



La carte
Des
Airelles



*La modération est une chose fatale.
"Assez" est mauvais comme un repas.
"Trop" est bon comme un festin.*

Oscar WILDE

Le restaurant des Airelles vous souhaite la bienvenue

*Pour vous satisfaire tous les plats de notre carte sont élaborés
Sur place, dans notre cuisine,
Selon nos recettes,
A partir de produits de qualité.*

Pour consultation, le cahier des allergènes est à votre disposition.

*Nous sommes à votre écoute pour vos questions et suggestions.
Nous vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie*

Flore DILHAN



Le Restaurant « Les Airelles »

*Nous vous proposons une carte qui varie suivant
Le marché.*

*N'hésitez pas à consulter notre ardoise à l'intérieur
du restaurant.*

Entrée et Salade

Petite / Grande

Voir notre Ardoise du jour





Entrecôte grillée 280gr(Grilléd steak) 23.50€

Supplément Sauce Cèpes 3.00€

Poisson selon arrivage

Fish according to arrival

Voir Ardoise

Plat du moment

meat of the moment

Voir ardoise

Les Enfants

Plat Enfant avec boisson (sirop) 8.50€

*Steak haché, jambon blanc servis avec des pommes de terre ou des pates
(ground beef, ham or served with potatoes or pasta)*

Les Spécialités



<i>La Tartiflette, servie avec de la salade verte</i>	22.00€
<i>Potatoes fried with bacon and onion with melted reblochon cheese on top</i>	
<i>Le fondant Savoyard</i>	26.00€
<i>Demi-reblochon farci au jambon cru et ail, crème vin blanc, pane et gratiné au four servi avec un assortiment de charcuterie de Pays et Pommes vapeur</i>	
<i>Hal reblochon stuffed whit ham, garlic, cream, white wine, breaded and browned in the oven served whit a country of cold cuts and steam potatoes</i>	
<i>La Fondue Savoyarde, servie avec jambon cru et salade</i>	
<i>Traditional cheese fondue</i>	
<i>A partir de 2 personnes</i>	24.00€
<i>Portion pour 1 personne</i>	26.00 €
<i>La Fondue Savoyarde aux Cèpes avec jambon cru et salade</i>	
<i>Traditional cheese fondue with mushrooms</i>	
<i>A partir de 2 personnes</i>	26.00€
<i>Portion pour 1 personne</i>	29.00 €
<i>Raclette Raclée Traditionnelle(2 pers min)</i>	29.00€/pers
<i>Melted cheese served with ham and dry sausage and jacket potatoes (2 pers min)</i>	
<i>sur reservation (48h a l'avance)</i>	
<i>Supplément par personne Charcuterie de Savoie</i>	11.00€
<i>Supplément par personne jambon de Savoie</i>	7.00€
<i>Supplément Salade Verte</i>	5.00€

Les Desserts



Tous nos desserts sont faits maison au tarif unique de 7.50€

Ils sont consultables sur notre Ardoise

Les Glaces Artisanales

Vanille, Chocolat, Caramel au Beurre salé, Génépi, Citron, Fraise, cassis, pêche de vigne,

Manque passion, myrtille,

<i>Glace 1 boule</i>	<i>3.00€</i>
<i>Glace 2 boules</i>	<i>5.50€</i>
<i>Glace 3 boules</i>	<i>8.00€</i>
<i>Supplément Crème Fouettée</i>	<i>1.20€</i>
<i>Coupe des Chamois</i>	<i>8.70€</i>
<i>(Vanille, Chocolat, caramel, meringues, sauce caramel, crème fouettée)</i>	
<i>Coupe des Montagnards (glace Génépi arrosée Génépi)</i>	<i>8.70€</i>
<i>Coupe Colonel (sorbet citron arrosé vodka)</i>	<i>8.50€</i>
<i>Milk-shake (chocolat ou fraise)</i>	<i>5.50€</i>

