

BREAKING RULES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

ENTRÉES STARTERS

LE VELOUTÉ DE LÉGUMES DU MARCHÉ

Creamy vegetable soup

11.00 €

ŒUF POCHÉ ET SA CRÈME SAVOYARDE ®

*Œuf poché, chips de jambon de montagne et salade folle
Egg casserole, mountain ham chips and mixed salad*

12.00 €

I LEEK TO MOVE IT, MOVE IT (FROM BIG LOVE) ®

*L'incontournable poireau brûlé, burrata, éclats de noisettes, petites herbes fraîches
The unavoidable burned leek, burrata, hazelnut chips, fresh herbs*

14.00 €

PLANCHE MIXTE (HB+3€)

*Fromage et charcuterie
Selection of cheese and cold cuts*

23.00 €

LE COUP DE CŒUR DU CHEF

16.00 €

BREAKING RULES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

PLATS PLATES

L'AGNEAU [Ⓢ] [Ⓛ] [Ⓣ] [Ⓜ] [Ⓞ]

28.00 €

Souris d'agneau, crémeux de panais et poêlée de légumes
Lamb shank, creamy parsnip and pan-fried vegetables

LA VOLAILLE [Ⓛ] [Ⓣ]

24.00 €

Suprême de volaille aux pleurotes, butternut rôti et grenailles sautées
Chicken supreme with mushrooms, roasted butternut and potatoes

LE BŒUF (HB+5€) [Ⓣ]

29.00 €

La pièce du boucher
Butcher's cut

LE PORC [Ⓛ] [Ⓜ]

24.00 €

Filet mignon de porc, crémeux de betteraves, poireaux croquants et sauce raifort
Pork filet mignon, creamy beetroots, crispy leeks and raifort cream

WOK VÉGÉTARIEN [Ⓛ] [Ⓞ]

20.00 €

Wok de légumes et ses pâtes chinoises ou crémeux de panais
Vegetables wok and noodles or creamy parsnip

BREAKING RULES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

SPÉCIALITÉS DE SAVOIE & DE LA MAISON

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

RACLETTE AU LAIT CRU [Ⓢ]

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

29.00 €

RACLETTE AU LAIT DE CHÈVRE [Ⓢ]

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

29.00 €

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

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ [Ⓢ]

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

26.00 €

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ, AIL DES OURS [Ⓢ]

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

28.00 €

TOMMETTE DE CHÈVRE [Ⓢ] FONDUE

goat chesse fondu
with salad

28.00 €

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

FONDUE DE REBLOCHON CUITE DANS DU PAIN [Ⓢ]

servie avec des pommes de terre grenaille au lard gras

REBLOCHON FONDUE BAKED IN BREAD

with grenaille potatoes and bacon

26.00 €

FONDUE SAMOVAR (HB+5€)

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

200gr beef and poultry fondue to be cooked in a home made broth,
french fries and mayonnaise sauces

34.00 € PLAT SUPPLEMENTAIRE 15€ | EXTRA MEAT 15€

SUPLÉMENT SUPPLEMENT

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

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

LA CROZIFLETTE [Ⓢ] [Ⓢ]

Confit d'oignons, lardons fumés, reblochon et crozets savoyards
Local Savoie pasta, smoked lardoons, Reblochon cheese, onion confit

23.00 €

BREAKING RULES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

DESSERTS SWEETS

LE PAVLOVA AUX FRUITS DES MONTAGNES [Ⓛ] Ⓞ

Pavlova with mountain fruits

10.00 €

LIÉGOIS AUX ÉPICES ET AU VINO TINTO [Ⓛ] Ⓞ ⓕ Ⓞ

Gelée de vin aux épices, sorbet myrtille et chantilly
Spicy wine jelly, blueberry sorbet and whipped cream

10.00 €

LE BOLET DE BELLEVARDE [Ⓛ] Ⓞ ⓕ

Deux boules de glace, sauce chocolat, meringue, chantilly et pétales d'amandes
Two scoops of ice cream, chocolate sauce, meringue, whipped cream and almond petals

10.00 €

CHOCOLAT CLAP CLAP, CAMEL AU BEURRE SALEÉ ET CRÈME MONTÉE

MOELLEUX AU CHOCOLAT [Ⓛ] Ⓞ

Chocolate fondant salted caramel and whipped cream

10.00 €

BISCUIT DE SAVOIE, GLACE VANILLE ET CHANTILLY [Ⓛ] Ⓞ ⓕ Ⓞ

Savoie biscuit, vanilla ice cream and whipped cream

10.00 €

AFFOGATO [Ⓛ] Ⓞ ⓕ Ⓞ

Boule de glace vanille, amaretto, chantilly, espresso
Amaretto, vanilla ice cream, whipped cream and espresso

10.00 €

BREAKING RULES

CAVE À MANGER

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

LE MENU DES ENFANTS 16.00 € - 11 ANS

CHILDREN'S MENU 16.00 € - 11 YEARS OLD

ENTRÉE: POTAGE DU JOUR (L)
PLATS: STEAK OU POISSON GRILLÉ, FRITES OU PÂTES (L)
DESSERT: GÂTEAU DE SAVOIE
OU 2 BOULES DE GLACE (L) (L)

STARTER: SOUP (L)
PLATES: STEAK OR GRILLED FISH WITH PASTA OR CHIP(S)
DESSERT: SAVOIE BISCUIT
OR 2 SCOOPS ICE CREAM (L) (L)

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 dishes are cooked with care, this is not a cooking for people in a hurry!**

Fernande Allard

DÉTAIL DES PRODUITS ALLERGÈNES LIST OF ALLERGENS DETAILS

(G) GLUTEN | GLUTEN

(L) LAIT | MILK

(O) ŒUF | EGG

(F) FRUITS À COQUE | NUTS

(GS) GRAINE DE SÉSAME | SESAM SEEDS

(M) MOLLUSQUE | SHELLFISH

(P) POISSON | FISH

(C) CRUSTACÉS | SHELLFISH

(MO) 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 €