



ALTITUDE 1900

Le restaurant

Origine veau : Fleuron des Alpes

Origine bœuf : Dauphiné - Savoie

Prix nets, taxes et service compris/ Net prices, tax and service included



Tous nos produits sont faits maison

Entrées / Starters / Закуски

<p>Foie gras d'oie aux graines de paradis Confiture d'olives noires et toasts <i>Homemade goose Foie Gras, black olives jam and toast</i> Фуа-гра, варенье из черных оливок и тосты</p>	36
<p>Homard bleu, mousseline de chou-fleur, Jeunes légumes et copeaux de truffe noire <i>Lobster salad, cauliflower purée, vegetables with truffle shavings</i> Салат из голубого омара, пюре из цветной капусты и овощи с трюфельной стружкой</p>	65
<p>Truffe « tuber melanosporum » en salade d'hiver, Pomme de terre confite, cébettes et parmesan. <i>Truffles salad, candied potatoes, spring onion and parmesan cheese</i> Салат с чёрным трюфелем, печёный картофель, зеленый лук и сыр пармезан</p>	95
<p>Salade Caesar avec sot l'y laisse poêlés « Minute », Parmesan et croûtons au pistou <i>Cesar salad with chicken, parmesan and dumplings with pesto</i> Салат Цезарь с кусочками курочки, пармезан и сухарики с песто</p>	28
<p>Gambas en tempura à l'encre de mollusque, Aubergine caramélisée et caramel de tomates au beurre salé <i>King prawns in mollusc ink tempura,</i> <i>Caramelized eggplant, salted butter tomatoes caramel</i> Королевские креветки в темпуре в чернилах моллюска, карамелизированные баклажаны, карамель помидоров в соленом масле</p>	34
<p>Risotto de Crozet, œillets de tête de Moines Tuile de jambon de Savoie séché et jus au poulet rôti <i>Pasta Risotto with cheese shaving, crispy Savoie ham, and chicken gravy</i> Паста Ризотто с сырной стружкой, савоярдская ветчина, куриный соус</p>	28
<p>Caviar Impérial oscietre ou Royal oscietre avec blinis 50 g/125g <i>Imperial Caviar « oscietre » with blinis</i> Чёрная икра с блинами</p>	A la demande

Poissons /Fish / Рыба

- Cabillaud blond, léger bouillon de bœuf au soja parfumé à l'ail noir, pois gourmands et shitakés** 35
Cod fish in a light beef and soy broth flavoured with black garlic, sweet peas and shiitaké
 Рыба трески в легком говяжьем и соевом бульоне, приправленная черным чесноком, сладкий горошек и шиитаке
- Sole de l'océan « Belle Meunière » ou grillée, Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive** 45
Grilled or "Meunière" Dover sole, mashed potatoes with oilive oil
 Жареный или приготовленный по рецепту "Бэль Мёньер" морской язык, картофельное пюре с оливковым маслом
- Turbot sauvage en croûte de noisettes, Purée de carottes à la mangue, compotée pomelos et gel de persil plat** 48
Wild turbot in hazelnut crust, carrots and mango purée, pomelos compote and flat parsley gel
 Рыба "тюрбо" с хрустящей корочкой из лесного ореха, паве из моркови и манго, компот-пюре из грейпфрута и желе из петрушки
- Suggestion de la pêche du jour (Bar ou Daurade) Fenouil et artichauts grillés, vierge de légumes croquants au poivre de Timut** 38
Selection of fish of the day (seabass or seabream) Fennel and grilled artichokes, olive oil dressing with raw vegetables and pepper
 Выбор рыбы дня (сибас или морской лещ)
 Фенхель и жареные артишоки, заправка из оливкового масла, сырые овощи и перец

Viandes /Meat / Мясо

<p>Suprême de poulet fermier de l'Ain en cuisson douce, Jus truffé, pomme purée à l'huile de cèpes et jeunes légumes <i>Roasted breast of farm chicken gently cooked, truffle juice,</i> <i>mashed potatoes and young vegetables</i> Нежная куриная грудка, сок на основе сморчков в трюфельном соку, картофельное пюре в масле из белых грибов с молодыми овощами</p>	32
<p>Mignon de veau poêlé, gremolata au citron vert Mousseline de carottes ail-gingembre et jus goûteux à la fève de Tonka <i>Pan fried veal filet mignon with a crust of lime,</i> <i>carrots-ginger purée and garlic purée, meat gravy flavoured with tonka</i> Жареное на сковороде филе миньон с корочкой лайма, морковно-имбирное пюре и чесночное пюре, мясной соус с тонкой</p>	38
<p>Filet de bœuf charolais, grillé, sauce bordelaise tranchée et baies de grenade écrasée de pomme de terre au vin blanc de Savoie, cassiolette de champignons persillés <i>Grilled piece of Charolais Beef, red wine sauce,</i> <i>mashed potatoes with white wine and grilled mushrooms</i> Жареный кусочек говядины Шароле, соус из красного вина, картофельное пюре с белым вином и жареными грибами</p>	50
<p>Canon d'agneau en croûte d'herbes et arômes, Caviar d'aubergines à l'ail noir et artichauts boutons en tempura <i>Fillet of lamb, with a crust of herbs and spices,</i> <i>mashed eggplant with garlic and artichokes tempura.</i> Филе ягненка с корочкой из трав и специй, пюре из баклажанов с чесноком и артишоками темпура</p>	38
<p>Tartare de bœuf charolais, frites, salade verte ou légumes <i>Beef Tartare with its garnish</i> Тартар из говядины с картофелем фри, салатом или овощами</p>	38



Pâtes / Pastas / Паста

Spaghettis nature, bolognaise, napolitaine ou carbonara 20
Plain spaghetti, bolognaise, napolitaine or carbonara style
Спагетти классическое, "болоньезе", "по-неаполитански"
или "карбонара"

Penne (sans gluten), sauce napolitaine ou pesto 24
Penne (gluten-free), Neapolitan sauce or pesto
Пенне(без глютена), соус Наполетанский или Песто

Fettucine, jaune d'œuf et râpée de truffe noire 34
Fettucine served with yolk and shavings of black truffles
Феттучини с желтком и стружкой черных трюфелей

Oeufs / Eggs / Яйца

Omelette selon votre goût : Nature, fromage, jambon ou fines herbes 17
Nature, fromage, jambon ou fines herbes
Plain omelette, cheese, ham or herbs
Омлет по вашему выбору, с сыром, ветчиной или зеленью

Omelette à la truffe 39
Truffle omelette
Омлет с трюфелем

Plats Vegetarien / Our Veggie Main Cours / Вегетарианские блюда

<p>Salade gourmande de quinoa, betteraves marinées, Endives et miettes de Roquefort à l'huile de noisette <i>Quinoa Fresh Salad, marinated beetroot, chicory and bleu cheese, with hazelnut dressing</i> Свежий салат киноа, маринованная свёкла, салатный цикорий, Голубой сыр Рокфорт и ореховое масло</p>	20
<p>Satay de nouilles soba épicé au brocolis, coriandre et cacahuètes <i>Buckwheat noodles with spicy satay sauce, broccoli coriander and peanut</i> Лапша Соба с острыми специями, брокколи, кориандр и арахис</p>	25
<p>Curry vert de légumes au lait de coco <i>Vegetables green curry with coconut milk</i> Овощное карри с кокосовым молоком</p>	25
<p>Risotto au thé matcha, citronnelle et légumes <i>Matcha tea risotto, lemongrass and vegetables</i> Ризотто с чаем Матча, лимонник и овощи</p>	32
<p>Risotto aux truffes noires, bouillon de parmesan et safran <i>Truffle risotto, parmesan and saffron foam</i> Ризотто с трюфелями, бульон из пармезана и шафрана</p>	42
<p>Potage de Légumes du moment <i>Vegetables soup</i> Овощной суп</p>	18



Fondue savoyarde (minimum 2 personnes)
Cheese Fondues (minimum 2 persons)
Сырное фондю (минимум 2 человека)

Toutes nos fondues sont servies avec charcuteries et salade verte !

All our fondues are served with charcuterie and green salad!

Все наши фондю подаются с мясными закусками и зеленым салатом!

Savoyarde Classique <i>Classical Cheese Fondue</i> Классическое сырное фондю	35*
Aux Morilles <i>With Morrels</i> Со сморчками	45*
Aux Truffles <i>With truffles</i> С трюфелями	60*

**Prix par personne/Price per person/Цена на человека*

Origine veau : Fleuron des Alpes

Origine bœuf : Dauphiné -Savoie

Prix nets, taxes et service compris/ Net prices, tax and service included