

BREAKING RULES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

ENTRÉES STARTERS

LE GRAVLAX ^P ^{Mo}

13.00 €

*Saumon en gravlax, légumes croquants et salade de jeunes pousses, vinaigrette acidulée.
Cured salmon, mixed leaf salad with crunchy vegetables, citrus vinaigrette.*

LE TARTARE ^{Co} ^{Mo}

13.00 €

*Tartare de boeuf au couteau, préparé et assaisonné, jus d'herbes et pickles.
Raw chopped beef filet, prepared and seasoned, herb gravy and pickles.*

LA SAINT-JACQUES ^M ^{Co}

14.00 €

*Juste nacrées aux notes d'agrumes, poireaux et pommes granny smith.
Lightly glazed scallops with hints of citrus, leeks and granny smith apples.*

LE VELOUTÉ ^F ^L

11.00 €

*Velouté de butternut, oeuf parfait, aux éclats de châtaignes.
Cream of butternut squash soup, soft baked egg with slivers of chestnut.*

LA TARTE-FINE ^F ^L ^{Co}

12.00 €

*Confit d'oignons, fromage de Savoie, betteraves crues, cuites et en pesto, mesclun de salade.
Glazed onion and Savoie cheese tart, trio of beetroot, mixed leaf salad.*

BREAKING RULES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

PLATS MAIN COURSE

LE CANARD ^F ^L ^G

26.00 €

*Demi-magret, polenta grillée au piment d'Espelette, carottes au cumin, sauce figues et noix.
Half duck breast, grilled polenta seasoned with espelette pepper, carrots with cumin, fig and walnut sauce.*

LE BŒUF ^L

32.00 € (DP +5 €)

*Filet de boeuf grillé, pommes de terre grenailles et butternut rôti, jus corsé.
Grilled filet of beef, grenailles potatoes and roasted butternut squash, spicy sauce.*

LE COCHON ^L

25.00 €

*Cuit pendant 8h, écrasé de pomme de terre aux herbes, sauce miel et thym.
8hr slow cooked pork, herb mashed potatoes, honey and thyme sauce.*

LE POISSON ^F ^L ^P

25.00 €

*Suivant l'arrivage, pulpe de panais vanillée, choux-fleurs et pak-choï grillé, légère écume noisette.
Choice of the day, vanilla mashed parsnips, grilled pak choi and cauliflower, hazelnut mousse.*

LE WOK VÉGÉTARIEN ^F ^L

20.00 €

*Riz parfumé et légumes sautés, noix de cajou, herbes fraîches, sauce coco-curry.
Perfumed rice, sautéed vegetables, cashews, curried coconut sauce.*

BREAKING RULES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

SPÉCIALITES DE SAVOIE & DE LA MAISON

MINIMUM 2 PERSONNES – PRIX/PERSONNE MINIMUM 2 PEOPLE – PRICE/PERSON

RACLETTE AU LAIT CRU ①

Servie avec assortiment de charcuterie,
pommes de terre vapeur.
Delicatessen, bold potatoes.

28.00 €

RACLETTE AU LAIT DE CHÈVRE ①

Servie avec assortiment de charcuterie,
pommes de terre vapeur.
Delicatessen, bold potatoes.

28.00 €

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ ①

à base de vacherin
et de gruyère affiné 12 mois
made with vacherin
and gruyere refined 12 months

25.00 €

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ, AIL DES OURS ①

à base de vacherin et de gruyère affiné 12 mois
made with vacherin and
gruyere refined 12 months

26.00 €

FONDUE AU FROMAGE ① DE CHÈVRE

goat chesse fondu

26.00 €

FONDUE DE REBLOCHON CUITE DANS DU PAIN ①

servi avec des pommes de terre grenaille au lard gras

REBLOCHON FONDUE BAKED IN BREAD

with grenaille potatoes and bacon

22.00 €

FONDUE SAMOVAR

200gr de viande de bœuf et filet de volaille à cuire dans un bouillon maison,
servi avec frites et mayonnaises

200gr beef and poultry fondue to be cooked in an home made broth,
chips and mayonnaise sauces

34.00 € (DP +5 €) PLAT SUPPLEMENTAIRE 10 € | EXTRA MEAT 10 €

SUPPLÉMENT SUPPLEMENT

salade d'herbes folles 9.50 € | salade of wild herbs & young leaves 9.50 €

la planchette de charcuteries 13 € | plachette of delicatessen 13 €

LA CROZIFLETTE ② ①

Confit d'oignons, lardons fumés, reblochon et crozets savoyards
Savoy crozets (local pasta), glazed onions, reblochon cheese, diced bacon.

20.00 €

BREAKING RULES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

DESSERTS SWEETS

LA TARTE AUX MYRTILLES, ÉCLATS DE CHOCOLAT BLANC [©] ^ℓ
BLUEBERRY TART, CHOCOLATE FLAKES

10.00 €

LA POIRE POCHÉE AUX ÉPICES, CRÉMEUX À LA FÈVE DE TONKA ET SABLÉ À LA FLEUR DE SEL [©] ^ℓ [®]
SPICY POACHED PEAR, TONKA CREAM, SALTED SHORTBREAD

9.00 €

LE MILLE-FEUILLE FRAMBOISES—PISTACHES, RÉDUCTION FRUITS ROUGES ^ℓ [®]
RASPBERRY AND PISTACHIO MILLE FEUILLE, RED FRUIT REDUCTION

10.00 €

LE MOELLEUX AUX DEUX CHOCOLATS, CARMEL LACTÉ [©] ^ℓ
SOFT CENTERED DOUBLE CHOCOLATE CAKE, CREAMY CARAMEL SAUCE

10.00 €

LE BISCUIT DE SAVOIE, CRÈME ANGLAISE AMARETTO ET MOUSSE VANILLÉE [©] ^ℓ
SAVOIE BISCUITS, LIGHT AMARETTO CUSTARD, VANILLA MOUSSE

9.00 €

BREAKING RULES

CAVE À MANGER

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

LE MENU DES ENFANTS 16.00 € — 11 ANS

ENTRÉE: SOUPE DE BUTTERNUT ①
PLATS: STEAK **OU** POISSON GRILLÉ, FRITES **OU** RIZ ②
DESSERT: MOELLEUX AUX 2 CHOCOLATS
OU 2 BOULES DE GLACE ③ ④

CHILDREN'S MENU 16.00 € — 11 YEARS OLD

STARTER: CREAM OF BUTTERNUT SOUP ①
PLATES: STEAK **OR** GRILLED FISH WITH RICE **OR** CHIPS ②
DESSERT: SOFT CENTERED DOUBLE CHOCOLATE CAKE
OR 2 SCOOPS ICE CREAM ③ ④

NOUS FAISONS UNE CUISINE SIMPLE QUI DEMANDE DE LA PATIENCE.

NOTRE CUISINE EST MIJOTÉE!

CE N'EST PAS UNE CUISINE DE GENS PRESSÉS.

***We cook a simple cuisine that requires patience.
Our kitchen is simmered! It's not a cooking for people in a hurry!***

Fernande Allard

DÉTAIL DES PRODUITS ALLERGÈNES LIST OF ALLERGENS DETAILS

③ GLUTEN | GLUTEN
④ LAIT | MILK
① ŒUF | EGG

② FRUITS À COQUE | NUTS
⑤ GRAINE DE SÉSAME | SESAM SEEDS
⑥ MOLLUSQUE | SHELLFISH

⑦ POISSON | FISH
⑧ CRUSTACÉS | SHELLFISH
⑨ MOUTARDE | MUSTARD

LE SAMOVAR

BAR LOUNGE CAVE À MANGER

Fermé le mardi — Closed on Tuesdays
73 150 Val d'Isère
Tel. 0033 (0)479 061 351 Mail. info@lesamovar.com

HÔTEL & CHALETs

73 150 Val d'Isère
Tel. 0033 (0)479 061 351 Mail. info@lesamovar.com
www.lesamovar.com

SPA MINERAL

73 150 Val d'Isère
Tel. 0033 (0)479 061 351 Mail. spa@lesamovar.com
www.lesamovar.com/spa

Les chèques et les cartes de crédit American express ne sont pas acceptés | We do not take American Express
Couvert "je partage mon plat" 5.00 € | Coperto "share your dish" 5.00 €