

ORIGINAL MADE WITH PASSION


LE MENU DES ENFANTS 15 € -11 ANS

CHILDREN'S MENU 15 € -11 YEARS OLD

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

+ 2 BOULES DE GLACES AUX CHOIX 

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




+ 2 SCOOPS ICE CREAM 




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
 ŒUF | EGG

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

 POISSON | FISH
 CRUSTACÉS | SHELLFISH
 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

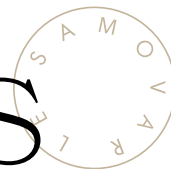
73 150 Val d'Isère

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 €*

SPÉCIALITÉS



ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

LA TARTIFLETTE [Ⓞ] [Ⓛ]

Pommes de terre fondantes, oignons, lardons, reblochon, panache de salades
Melting potatoes, onions, diced bacon, reblochon cheese, salad

24 €

RACLETTE AU LAIT CRU [Ⓞ]

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

33 € * | **

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ [Ⓞ]

À base de vacherin et de gruyère affiné 12 mois, salade du marché
Made with Vacherin and Gruyere refined 12 months, salad

32 € *

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ AIL DES OURS [Ⓞ]

À base de Vacherin et de Gruyère affiné 12 mois
made with Vacherin and Gruyere refined 12 months

33 € *

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

38 € * | **

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

** PLAT VIANDES SUPPLEMENTAIRE 15 € | EXTRA MEAT 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 €

PIZZAS

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

LA PISTOU 14 €

Mozzarella, basilic, huile d'olive, ail, olives
Tomato base, mozzarella, basil, olive oil, garlic, olives

LA REGINA 18 €

Mozzarella, jambon, champignons, olives
Tomato base, mozzarella, ham, mushrooms, olives

LA VÉGÉTARIENNE 18 €

Mozzarella, courgettes, champignons, poivrons, oignons, olives
Tomato base, mozzarella, zucchini, mushrooms, peppers, onions, olives

LA MONTAGNARDE 19 €

Lardons, pomme de terre, fromage à raclette, oignons
Cream base, bacon, potato, raclette cheese, onions

LA MEXICAINE 19 €

Poulet, oignons, poivrons, olives noires, guacamole, oeufs
Tomato base, chicken, onions, peppers, olives, guacamole, egg

LA CURRY 19 €

Poulet curry, oignons, mozzarella, tomate
Cream base, curry chicken, onions, mozzarella, tomato

LA FLORENCIA 19 €

Jambon de pays, roquette, tomates cerises, parmesan
Tomato base, country ham, arugula salad, tomato cherry, parmigiano

LA CAPRICIEUSE 18 €

Thon, oignons, mozzarella, tomate, olives noires
Tomato base, tuna, onions, mozzarella, tomato, olives

SUPLÉMENT SUPPLEMENT
staciatella 4 €

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 €

NOTRE PETITE CARTE

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

POTAGE DU JOUR^{® ①}

Soup of the day

16 €

SALADE FAÇON CÉSAR^{® ②} Cesar salad

*Oeuf, salade, tomates, blancs de poulet, parmesan, sauce cesar, ail
Egg, salad, tomato, chicken breast, parmesan, cesar salad sauce, garlic*

PETITE 15 €

GRANDE 20 €

MAC' & CHEESE^{® ① ②}

Gratin de pâtes et fromages

19 €

PLAT DU JOUR, SUGGESTION DU CHEF

Dish of the day — Chef's suggestion

29 €

CÔTE DE VEAU 300^{GR} et son gratin Dauphinois, sauce morilles^①

Veal chop 300gr, morel sauce and "gratin dauphinois"

33 €

FILET DE CABILLAUD[®] Sauce vierge et sa tombée de légumes

Fillet of cod with virgin sauce and a drop of vegetables

30 €

TENDERS DE POULET^{® ② ③} sur son lit de salade, frites

Chiken tenders on his bed of salad, french fries

22 €

LE S A M O V A R

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

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

TARTE CITRON MERINGUÉE[®] [®]

Homemade lemon tart

11 €

CHEESE CAKE AUX FRUITS DES BOIS[®]

Berries cheese cake

10 €

BOLET DE BELLEVARDE

*Glace vanille, meringue, chocolat chaud maison
Vanilla ice cream, meringue, homemade hot chocolate*

10 €

COUPE COLONEL

*Citron Vodka
Vodka Lemon*

13 €

PAVLOVA

*Meringue, fruits des bois, chantilly
Meringue, forest fruits, whipped cream*

10 €

LE S A M O V A R

*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 €*