



Authentic Mountain Restaurant

La Carte

A Partager . To Share

	La Planche de la Cave des Creux et son Pot de Condiment	41€
	Assortiment de Charcuterie et Fromage de notre région <i>Selection of Charcuterie and regional Cheeses</i>	
	Les Burratas Crémeuses, multitude de Tomates, Pesto et Basilic	44€
	<i>Creamy Burrata with Tomatoes, Pesto, and Basil</i>	
	À la Truffe d'hiver - With Winter Truffle	58€
	Seasonal XXL Veggie Bowls to share	49€
	Méli-mélo de Fruits et Légumes Frais, Houmous, Tzatziki... <i>Assortment of Fresh Fruits and Vegetables, Houmous, Tzatziki...</i>	
	Jatte de Hareng Marinés aux Aromates, Carottes et Oignons Rouges	41€
	<i>Pommes vapeurs, Vinaigrette aux fines herbes</i> <i>Marinated Herring with herbs, Carrots, and Red Onion served with Steamed Potatoes and Herb Vinaigrette</i>	
	Pata Negra « JOSELITO GRAN RESERVA », 48 mois d'affinage, Pan Con Tomato	58€
	<i>Pata Negra "JOSELITO GRAN RESERVA", 48 months of maturing, served with Garlic and Tomato Bread</i>	
	« Sardinillas Real Conservera Española », à l'Huile d'Olive	29€
	<i>Sardinillas real conservera Espanola small Sardines in Olive Oil</i>	
	Houmous ou Tzatziki, Pan Pita grillé	24€
	<i>Houmous or Tzatziki, grilled Pan Pita</i>	

Entrées . Starters

	Tarte au Beaufort de l'Oncle d'Jet, généreuse, Salade Verte et Noix Croquantes	31€
	<i>Uncle Jet's Beaufort Tart, Green Salad and Crunchy Walnuts</i>	
	Tartare de Thon, « Leche de Coco », Lime et Coriandre Fraîche	35€
	<i>Tuna Tartare, «Leche de Coco», Lime and Fresh Coriander</i>	
	L'Œuf Cocotte Crémeux, Truffe d'hiver et Pain grillé	41€
	<i>Boiled Creamy Eggs, Winter Truffle and toasted Bread</i>	
	Sashimi de Thon frais, Fusion Soja et Pamplemousse, Betteraves et Radis Glacés	34€
	<i>Fresh Tuna Sashimi, Bean Sprout and Grapefruit Fusion, Glazed Beetroot and Radishes</i>	
	Salade Thaï et Crevettes	32€
	<i>Méli-mélo de Crevettes et Légumes Croquants, Inspiration Asiatique</i> <i>Assortment of Asian-inspired Prawns and Crunchy Vegetables</i>	
	Cassiolette de Morilles crémeuses aux fines Herbes, Salade croquante aux essences de Vin Jaune	44€
	<i>Creamy Morel Mushroom and Herb cassiolette, crunchy Salad with yellow Wine essences</i>	

SUGGESTION(S) DU JOUR AU GRÉ DES ENVIES DU CHEF - CHEF'S DISH(ES) OF THE DAY



Nos Spécialités . Our Specialities

	Travers de Porc Confits, Caramel de Soja, Légumes à la Thaï et Riz Parfumé	39€
	<i>Confit Pork Ribs, Soy Sauce Caramel, Thai-style Vegetables, and Aromatic Rice</i>	
	Côte de Veau Rôtie, Véritable Purée Maison, Petits Légumes et Sauce Morille	51€
	<i>Roasted Veal Chop, Homemade Mashed Potatoes, baby Vegetables and Morel Mushroom Sauce</i>	
	Côte de Veau Rôtie, Foie gras et Truffe d'hiver, dans l'esprit d'un Rossini, véritable Purée aux Truffes	66€
	<i>Roasted Veal Chop served Rossini Style with Foie Gras and Winter Truffle and homemade Truffle Mashed Potatoes</i>	
	Fondue de la Cave des Creux aux Fromages de nos Montagnes, Assortiment de Salaisons (prix par personne)	
	<i>La Cave des Creux Mountain Cheese Fondue, served with a selection of Cured Meats (per person)</i>	
	Nature - On its own	42€
	Aux morilles - With morel mushrooms	49€
	Aux truffes - With truffles	63€
	Cave des Creux Burger, Beaufort, Lard grillé, et Frites Fraîches	39€
	<i>Cave des Creux Burger, Beaufort Cheese, Grilled Bacon, and Homemade Fries</i>	



Plat sans Gluten **Attention** : Sans sauce/Pas de pain/Pas de sauce soja/Pas de toast
Gluten free dish **Beware** : No Sauce for the meat/No bread/No soy sauce/No roasted bread



Plat Végétarien Vegetarian dish

Poissons . Fish



- Le Thon, inspiration d'un steak au poivre, Chimichurri d'Herbes fraîches, Salade de Roquette** 42€
Tuna, inspired by a pepper steak, Fresh Herb Chimichurri sauce, Arugula Salad
- Le Bar en Filet, à la plancha, vierge de fruits et légumes acidulés, véritable Purée et Petits Légumes** 44€
Pan-seared Sea Bass filet, Sauce Vierge, homemade Mashed Potato and baby Vegetables
- Tartare de Thon XL, « Leche de Coco », Lime, Coriandre et Frites Fraîches** 43€
XL Tuna Tartare, «Leche de Coco», Lime, Coriander and Homemade Fries

 * **Tous les Mardi et Vendredi, Belle Sole Meunière Pommes Vapeurs en Persillade, véritable Beurre Meunière** *
 * *Every Tuesday and Friday, Every Tuesday and Friday, Sole Meunière cooked in Butter with Lemon Juice, Parsley and Steamed Potatoes* *

Viandes . Meat (Origine UE avec traçabilité)



- Suprême de Volaille rôti aux Morilles** - Roasted Chicken Supreme with Morels 45€
- Carré d'Agneau 3 Côtes, Pesto à l'Ail des Ours** - Rack of Lamb with 3 Chops, served with Wild Garlic Pesto 43€
- Tartare de Bœuf au Couteau, préparé par nos soins** - Hand-cut Beef Tartare, prepared by us 39€
- Filet de Bœuf à la Plancha - Sauce Béarnaise** - Beef Tenderloin à la Plancha - Béarnaise Sauce 49€
Sauce aux Morilles - Morel Sauce 55€
- L'Entrecôte Angus Aberdeen XXL - Sauce Béarnaise** - Aberdeen Angus Rib Steak - Béarnaise Sauce 54€
Sauce aux Morilles - Morel Sauce 60€
- Un accompagnement au choix : Véritable Purée Maison, Légumes du Moment ou Frites Fraîches**
One choice of side: Homemade Mashed Potatoes, Seasonal Vegetables or Homemade Fries
- Supplément Véritable Purée Maison aux Truffes** - Supplement for Homemade Truffle Mashed Potato: +20€

 * **Tous les Lundis et Jeudis, Gigot d'Agneau à la Cheminée, Grenailles Rôties au Beurre d'Aromates, jus corsé** *
 * *Every Monday and Thursday, Leg of Lamb cooked over the Fire, served with Roasted Baby Garlic Potatoes with Herb Butter and full-bodied Jus* *
 * **Tous les Dimanches et Mercredis, Côte de Bœuf Black Angus USA à partager, fumée au Thym Frais, Grenailles et Cèpes en Persillade** *
 * *Every Sunday and Wednesday, Thyme-infused prime Rib of Beef Black Angus USA to share, baby Potatoes and Cep Mushrooms with Garlic and Parsley* *



Pâtes . Pasta



- Rigatoni de Blé Dur en cassolette, Morilles, Fines Herbes et Parmesan croquant** 39€
Morel Mushroom and Rigatoni Pasta cassolette, served with Herbs and Parmesan Crisps
- Pappardelle crémeuses à la Truffe d'hiver, copeaux de Parmesan et Ciboulette** 57€
Creamy Pappardelle Pasta with Truffle, Parmesan shavings and fresh Chive
- Nouilles Chinoises au Wok, Légumes Thaï, Soja et Cacahuètes** 36€
Stir-fried Chinese Noodles, Thai-style Vegetables, Beansprouts and Peanuts
- Avec Queues de Crevettes - With Shrimp Tails** 49€
- Panier de Frites Fraîches, Cassolette de Légumes du moment, Cassolette de Véritable Purée Maison** 15€
Basket of Homemade Fries, Cassolette of Seasonal Vegetables and Homemade Mashed Potatoes
- Cassolette de véritable Purée aux Truffes** - Cassolette of Truffle Mashed Potatoes 33€

Menu du petit montagnard (-12 ans) . Children's menu (-12 yrs)



- Steak Haché Snacké ou Suprême de Volaille Rôti** 29€
- un accompagnement au choix : véritable Purée Maison, Légumes du moment ou Frites Fraîches**
- Cassolette de Rigatoni, Sauce Tomate et Fromage Râpé par nos soins**
- Un Dessert au Choix selon notre Buffet**

*Minced Beef or Roast Chicken Supreme, side of your choice:
 Homemade mashed potato, Seasonal Vegetables or Homemade Fries
 or Rigatoni Pasta Cassolette, Tomato Sauce and Grated Cheese
 One choice of Dessert at the Buffet*

Tous les plats sont faits maison .
 Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
 Le chef François Breda a sélectionné des produits frais, de qualité et privilège des producteurs locaux.
 The Chef François Breda selected quality and fresh food products with local producers.



Fromages . Cheese



- Assiette de Fromages Affinés** - Selection of Fine Cheeses 24€

Buffet de Desserts maison . Homemade Desserts buffet

L'assiette : deux demi parts ou une part par personne au choix au Buffet

22€

The plate : two half pieces or one piece per person at the Buffet

Café gourmand - Coffee with a selection of mini-desserts

26€

Les Boissons . Drinks

RÉCHAUFFEZ VOUS - HOT DRINKS

Café Espresso, Décaféiné, Allongé	7€
Noisette	7,50€
Double Espresso	11€
Grand Crème	10€
Cappuccino	10€
Café ou Chocolat Viennois	10€
Chocolat Chaud	9€
Lait Chaud	6€
Thé Bio (<i>vert, vert menthe, noir, earl grey</i>)	8€
Thé Menthe Fraîche	9€
Fleur de Thé (<i>Jasmin, Mangue Ananas</i>)	9€
Infusion (<i>verveine</i>)	8€
Vin Chaud	10€
Chocolat/Café Alcool, Grog	14€
Irish Coffee	18€
Citron Chaud	10€

BOISSONS FRAICHES - COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Zero,		
Fanta orange, Sprite, Nestea pêche	33cl	8€
	50cl	9€
Coca Cola, Coca Cola Light Bouteille	33cl	10€
Schweppes (<i>nature, agrum'</i>), Orangina	25cl	10€
Red Bull	25cl	12€
Jus de Fruits Artisanal Alain Milliat	20cl	9€
(<i>orange, pomme, fraise, ananas, abricot, tomate</i>)		
Orange Pressé, Citron Pressé	20cl	12€
Verre de lait, lait sirop	25cl	5€
Sirop à l'eau	25cl	5€
Diabolo	33cl	6€
Perrier sirop	33cl	10€

EAUX - WATERS

Evian Plastique	33cl	7€
Perrier	33cl	9€
Evian	75cl	12€
San Pellegrino	75cl	12€

CIDRES (33CL)

Doux Loïc Raison	10€
Brut Loïc Raison	10€

BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

Brasserie du Mont Blanc		12€
(<i>Blanche, Blonde, Rousse, Cristal IPA</i>)		
Sans Alcool 1664		10€

BIÈRES - BEERS

Pression Paulaner		
Demi, Panaché	25cl	8€
Demi Sirop	25cl	9€
Baron	50cl	14€
Picon Bière	25cl	9€
Picon Baron	50cl	15€

APÉRITIF

Ricard	2cl	7€
Martini, Campari, Suze	5cl	10€
Campari Orange	5cl	12€
Kir, Porto	11cl	11€
Kir Royal	15cl	21€

DIGESTIFS (5cl)

Chartreuse Verte,		18€
Poire et Génépi artisanal de Pralognan La Vanoise		16€
Marc de Savoie, Grappa, Limoncello		16€
Calvados, Armagnac, Kahlúa, Baileys, Amaretto		17€
Cognac V.S.O.P Hennessy, Grand Marnier		17€
Williamine Morand		18€

ALCOOLS (5cl)

Whisky J&B, Vodka Absolut		16€
Get 27, Jägermeister		16€
Whisky Cardhu, Jack Daniel's,		18€
Vodka Belvédère		20€
Gin Hendrix, Gin Bombay Saphir, Chivas		20€
Rhum Diplomatico, Tequila Patron		20€
Vodka Beluga Gold Line		48€
Tequila Clase Azul Reposado		48€

COCKTAILS

Apérol Spritz, Hugo Spritz		17€
Italicus Spritz		19€
Bloody Mary, Daiquiri, Marguarita		21€
Mojito, Americano		21€
Moscow Mule		21€
Expresso Martini		21€

SÉLECTION DE VINS AU VERRE DU SOMMELIER (VOIR CARTE DES VINS)

La Coupe de Champagne Gosset Extra Brut	20€
La Coupe de Ruinart Blanc de Blancs	35€
Le Verre de Rosé Minuty Or	18€

DIGESTIFS D'EXCEPTION (4CL)

Chartreuse MOF	30€
Chartreuse Verte V.E.P, Cognac X.O Hennessy	38€
Calvados Christian Drouin Pays d'Auge Hors d'Age	38€
Vieux Rhum Zacapa Centenario XO	42€
Armagnac Château Laubade Bas 1963-1965	62€
Marc de Bourgogne Domaine de la Romanée-Conti 2002	65€

DIGESTIFS D'EXCEPTION (2CL)

Chartreuse Tarragone Jaune 1973-1985	160€
Cognac Louix XIII, Rémy Martin	160€