raclette (2 personnes min.) servie avec de la charcuterie, de la salade & des pommes de terre

Raclette (for 2 people min.) with cold meat, salad & potatoes

24.00€

Supplément 5.00€ en demi-pension | Supplement of 5.00€ for the half-board

(7-10-12)

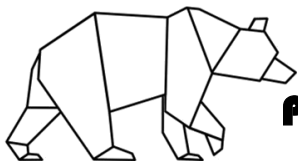
## NOTRE PLAT D'AUTREFOIS ' OUR YESTERYEAR DISHES



Voir les suggestions du jour

Suggestion of the day

19.00€



## **POUR FINIR EN DOUCEUR | TO ENJOY THE END OF YOUR MEAL**

Plateau de fromages d'ici & d'ailleurs Cheese platter from here and elsewhere (7)	10.00€
Crème brûlée aux agrumes & sucre cassonade Crème brûlée with citrus fruit & brown sugar (3-7)	09.00€
Mi-cuit au chocolat noir intense & crème glacée vanille Dark chocolate semi-cooked cake & vanilla ice cream (1-3-5-7-8)	10.00€
Tarte aux myrtilles & sa chantilly Blueberry tart & whipped cream (1-5-7-8)	09.00€
Fromage blanc fermier au miel White cheese with honey (7)	08.00€

# POUR LES PLUS PETITS - 1 2 ANS | FOR THE LITTLE CHILDREN - 1 2 YO



**15.00€**

**1 SIROP**

**1 SYRUP**

**OU**  
**OU**

Pâtes napolitaine <sup>(1)</sup>  
Steak haché & frites  
Fish & Chips <sup>(4)</sup>

**OR**  
**OR**

Napolitan pasta <sup>(1)</sup>  
Chopped steak & french fries  
Fish & Chips <sup>(4)</sup>

**OU**

Glace <sup>(7)</sup>  
Fromage blanc <sup>(7)</sup>

**OR**

Ice cream <sup>(7)</sup>  
White cheese <sup>(7)</sup>



# LES ALLERGENES / ALLERGENS

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait
8. Fruits à coque
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques