

Entrées

<i>Sashimi de cœur de Thon Rouge frais (100g)</i> <i>(Salade, avocat aux Agrumes, pousses d'épinards)</i> <i>Bluefin fresh tuna, salad, avocado Citrus, baby spinach</i>	<i>15.00€</i>
<i>Carpaccio de Bœuf (100g) et ses copeaux de Parmesan</i> <i>Beef Carpaccio and Parmesan shavings</i>	<i>16.50€</i>
<i>Escargots de Magland(12) en persillade maison</i> <i>Escargot in garlic butter</i>	<i>16.00€</i>
<i>Salade Montagnarde (salade, tomates, comté, jambon cru)</i> <i>Salad Montagnarde (salad, tomatoes, cheese, ham)</i>	<i>13.50€</i>
<i>Salade César</i> <i>(Poulet, salade, pignons, croutons, parmesan, tomates)</i> <i>Chicken, salad, pine nuts, croutons, parmesan, tomatoes</i>	<i>15.00€</i>
<i>Assiette Antipasti à Partager pour 2 personnes</i> <i>(Charcuterie, fromage, poulet grillé, bruschetta....)</i> <i>Meats, cheese, grilled chicken, bruschetta.....</i>	<i>25.00€</i>



Plats

<i>Filet de bœuf Charolais grillé (200g)</i> <i>Fillet of beef grill</i>	30.00€
<i>Filet de bœuf Charolais (200g), façon Rossini</i> <i>Sauce morilles</i> <i>Fillet of beef, morel sauce with foie gras</i>	36.00€
<i>Souris d'Agneau (environ 350g),</i> <i>Confite aux pruneaux et Amande</i> <i>Souris Lamb, candied prunes and almond</i>	23.50€
<i>Magret de canard (250g) gratiné aux chèvres et au miel</i> <i>Duck Breast Roast Duck Sauce Cheese and Honey</i>	22.50€
<i>Magret de canard (250g) grillé poivre ou bleu</i> <i>Grilled duck breast sauce pepper or cheese</i>	21.50€
<i>Entrecôte grillée « Simmental » sauce poivre ou bleu</i> <i>Cheese Grilled steak sauce cheese or pepper</i>	25.00€
<i>Mi- cuit de Cœur de thon rouge frais (200g)</i> <i>Mi cooked red ton fresh Heart</i>	28.00€
<i>Pennes aux gambas et aux Agrumes</i> <i>Pasta penne with prawns and citrus fruits</i>	23.50€



Les Spécialités

<i>La Tartiflette, servie avec de la salade verte et jambon cru</i>	25.00€
<i>Potatoes fried with bacon and onion with melted reblochon cheese on top</i>	
<i>La Croziflette, servie avec sa salade verte</i>	19.00€
<i>Little square pasta cooked with cream, bacon and cheese</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>2 personnes (200g)</i>	24.00€/pers
<i>1 personne (250g)</i>	25.00 €
<i>La Fondue Savoyarde à la morille, servie avec jambon cru et salade</i>	
<i>Traditionnel cheese fondue with mushrooms</i>	
<i>2 personnes (200g)</i>	28.00€/pers
<i>1 personne (250g)</i>	29.00 €
<i>Le Mont d'Or (des pommes de terre et de la charcuterie)</i>	29.00€
<i>Un fromage moelleux, fondu au four avec ail et vin blanc</i>	
<i>Melted soft cheese served with ham and dry sausage and jacket potatoes</i>	
<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>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€



Formule Enfant **13€**

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché, avec Pates ou Pommes de Terre

Ou Tartiflette Enfant

Ou Crozet Enfant



Bâtonnet de glace ou Yaourt ou Compote de Pommes



Les Desserts



Tous nos desserts sont faits maison

9€

*Assortiments de Fromages de Savoie
Faisselle au coulis de myrtilles
Fondant au chocolat maison et sa boule de glace vanille
Tarte au citron meringué revisitée
Nougats glacé Maison
Irish Coffee*

Les Glaces Artisanales (Fabriquées en Haute-Savoie)

*Vanille, Chocolat, Caramel au Beurre salé, Tournon,
Génépi, Framboise, Citron, Myrtille, Fraise, Cassis*

<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>1.50€</i>
<i>Coupe Savoyarde (vanille, myrtille, framboises, crème fouettée)</i>	<i>8.70€</i>
<i>Coupe des Chamois (Vanille, tournon, caramel, meringues, sauce caramel, crème fouettée)</i>	<i>8.70€</i>
<i>Coupe des Montagnards (glace Génépi arrosée de Génépi)</i>	<i>8.70€</i>
<i>Coupe Colonel (sorbet citron arrosé vodka)</i>	<i>8.70€</i>
<i>Bâtonnet ou Pot de Glace (glace enfant)</i>	<i>3.00€</i>
<i>Milk-shake (chocolat)</i>	<i>5.50€</i>



Le Restaurant les Airelles vous souhaite la Bienvenue

Pour vous satisfaire, tous les Plats de notre carte sont élaborés sur place, dans nos Cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

Nous Restons à votre écoute pour répondre à vos questions si besoin.

Vous pouvez également consulter notre cahier des Allergènes, il est à votre disposition au Bar.

Nous vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie.

Flore Dilhan

