



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



Pour commencer

À partager pour 2-3 personnes
Starters, to share for 2-3 people.

<i>Le saucisson sec de chez nous</i> * (Environ 350g) <i>Sausage</i> *	8.50€
<i>Les bouchées Croque</i> <i>Croque-monsieur, croque-savoyard</i> * et croque no gluten <i>Toasted sandwich, toasted sandwich free gluten</i>	11.00€
<i>Les grignottes de la mer</i> <i>Moules à l'ail, tapenade olives noires et anchois, rillettes de thon au citron</i> <i>Mussels with garlic, black olives tapenade and anchovies, tuna rillettes with lemon</i>	13.00€
<i>Méli-mélo campagnard</i> <i>Saucisson sec</i> *, tapenade olives noires, rillettes de porc <i>Sausage</i> *, black olives tapenade, pork rillettes	13.00€
<i>Les escargots de Magland</i> * La douzaine <i>Magland snails (12) in homemade parsley</i>	17.00€

* Fabrication artisanale et locale



Plats

L'idée du Marché est affichée sur l'ardoise
The idea of the Market is posted on the slate

- Entrecôte grillée « Simmental » (280gr env) 25.00 €*
Beurre Maître d'Hôtel, gratin dauphinois et légumes du jour
Grilled steak with butter Maître d'Hotel, potatoes gratin and vegetables
- Araignée de veau déglacée au miel et pain d'épices (250g env) 26.50 €*
Gratin dauphinois et légumes du jour
Veal deglazed with honey and gingerbread, potatoes gratin and vegetables
- Brochette de St Jacques au citron vert 29.50 €*
Noix de St Jacques fraîches sans corail, cal 10/20, Ecrasé de pommes de terre et légumes du jour
Fresh scallops without coral, crushed potatoes and vegetables
- Ravioli aux aubergines et tomates confites* 18.00 €*
Sauce tomates et oignons, salade verte et légumes du marché
Pasta ravioli with eggplant and candied tomatoes, tomato and onion sauce, salad and vegetables*
- Ravioli aux cèpes* 19.50€*
Sauce crème et cèpes, salade verte et légumes du marché
Pasta Ravioli with ceps, cream sauce with ceps, salad and market*

* Fabrication artisanale et locale

Prix par personne
Boissons non comprises



Les Spécialités

La Tartiflette, 25.00€

Pommes de terre, lardons, oignons et reblochon, servi avec du jambon sec de Savoie et salade verte

Potatoes, bacon, onion with melted reblochon cheese on top, served with local ham and salad.

Le Fondant Savoyard 29.50€

Demi-reblochon farci au jambon cru et ail, crème, vin blanc, pané et gratiné au four servi avec un assortiment de charcuterie de pays et pommes de terre vapeur

Half Reblochon cheese stuffed with ham and garlic, cream and wine, browned at the oven, served with local and various delicatessen and potatoes

La Fondue Savoyarde

4 fromages différents, suisses et savoyards. Servie avec jambon de Savoie et salade.

4 different cheeses, served with local ham and salad.

2 personnes (200g)

25.00€/pers

1 personne (250g)

26.00 €

La Fondue Savoyarde aux Cèpes,

4 fromages différents, suisses et savoyards. Servie avec jambon de Savoie et salade.

4 different cheeses, served with local ham and salad. Cooked with mushrooms

2 personnes (200g)

28.00€/pers

1 personne (250g)

29.00 €

Raclette Raclée Traditionnelle (2 pers min) 250g /pers. 29.00€/pers

Raclette de Savoie au lait cru. Servie avec un assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

Raclette de Savoie. Served with local and various delicatessen and potatoes

Supplément par personne :

Charcuterie de Savoie

11.00€

Jambon de Savoie

7.00€

Salade Verte

5.00€

Pomme de terre vapeur

2.50€



Formule Enfant

13€

(Jusqu'à 12 ans)

Jambon blanc

Ou

Steak haché

Servi avec gratin dauphinois ou pâtes

Ou Tartiflette Enfant

Gâteau au chocolat ou glace





Les Desserts

L'ardoise des desserts change régulièrement.

Toutes nos douceurs sont faites maison.

9€ (voir ardoise)

Assortiment de Fromages de Savoie, Assorted cheese from Savoy 9€
Irish Coffee 9€

Les coupes glacées 9.50€

Coupe de la Réunion (Glace vanille, glace rhum-raisins, rhum brun)*

Coupe Colonel (2 boules sorbet citron, vodka)*

Coupe Iceberg (Glace menthe-chocolat, glace chocolat, Get 27)*

Coupe Montagnarde (2 boules glace Génépi, alcool de Génépi)*

Coupe Savoyarde (Sorbet myrtille, sorbet framboise, crème de myrtilles)*

Les Glaces Artisanales

Chocolat – Menthe chocolat – Vanille – Fraise

Framboise – Myrtille – Citron – Rhum raisins - Génépi**

Glace 1 boule 3.00€

Glace 2 boules 5.50€

Glace 3 boules 7.50€

Supplément Crème Fouettée 1.50€

Petit pot Glacé (glace enfant) 3.90€

Glaces et sorbets de fabrication artisanale

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*