

ENTRÉES STARTERS

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

VELOUTÉ DE POTIRON POMME DE TERRE DOUCE, MOUILLETES TRUFFÉES, FROMAGE DE SAVOIE [©] [Ⓛ]

*Pumpkin and Sweet Potatoes « veloute »,
Truffled Soldier, Local Savoie Cheese*

16 €

MILLEFEUILLE DE POMMES REBLOCHON & CHANTILLY INFUSÉE AU LARD FUMÉ, NOISETTES TORRIFIÉES [Ⓛ] [Ⓢ]

*Apple « Millefeuille », Reblochon Cheese,
Whipped Cream Bacon Taste, Nuts*

17 €

GRAVLAX DE SAUMON CHANTILLY D'AGRUMES, TOASTS CÉRÉALES [Ⓢ] [Ⓛ] [Ⓢ]

*Gravlax Salmon, Citrus Fruit Whipped Cream,
Cereal Toast*

18 €

SABLÉ PARMESAN, CRÈME DE BREBIS FRAIS, PISTOU [©] [Ⓛ] [Ⓢ] [Ⓢ]

*Ewe Cheese Cream,
Shortbread Biscuit « Parmesan » Cheese, Pistou*

18 €

LE SAMOVAR

*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 €*

PLATS DISHES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

TIAN DE LÉGUMES DE SAISON FAÇON TATIN, QUENELLE CREAM ÉPAISSE 🍴 © ① ②

Seasonnal Vegetables « Tatin » Style and cream

19 €

EFFEILLÉE DE JOUE DE BOEUF EN PARMENTIER SAUCE IPA, PÉTALES D'AMANDES ① ②

Shredded Beef Cheek

Beer Sauce, Almond Petals, « Parmentier » Style

26 €

CÔTE DE VEAU 300^{GR} SAUCE MORILLE & SON GRATIN DAUPHINOIS ①

Veal Chop 300^{GR}

Morel Sauce And « Gratin Dauphinois »

30 €

FILET DE LIEU AU BEURRE DE CIDRE RISOTTO AU BOUILLON DE LA MER ② ③ ④

Pollock Fillet with Cider Butter,

Sea Broth Risotto

28 €

LE SAMOVAR

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 €

SPÉCIALITÉS

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

LA CROZIFLETTE ©

*Confit d'Oignons, Lardons Fumés, Reblochon et Crozets Savoyards
Local Savoie Pasta, Smoked Lardoons, Reblochon Cheese, Onion Confit*

23 €

RACLETTE AU LAIT CRU ©

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

29 € *

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ ©

*À base de vacherin et de gruyère affiné 12 mois
Made with Vacherin and Gruyere refined 12 months*

26 € *

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 € *

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 € *

FONDUE SAMOVAR ©

*200^{GR} de Viande de Bœuf et Filet de Volaille à cuire dans un Bouillon Maison, Servie avec Frites et Mayonnaises
200^{GR} Beef and Poultry Fondue to be cooked in a Home Made Broth, French Fries and Mayonnaise Sauces*

34 € * **

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

** PLAT VIANDES SUPPLEMENTAIRE FONDUE SAMOVAR 15€ | EXTRA MEAT SAMOVAR FONDUE 15€

SUPPLÉMENT SUPPLEMENT

*salade d'herbes folles 9.5 € | salade of wild herbs & young leaves 9.5 €
la planchette de charcuteries 13 € | selection of delicatessen 13 €*

LE SAMOVAR

*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 €*

DESSERTS SWEETS

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

TRIO DE CRÈMES BRULÉES NATURE, PISTACHE & GÉNÉPI [Ⓛ] Ⓟ Ⓞ Ⓠ

« Crème brûlée » Trio
Nature, Pistachio & Génépi

12 €

TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE [Ⓛ] Ⓞ Ⓠ

New Fashion Lemon Meringue Pie

12 €

POIRE POCHÉE AU CARMEL DE VIN ÉPICÉ ET SA BOULE VANILLE [Ⓛ]

*Pear wine Spiced Caramel,
Vanilla Ice Cream*

12 €

TARTE MENDIANT CHOCOLAT, CARMEL AU BEURRE SALÉ [Ⓛ] Ⓟ Ⓞ Ⓠ

*Chocolate Pie, « Mendiant Fruits »,
Salted Caramel*

12 €

LE SAMOVAR

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 €

ORIGINAL MADE WITH PASSION

LE MENU DES ENFANTS 14 € -11 ANS

CHILDREN'S MENU 14 € -11 YEARS OLD

CHICKEN TENDER **OU** POISSON
+ FRITES **OU** LÉGUMES

+ 2 BOULES DE GLACES AUX CHOIX ⑩

CHICKEN TENDER **OR** FISH
+ CHIPS **OU** VEGETABLES

+ 2 SCOOPS ICE CREAM ⑩

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

Ⓞ GLUTEN | GLUTEN

Ⓛ LAIT | MILK

⓪ ŒUF | EGG

ⓕ FRUITS À COQUE | NUTS

ⓄS GRAINE DE SÉSAME | SESAM SEEDS

Ⓜ MOLLUSQUE | SHELLFISH

Ⓟ POISSON | FISH

Ⓒ CRUSTACÉS | SHELLFISH

ⓂO 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 €*