

2
0
2
1
.
2
0
2
2

CARTE DU DÉJEUNER *LUNCH MENU*

ALTITUDE 1900

ENTRÉES / STARTERS

SALADE CÉSAR  25 €

CAESAR SALAD

Poulet fermier grillé, Betterave cuite au four dans du gros sel et Copeaux de Beaufort
Grilled chicken, Oven-cooked salty beetroot, and Beaufort chip

MOUSSE DE BEAUFORT  25 €

BEAUFORT MOUSSE

Mousse de Beaufort, Cresson, Roquette et Coulis de betterave
Beaufort mousse, Watercress, Arugula, and Beetroot coulis

PETIT POKE BOWL  25 €

Omble Chevalier mariné, Riz, Avocat, Endives carmine, Pousses d'épinards et Vinaigrette sésame oignon

Marinated Omble Chevalier, Rice, Avocado, Carmine chicory endives, Spinach leaves and Sesame-onion seasoning

POIREAUX FONDANTS  28 €

FONDANT LEEKS

Poireaux fondants, anguille, vierge de citron à la sauge
Fondant leeks, eel, lemon sage virgin sauce

WITH EEL
AVEC ANGUIILLE

25 €
WITHOUT EEL
SANS ANGUIILLE

POISSONS / FISH

LA TRUITE DE SAVOIE   32 €

THE TROUT FROM SAVOIE

Truite de Savoie poêlée, céleri rave, champignons de Paris bruns, chanterelles grises, pleurotes et shitakés

Paned Trout from Savoie, celeriac, brown mushrooms, grey chanterelles, oyster mushrooms and shiitakes

LE CABILLAUD  35 €

THE COD

Le cabillaud cuit à la vapeur, velouté de panais, butternut et croustillant de châtaignes
Steamed cod, parsnip velouté, butternut and chestnut crisp

LA SOLE  60 €

THE SOLE

Sole de l'Océan meunière ou grillée, risotto au citron

Sole from the Ocean, with butter or grilled, lemony risotto

LE GRAND POKE BOWL  40 €

Omble Chevalier mariné, Riz, Avocat, Endives carmine, Pousses d'épinards et Vinaigrette sésame oignon

Marinated Omble Chevalier, Rice, Avocado, Carmine chicory endives, Spinach leaves and Sesame-onion seasoning

VIANDES / MEAT

LA VOLAILLE DE L'AIN RÔTIE 32 €

THE ROASTED POULTRY FROM AIN

Volaille de l'Ain rôtie et jus au thym

Roasted poultry from Ain, thyme juice

LE FAUX FILET DE BŒUF CHAROLAIS 35 €

THE CHAROLAIS BEEF FILET

Faux filet de bœuf charolais de Savoie grillé, jus thym ciboulette et cerfeuil

Grilled Charolais Beef filet, thyme, chives, and chervil juice

LE TARTARE DE FILET DE BŒUF 40 €

THE BEEF FILET TARTARE

Tartare dans le filet de bœuf, roquette et Crostini à l'huile d'olive de Sicile

Tartare within the beef filet, arugula, and Crostini with olive oil from Sicily

LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

INCLUS AVEC UNE VIANDE OU 10€ EN SUPPLEMENT
INCLUDED WITH A MEAT OR 10€ SUPPLEMENT

LÉGUMES DE SAISON

SEASONAL VEGETABLES

Légumes de saison poêlés à l'huile d'olive - Carottes, navets blancs et boule d'or, chou-fleur, panais et radis

Stir-fried seasonal vegetables – carrots, white turnip, cauliflower, parsnip and radish

FRITES AU BEAUFORT

FRENCH FRIES WITH BEAUFORT

Frites au Beaufort râpé

French fries with grated Beaufort

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

MASHED POTATOES

Écrasé de pommes de terre au beurre ou à l'huile d'olive

Mashed potatoes, with butter or olive oil

RIZ BASMATI

BASMATI RICE

Riz basmati nature

Basmati rice

POUSSES D'ÉPINARDS

SPINACH LEAVES

Pousses d'épinards tombés au beurre noisette

Spinach leaves with hazelnut butter

LÉGUMES & CÉRÉALES / VEGETABLES & CEREALS

RISOTTO

RISOTTO

Risotto de petit épeautre cuit dans un thé de shitakés et pleurotes

Spelt risotto cooked in a tea of shiitakes and oyster mushrooms

25 €

ENDIVES

Endives, crémeux de châtaignes, condiment algues et gomasio

Endives, chestnut cream, seaweed and gomasio condiment

25 €

LÉGUMES D'HIVER

WINTER VEGETABLES

Légumes d'hiver, terreau d'olive et beurre d'herbes

Winter vegetables, olive soil and herb butter

25 €

VÉGÉ POKE BOWL

Oeuf poché, riz, avocat, endives carmine, pousses d'épinards et vinaigrette sésame oignon

Poached egg, rice, avocado, carmine chicory endives, spinach leaves and sesame-onion seasoning

25 €

PÂTES / PASTA

TAGLIONI EN DEUX VERSIONS

TAGLIONI, TWO VERSIONS

- Bolognaise au bœuf de Savoie à la courge
- À la crème de comté et au citron
- *Bolognese with beef from Savoie and squash*
- *Comté cream and lemon*

25 €

PENNE FRAÎCHES

FRESH PENNE

Penne fraîches cuites façon risotto, aux légumes d'hiver, beurre au parmesan

Fresh Penne cooked as a risotto, winter vegetables and Parmesan butter

25 €

PAINS GOURMANDS / TASTY SANDWICHES

CLUB SANDWICH ANnapurna

ANnapurna CLUB SANDWICH



35 €

- Poulet fermier de l'Ain, cœur de sucrine, mayonnaise maison, avocat, œuf et pancetta de Lombardie grillée
- Truite fumée, chou chinois, œuf dur, radis noir et coleslaw maison
- *Chicken, salad, homemade mayo, avocado, egg, and grilled pancetta from Lombardia*
- *Smoked trout, bok choy, hard-boiled egg, black radish, and home-made coleslaw*

BURGER ANnapurna

ANnapurna BURGER



35 €

Boeuf de Savoie, Brezain, compotée d'oignon, cœur de sucrine, pancetta de Lombardie grillée, sauce moutarde-persil-estragon, cornichons aigre-doux et sauce barbecue maison

Beef from Savoie, Brezain, onion compote, salad, grilled pancetta from Lombardia, mustard, parsley and tarragon sauce, sweet & sour pickles, and homemade barbecue sauce

BURGER VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN BURGER



25 €

Galette de pommes de terre, carottes et panais, avocat, fromage de chèvre, œuf au plat et sauce tartare maison.

Potato galette, carrots and parsnip, avocado, goat cheese, fried egg, and homemade tartare sauce

ALLERGÈNES

ALLERGENS

- 🌾 GLUTEN / GLUTEN WHEAT 🥛 PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS 🌰 FRUITS À COQUES / TREE NUTS
🐟 PRODUITS DE LA MER / SEAFOOD 🌱 VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

PRIX NETS, TAXES & SERVICE COMPRIS / NET PRICES, TAXES & SERVICE INCLUDED

TOUS NOS PRODUITS SONT FAITS MAISON / ALL OUR PRODUCTS ARE HOMEMADE