

## LES HUÎTRES

Oysters

### Huîtres Fines de Claire n° 3 ✕

Les 6 16,50 Les 9 22,50 Les 12 29,80

### 6 Huîtres gratinées - 18,50

Huître pochée dans son jus iodé, purée de céleri, viennoise au Beaufort AOP & noisettes torréfiées  
*Oyster poached in its iodized juice, celery puree, Beaufort AOP viennese cheese & roasted hazelnuts*

## LES ENTRÉES

Starters

### Garlic Bread - 4,50 🌿

Tranche de pain grillée, beurre à l'ail, persillade  
*Slice of toasted bread with garlic butter and parsley*

### Salade Nature,

### mélange de jeunes pousses - 6,50 VEGAN ✕

Salade et vinaigrette / *Mixed salad and vinaigrette*

### Salade Belle Montagnarde - 16,50

Salade verte, copeaux de Beaufort, tomates, poitrine grillée, croûtons, noix, œufs pochés en Meurette  
*Green salad, Beaufort shavings, tomatoes, grilled bacon, croutons, nuts, poached egg*

### Salade Caesar - 17,50

Salade romaine, poulet croustillant, tomates confites, parmesan, œuf dur, sauce Caesar  
*Romaine lettuce, crusty chicken, parmesan cheese, candied tomatoes, hard-boiled egg, Caesar sauce*

### Œufs pochés en Meurette - 12,50

Œufs pochés, sauce au vin de Savoie parfumée au lard et champignons, chips de pain  
*Poached eggs, wine sauce flavoured with bacon & mushrooms, bread crisps*

### Ravioles à la truffe noire, aux champignons & Chips de lard - 16,00

*Ravioli with black truffle and mushrooms, bacon crisps*

### Carpaccio de filet de veau à l'italienne - 13,50

Câpres, citron, parmesan, brandade de courgettes, crumble de parmesan  
*Veal fillet carpaccio italian-style, capers, lemon, parmesan, courgette brandade, parmesan crumble*

### Foie gras poêlé - 15,90

Velouté de maïs, framboises acidulées & crôtons de pain d'épices  
*Pan-fried foie gras*

*Corn cream soup, sour raspberry & gingerbread croutons*

### Soupe à l'oignon, tout simplement... - 12,50

Bouillon de volaille, oignons, fromage, croûtons  
*Onion Soup : Chicken broth, onions, cheese, croutons*

## LES PLATS

Main Dishes

### Pièce du Boucher grillée - 21,00

Gratin dauphinois et sauté de légumes de saison, sauce Béarnaise  
*Grilled Butcher's Piece served with Gratin dauphinois & sautéed seasonal vegetables, Bearnaise sauce*

### Filet de bœuf aux Morilles (200g) - 28,00

Gratin dauphinois et sauté de légumes de saison, sauce aux morilles  
*Beef tenderloin with Morels served with Gratin dauphinois and sautéed seasonal vegetables, Morel sauce*

### Potée Savoyarde aux Diots de Savoie- 22,90

Diots fumés de Savoie, joues de bœuf & légumes d'Hiver, jus de cuisson  
*Savoy dish stew with Savoy smoked diots sausage, beef cheeks & winter vegetables, cooking juices*

### Burger ROYAL 1950 - 27,00

Pain burger, compotée d'oignons caramélisés, lamelles de filet de bœuf, sauce morilles, fromage raclette fumé, frites  
*Burger with buns, caramelized onions compote, slices of beef tenderloin, morel sauce, smoked raclette cheese, french fries*

### Paleron de veau confit au jus - 27,00

Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe  
*Preserved veal chuck with juice, homemade mashed potatoes with truffle oil*

### Dahl de Lentilles au curry - 14,50 VEGAN

Lentilles cuites au bouillon de légumes, parfumées au curry & légumes de saison  
*Lentil curry dahl, cooked in vegetable broth, flavored with curry & seasonal vegetables*

### Camembert Rôti - 21,00 ✕

Camembert au lait cru parfumé à l'ail et au vin blanc, accompagné de jambon cru de Savoie, pommes de terre vapeurs & salade verte  
*Roasted Camembert flavored with garlic & white wine, served with raw ham, steamed potatoes & green salad*

### Tartare de bœuf Charolais préparé servi avec frites - 19,00

*Charolais beef tartare, served with French fries*

### Poke bowl saumon grillé & sauce sésame - 22,00

Saumon mariné au soja, riz à sushi, avocat, pousses de soja, citron vert, sésame & chou blanc  
*Marinated salmon with soy, sushi rice, avocado, soy sprout, lime, sesame & white cabbage*

VEGAN 🌿 Végétarien 🍷 Produit régional ✕ Gluten free

## LES PÂTES & RISOTTOS

Risottos & Pastas

### Tagliatelles fraîches

### au Beaufort AOP & Lard paysan - 18,00

Crème fermière, lard paysan de Savoie et noisettes torréfiées  
*Fresh tagliatelles with cream, Beaufort AOP, raw ham, walnuts*

### Croziflette - 22,00

Crozets, crème, lardons, oignons, Reblochon fondu & gratiné  
*Crozets (Savoy pasta), cream, bacon, onions, melted and browned Reblochon*

### Risotto aux Saint Jacques

& fondue de poireaux à la crème - 24,00  
Riz Arborio, Saint Jacques justes snackées et poireaux fondants  
*Risotto with Arborio rice, pan-fried scallops and tender leeks*

### Risotto aux cèpes grillés & à la Tête de Moine, huile de truffe - 19,00 🌿

*Risotto with grilled ceps & cheese, truffle oil*

## LES DESSERTS

Desserts

### Assiette de Fromages Savoyards - 9,90 ✕

Sélection de 3 fromages Savoyards, confiture de myrtilles  
*3 local cheeses, blueberry jam*

### Poire de Savoie au Vin Chaud - 8,50

Poire de Savoie pochée au Vin chaud, tuile cacao  
*Savoy pear poached with mulled wine, cacao biscuit*

### Moelleux chocolat noir & cœur chocolat blanc, crème anglaise - 9,50

*Black chocolate fondant with white chocolate inside, custard sauce*

### Tarte tatin Maison - 7,90

Pommes de Savoie & crème fraîche épaisse fermière  
*Home-made Tatin pie, Local apples, farmer fresh cream*

### Crème brûlée à la vanille Bourbon, jus de myrtilles & mascarpone - 7,50

*Crème brûlée with Bourbon vanilla, blueberry juice & mascarpone cream*

### Tiramisu aux Myrtilles - 7,50

Myrtilles compotées, biscuit de Savoie & envolée de mascarpone  
*Tiramisu with Blueberries, Savoy biscuit & mascarpone*

### Profiteroles gourmandes - 9,50

Glace vanille, chantilly & chocolat chaud  
*Vanilla ice cream, whipped cream & warm chocolate*

### Café gourmand - 9,00

1 café ou 1 thé, servi avec 3 mignardises  
*1 coffee or 1 tea, served with 3 petit four*

## MENU GOURMAND DE LA BRASSERIE

37,50€ ADULTE / Adult

18,50€ ENFANT - 11ans / Children - 11 years

### ENTRÉE Starter

#### Salade Belle Montagnarde

Salade verte, copeaux de Beaufort, tomates, lamelles de poitrine grillées, croûtons, noix, œuf poché

*Green salad, Beaufort shavings, tomatoes, slices of grilled breast, croutons, nuts, poached egg*

OU OR

#### Ravioles à la truffe noire et aux champignons, accompagné d'une chips de lard

*Ravioli with black truffle and mushrooms, bacon crisps*

### PLAT Main course

#### Camembert Rôti ✕

Camembert au lait cru parfumé à l'ail et au vin blanc, accompagné de jambon cru de Savoie, pommes de terre vapeurs & salade verte  
*Roasted Camembert flavored with garlic & white wine, served with raw ham, steamed potatoes & green salad*

OU OR

#### Potée Savoyarde aux Diots de Savoie

Diots fumés de Savoie, joues de bœuf & légumes d'Hiver, jus de cuisson  
*Savoy dish stew with Savoy smoked diots sausage, beef cheeks & winter vegetables, cooking juices*

### DESSERT Dessert

#### Crème brûlée à la vanille Bourbon, jus de myrtilles & mascarpone

*Crème brûlée with Bourbon vanilla, blueberry juice & mascarpone cream*

OU OR

#### Tiramisu aux myrtilles

Myrtilles compotées, biscuit de Savoie & envolée de mascarpone  
*Tiramisu with Blueberries, Savoy biscuit & mascarpone*

## LES GLACES

Ice creams

### Indémodable Dame Blanche - 7,50

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly  
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

### Melba fruits rouges - 8,50

Glaces myrtille, fraise, vanille, myrtilles, coulis fruits rouges, chantilly, amandes  
Red fruits melba (blueberry, strawberry, vanilla ice creams), blueberries, red fruit coulis, whipped cream, almonds

### Cookie Mee - 8,50

Crème glacée Chocolate Cookie Ben & Jerry's avec des morceaux de cookies, sauce au chocolat, Chantilly  
Chocolate cookie Ben & Jerry's ice cream with cookies chunks, chocolate sauce, whipped cream

### Very Brownie - 8,50

2 boules de crème glacée Fudge Brownie Ben & Jerry's, morceaux de brownie, sauce chocolat, Chantilly  
Fudge brownie Ben & Jerry's ice cream with brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream

### Mont Blanc - 8,50

Glace vanille, crème de marrons, meringue, Chantilly  
Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue, whipped cream

### Chamois - 8,50

Glaces caramel fleur de sel, vanille, praliné aux éclats de noisettes, crème de marrons, Chantilly  
Salted caramel, vanilla, praline with hazelnut slivers ice creams, chestnut cream, whipped cream

### Passionata - 8,50

Glace Mojito au Rhum de la Martinique, citron vert et menthe fraîche  
Mojito ice cream with Martinique rum, lime and fresh mint

## COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COUPE

Choose your favourite flavours

### 2 BOULES - 3,50

2 scoops of ice cream

### 3 BOULES - 4,80

3 scoops of ice cream

### PARFUMS :

Chocolat, chocolat-noisette, vanille, café, caramel fleur de sel, praliné, myrtille, fraise et Mojito

### FLAVOURS :

Chocolate, chocolate-hazelnut, vanilla, coffee, salted caramel, praline, blueberry, strawberry, Mojito

## LES COCKTAILS

### Sex on The Piste 12cl 10,00

Vodka, Crème de Pêche, Jus de Cranberry et Ananas  
Vodka, peach liqueur, cranberry & pineapple juice

### Cosmopolitain 9cl 10,00

Vodka, Cointreau, Citron vert, Jus de Cranberry  
Vodka, Cointreau, lime, cranberry juice

### Le 1950 12cl 10,00

Crème de Framboise, Jus de Cranberry, Prosecco  
Raspberry liqueur, cranberry juice, Prosecco

### Mojito 20cl 10,00

Rhum, Citron vert, Menthe, Soda, Cassonade  
Rum, lime, mint, soda, cane sugar

### Mojito 1950 20cl 10,00

Rhum, Citron vert, Menthe, Prosecco, Cassonade  
Rum, lime, mint, Prosecco, cane sugar

### Apérol Spritz 12cl 10,00

Apérol, Prosecco, eau gazeuse  
Apérol, Prosecco, sparkling water

### Gin Fizz 12cl 10,00

Sucre, Citron, Gin, Soda  
Sugar, lemon, Gin, soda

### Moscow Mule 12cl 10,00

Vodka, citron vert, sucre de canne, Ginger ale  
Vodka, lime, canne sugar, Ginger ale

### Amaretto Sour 12cl 10,00

Amaretto, citron jaune, sucre de canne  
Amaretto, lemon, canne sugar

### Champagne Cocktail 12cl 12,00

Cassonade, Cognac, Bitter, Champagne  
Brown sugar, Cognac, Bitter, Champagne

## SANS ALCOOLS

### Virgin 1950 14cl 7,50

Jus d'Ananas & de Pomme, Sirop de Cassis  
Pineapple & apple juice, blackcurrant syrup

### Virgin Mojito 20cl 7,50

Sirop Mojito, Menthe, Citron vert, Soda  
Mojito syrup, lime, mint, Soda

### Le Green 20cl 7,50

Jus de pomme, de citron vert, tranche de concombre, menthe fraîche, glace pilée  
Apple & lime juices, slice of cucumber, fresh mint, crush ice



L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX NETS AFFICHÉS EN EURO - SERVICE COMPRIS

CONSULTEZ LA CARTE DES

## VINS



Scannez le code avec votre smartphone

Consult the Wine menu

Scan the code with your smartphone

## LES APÉRITIFS

### Kir au vin blanc de Savoie 12cl 5,00

Crème de Cassis, Pêche, Framboise, Mûre, Châtaigne  
Blackcurrant, peach, raspberry, blackberry, chesnut liqueur

### Kir Royal, au Champagne 12cl 12,00

Crème de Cassis, Pêche, Framboise, Mûre, Châtaigne  
Blackcurrant, peach, raspberry, blackberry, chesnut liqueur

### Coupe de Champagne 12cl 12,00

### Coupe de Prosecco 12cl 4,90

### Ricard, Pastis 51 2cl 3,50

### Martini 5cl Blanc, Rouge 4,50

### Campari 5cl Orange, Soda, Nature 5,00

### Porto 5cl Rouge, Blanc 4,50

### Americano 12cl 8,80

## LES BIÈRES

### Bières Pression Draft beers 25cl 50cl

### 1664 Blonde 4,00 7,70

### 1664 Blanche 4,00 7,70

### Bières Bouteilles Bottled beers 33cl

### Grimbergen Ambrée 5,50

### Grimbergen Blonde 5,50

### Grimbergen Rouge 6,50

## LES ALCOOLS 4cl

### VODKA :

### Vodka Wyborowa 7,50

### GIN :

### Gin Seagram's 7,50 G-Vine 10,00

Bombay Sapphire 10,00 Gin de Raisin Français

### WHISKY :

### Ballantine's Finest 7,50 Chivas Regal 8,50

### Jack Daniel's 8,50 Aberlour 10 ans 13,00

### RHUM :

### Havana 3 anos 7,50 Don Papa 8,50

### Havana 7 anos 9,50

### Supplément Extra 1,50

Coca-Cola, Tonic, Citron, Citron Vert, Soda, Jus, Limonade  
Coca Cola, tonic, lemon, lime, soda, fruits juice, lemonade

## LES VINS AU VERRE

Our wine by the glass selection

### Savoie AOC 12,5° 12 cl

BLANCS

### Chardonnay, Cuvée gastronomique 5,00

### Apremont, Cuvée gastronomique 5,00

ROUGE

### Pinot, Cuvée gastronomique 5,00

ROSÉ

### Gamay, Cuvée gastronomique 5,00

### Les autres Régions de France... 12,5°

Elsewhere in France...

ROUGE

### AOP Bordeaux, Mouton Cadet 5,00

ROSÉ

### Côtes de Provence AOC, Princesse Clara 5,00

## LES SODAS & JUS...

### Coca Cola, Coca Cola zéroSprite, Fanta 33cl 3,90

### Orangina, Fuzetea 25cl 3,90

### Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl 3,90

### Tourtel Twist Citron ou Framboise 27,5cl 4,00

### Jus de fruits & Nectars 25cl 3,90

Orange, Pomme, Multifruits, Pamplemousse, Fraise, Cranberry, Ananas, Tomates.

Fruits juices : Orange, Apple, Multifruits, grapefruit, Strawberry, Cranberry, Pineapple, tomatoes.

### Diabolo 25cl 3,20

### Sirop à l'eau 25cl 2,80

Grenadine, Fraise, Citron, Menthe Verte, Pêche, Cassis, Orgeat

Syrup with water : Grenadine, Strawberry, Lemon, Green Mint, Peach, Blackcurrant, Almond syrup

## LES Ô

### Vittel 33cl 50cl 1L 4,20 7,00

### San Pellegrino 4,20 7,00

### Perrier 3,50

## LES KF & CHOCOLATS

### Expresso 2,50

### Noisette 2,80

### Double Espresso 4,00

### Café Latte 3,50

### Cappuccino 3,50

### Café Viennois, Chocolat Viennois 4,00

### Chocolat Chaud 3,50

POUR VOTRE SÉCURITÉ, APPLICATION DES NORMES SANITAIRES COVID-19

Un restaurant du groupe Restoleil - 1950 - H20/21 - Création graphique www.restoleil.com - Imprimé par Vistacom