

L'Auberge des Balcons

Garlic bread 5,00
Pain de campagne gratiné au beurre d'ail
Country bread gratin with garlic butter

Garlic Cheese 7,00
Pain de campagne gratiné au beurre d'ail & Emmental
Country bread with garlic butter & Emmental

..... ENTRÉES Starters

***Deux escalopes de foie gras poêlées aux pommes et son cidre brut** 17,50
Two pan-fried foie gras escalopes with apples and cider

Véritable Salade Caesar 15,50
Salade romaine, poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, œufs durs et sa sauce Caesar
Salad, grilled chicken, sliced Parmesan, croutons, hard-boiled eggs and Caesar sauce

Carpaccio de boeuf mariné au basilic 13,00
Pétales de parmesan, vinaigre balsamique, fruits du câprier et artichauts rustiques
Beef carpaccio marinated with basil, slices of parmesan, balsamic vinegar, capers and rustic artichokes

Duo de chèvre chaud sur pain brioché 15,50
Salade, crottin de chavignol, Sainte Maure de Touraine, tomates confites, magret fumé et jambon de Savoie
Duo of warm goat's cheeses on brioche. Salad, goat's cheese, Sainte Maure de Touraine, candied tomatoes, smoked breast duck, raw ham

Planchette de cochonnaille 15,00
Assortiment de charcuteries régionales
Local cold meats platter

Pour l'apéritif!

Soupe à l'oignon doucement gratinée au Beaufort 12,00
Onion Soup, grated Beaufort cheese

..... PÂTES Pastas

Lasagnes à la bolognaise gratinées à la mozzarella, salade verte 17,50
Bolognese lasagna, browned with mozzarella, served with green salad

***Risotto au foie gras et ses girolles sautées, jus corsé** 21,00
Mushrooms risotto with foie gras & pan fried girolles mushrooms, well-seasoned juice



..... WOKS Woks

Wok de Gambas 21,00
5 Belles gambas sautées au gingembre, nouilles chinoises, légumes croquants, le tout assaisonné d'une sauce soja et lait de coco

Wok of gambas: 5 king gambas pan-fried with ginger, chinese noodles & crunchy vegetables, dressed with soy sauce and coconut milk

Wok de Poulet aux amandes 17,00

Fines lamelles de poulet marinées au citron vert sautées avec des amandes grillées, sauce au lait de coco, légumes croquants et nouilles chinoises
Wok of chicken & almonds: slices of chicken marinated with lime, sautéed grilled almonds with coconut milk sauce, chinese noodles and crunchy vegetables

Wok au Piment frais 14,50

Nouilles chinoises et légumes croquants sautés au piment frais, sauce au lait de coco
Fresh chili wok: Chinese noodles and crunchy vegetables cooked with fresh chili, coconut milk sauce



..... SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

Local specialities

Pour deux personnes minimum sauf Tartiflette & Boîte chaude - Prix par personne
Minimum 2 persons except for Tartiflette & Boîte chaude - Price per person

AU FROMAGE... with cheese

Boîte chaude Cuisson : 20 Minutes 25,00

Mont d'or doré au four dans sa boîte, parfumé au vin blanc de Savoie, servi avec sa charcuterie, salade verte et pommes de terre grillées
Cheese cooked in its box, flavoured with Savoy white wine, served with cold meats, green salad and roasted potatoes
Cooking : 20 Minutes

Tartiflette servie à la planche, salade verte et jambon de Savoie 20,00

Pommes de terre sautées, lardons, oignons, Reblochon
Tartiflette served à la planche, green salad & local ham: Sautéed potatoes, diced bacon, onions, Reblochon cheese

Raclette, pour les inconditionnels 25,00

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuterie. Salade verte & pommes de terre
Raclette: Melted cheese served with cold meats platter and potatoes, green salad

..... ENTRE TERRE & MER Fishes & meats

Filet de boeuf grillé 200g. 28,00
Servi avec frites et salade verte
Grilled beef tenderloin, served with French fries & green salad

Entrecôte grillée 240g. 25,00
Servie avec frites et salade verte
Grilled rib steak, served with French fries & green salad

Tartare de boeuf Charolais 180g. 19,00
Servi avec frites et salade verte
Charolais beef tartare, served with French fries & green salad

*** Magret de Canard grillé entier** 28,00
Champignons sautés & écrasé de pommes de terre
**Sliced whole duck breast, served with girolle mushrooms & mashed potatoes*

Poke Bowl 18,00
Salade, crudités, tartare de saumon à l'huile de sésame, avocat, riz à Sushi, sauce soja à souhait
Salad, raw vegetables, salmon tartare with sesame oil, avocado, sushi rice, unlimited soy sauce

Pot-au-feu de la Mer 25,00
Gambas, Noix de St Jacques, saumon, légumes de saison, servi avec sauce aioli et croûtons
Fish Pot-au-Feu. Gambas, scalopps, salmon, seasonal vegetables, served with garlic sauce & croutons

Raclette Fumée... à essayer 28,00

Fromage fondu fumé servi avec son assiette de charcuterie. Salade verte et pommes de terre
Smoked raclette : Smoked melted cheese served with cold meats platter, potatoes, green salad

Raclette à l'ail des ours 29,00

Même accompagnement que les autres raclettes
Fromage fondu à l'ail des ours servi avec son assiette de charcuterie. Salade verte et pommes de terre
Raclette: Melted cheese with garlic served with cold meats platter, potatoes, green salad

Fondue Savoyarde 21,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté & de Beaufort, salade verte
Savoy Fondue: Croutons of bread ready to dip in a pot of melted Emmental, Comté and Beaufort cheeses, green salad

La Gourmande aux Morilles 28,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté, et de Beaufort fondus, morilles étuvées, parfumés au vin blanc et Kirsch. Salade verte et assiette de charcuterie
Savoy fondue with morels: Croutons of bread ready to dip in a pot of melted Emmental, Comté and Beaufort cheeses, stewed morels, flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad & cold meats platter

..... BURGERS

Classique 17,00

Steak haché de 180g, tomates fraîches, rondelles d'oignons rouges, fromage fondu et savoureuse sauce tartare, servi avec frites
Burger 180g, with fresh tomatoes, red onion rings, melted cheese and tasty tartar sauce, served with french fries

Savoyard 18,00

Fondez pour les saveurs de ce burger garni de véritable fromage à raclette fumé fondu et sa tranche de pancetta grillée, servi avec frites
Enjoy gourmet flavors of this Savoy burger, topped with melted smoked raclette cheese and grilled pancetta slice served with French fries

Sauces maison au choix 3€

Sauce au Poivre ou Crème au Roquefort

Choice of home-made sauces :
Pepper sauce or Roquefort cream



À LA VIANDE... with meat

*** Pierrade, une spécialité incontournable** 25,00

Tranches de boeuf grillées, accompagnées de leurs sauces : tartare, cocktail, aioli. Salade verte et frites
Pierrade: Thin slices of roasted beef, served with sauces : tartare, cocktail, aioli. Salad and French fries

*** Pierrade Royale pour les gourmands...** 28,00

Tranches de bœuf, magret de canard et filet de poulet, accompagnées de leurs sauces : tartare, cocktail, aioli. Salade verte & frites
Royale Pierrade: Thin slices of beef, breast duck & chicken served with sauces: tartare, cocktail, aioli. Salad & French fries

Supplément par personne

Extra per person

Viandes, fromage 12,00 Meats, cheese
Charcuterie 8,00 Cold meats
Frites, salade verte 5,00 French fries, green salad

*** Plat servi uniquement au dîner** *Served only at dinner

Plat végétarien

Prix nets en Euros - Service inclus

Pour votre sécurité, application des normes sanitaires COVID-19

Un restaurant du groupe Restoleil - Auberge VT - Création www.restoleil.com - Imprimé par Vistacom
18-01-0385 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org / Encre végétale certifiée.

..... PIZZAS Pizzas

- Margherita** 12,00
Tomate, mozzarella, olives noires
Tomato, mozzarella, black olives
- Reine** 13,00
Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham
- Calzone** 14,00
Chausson garni de tomate, oeuf, jambon blanc, champignons, mozzarella
Tomato, egg, ham, mushrooms 1 mozzarella, cooked in a half-moon shape
- Chèvre & Miel** 13,00
Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella
Fresh cream, goat's cheese, honey, mozzarella cheese
- 4 Formaggi** 14,50
Tomate, mozzarella, Emmental, Roquefort, chèvre
Tomato, mozzarella cheese, Emmental cheese, roquefort cheese, goat's cheese
- Savoyarde** 14,50
Tomate, mozzarella, Reblochon, lardons, oignons, pommes de terre
Tomato, mozzarella cheese, Reblochon cheese, onions, potatoes, diced bacon
- Provençale** 14,50
Tomate, mozzarella, chèvre, jambon de Pays, olives
Tomato, mozzarella, goat's cheese, local ham, olives
- Les Balcons** 15,00
Tomate, mozzarella, chorizo, pancetta, pommes de terre, oeuf
Tomato, mozzarella, chorizo, pancetta, potatoes, egg
- Carbonara** 14,50
Crème fraîche, lardons, mozzarella, oeuf, copeaux de Parmesan
Cream, diced bacon, mozzarella cheese, egg, shavings of parmesan cheese
- 4 Saisons** 13,50
Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, champignons, tomates cerises
Tomato, mozzarella, artichokes, peppers, mushrooms, cherry tomatoes
- La Raclette** 15,00
Tomate, mozzarella, fromage à raclette, pommes de terre, jambon cru de Savoie
Tomato, mozzarella, raclette cheese, potatoes, Savoy ham
- Chorizo** 14,50
Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, oeuf
Tomato, mozzarella, chorizo, peppers, egg

Paolina 15,00
Tomate, jambon de Savoie, mesclun, tomates cerises, copeaux de Parmigiano, crème au balsamique
Tomato, Savoy ham, mixed salad, cherry tomatoes, parmesan shavings, balsamic cream

Campione 15,00
Tomate, mozzarella, viande hachée de boeuf, tomates fraîches, oignons, crème / *Tomato, mozzarella, minced beef, fresh tomatoes, onions, cream*

Bambino 9,50
Tomate, mozzarella
Tomato, mozzarella



Extra 2€
Oeuf, crème, divers...
Extra egg, cream...

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base de crème
All our pizzas can be served with cream

..... DESSERTS Desserts

Tous nos desserts sont faits maison. élaborés sur place. à partir de produits bruts. Homemade desserts

Café Gourmand 10,00
1 café ou thé, 1 mini crème brûlée, 1 macaron, 1 profiterole et chocolat chaud
1 coffee or tea, 1 mini creme brulee, 1 macaroon, 1 profiterole and warm chocolate

Champagne Gourmand 14,00
1 Coupe de Champagne 12 cl, 1 mini crème brûlée, 1 macaron, 1 profiterole et chocolat chaud
1 glass of champagne 12 cl, 1 mini creme brulee, 1 macaroon, 1 profiterole and warm chocolate

Crème brûlée à la vanille, sucre de canne 9,00
Creme brulee with vanilla, cane sugar

Crumble à la banane, glace noix de coco 9,00
Banane flambée au Rhum & sucre de canne, cuite façon crumble
Bananas flambéed with rum and cane sugar, baked crumble and coconut ice cream

Coeur fondant au chocolat, glace noisette 10,00
Smooth chocolate cake, hazelnut ice cream

Profiteroles 11,00
Choux à la glace vanille, chocolat chaud, Chantilly, amandes grillées
Choux pastry with vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream, roasted almonds

Gaufre au sucre & Chantilly 7,00
Waffle with sugar & whipped cream

Gaufre au Nutella & Chantilly 10,00
Waffle with chocolate Nutella & whipped cream

Tiramisu Traditionnel 9,50
Traditional tiramisu

..... DÉLICIES GLACÉS Ice creams

Very Brownie 9,50
Crème glacée Fudge Brownie, morceaux de brownie, chocolat, Chantilly
Fudge brownie ice cream with brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream

Caramel Addict 9,50
Duo glacé de Fairly Nuts & Peanuts, coulis de caramel, Chantilly et pralin croustillant
Duo of Fairly nuts & peanuts ice cream, caramel coulis, praline crisp & whipped cream

Bounty 9,50
Crèmes glacées chocolat blanc, chocolat, noix de coco, Chocolat chaud, Chantilly
White chocolate, chocolate, coconut ice creams, warm chocolate, whipped cream

Dame Blanche 9,50
Glace vanille, sauce au chocolat, Chantilly
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

AVEC ALCOOLS with alcohol

Colonel 10,00
Sorbet citron, vodka 3 cl / *Lemon sorbet, vodka 3 cl*

Irish ice coffee 10,00
2 Boules de glaces au café, glace vanille, Whisky 2 cl, Chantilly
2 scoops of coffee ice cream, vanilla ice cream, Whisky 2 cl, whipped cream

After Eight 10,00
Glace menthe-chocolat, Get 27 2 cl, Chantilly
Mint-chocolate ice cream, Get 27 2 cl, whipped cream

Laissez place à votre imagination...

Give place to your imagination

Glace 2 boules 4,00
2 scoops of ice cream

Fraise, Vanille, Café, Chocolat, Chocolat blanc, Caramel, Cassis, Framboise, Citron jaune, Myrtille, Pistache, Noix de coco, Menthe aux éclats de chocolat, Amarena, Stracciatella, Tiramisu, Praliné et noisettes

Supplément 1,00
Chocolat, coulis de fruits rouges ou Chantilly
Extra Chocolate sauce, red fruit coulis or whipped cream



..... LES COCKTAILS Cocktails

Mojito 9,00
Rhum Havana 4cl, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse
Havana rum 4cl, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water

Mojito des Alpes 9,00
Génépi 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
Genepi 4cl, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water

Pina Colada 9,00
Rhum blanc 4cl, lait de coco, ananas
White rum 4cl, coconut milk, pineapple

Ti Punch 8,50
Rhum blanc 4cl, citron vert, sucre de canne
White rum 4cl, lime, cane sugar

Sex On The Piste 8,50
Vodka 4cl, jus ananas, jus cranberry, crème de pêche
Vodka 4cl, pineapple juice, cranberry juice, peach cream

SANS ALCOOL env. 20cl

Virgin Mojito 6,50
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier sparkling water

Free Pina Colada 6,50
Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne
Pineapple juice, coconut milk, cane sugar

Jungle Mood 6,50
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pomme, sirop de kiwi, sirop de cassis
Pineapple juice, orange juice, apple juice, kiwi syrup, blackcurrant syrup

..... APÉRITIFS

2cl - Ricard 3,20
12cl - Kir 4,00
Mûre, pêche, cassis, châtaigne
Blackberry, peach, blackcurrant, chestnut
6cl - Americano maison 7,50
16cl - Champagne 10,00
16cl - Kir Royal 11,00
14cl - Crémant de Savoie 6,00
4cl - Martini, Campari 4,50
4cl - Suze, Porto 4,50
12cl - Spritz 7,90

..... SODAS, JUS ET SIROPS...

20cl - Coca cola, Coca cola zéro 3,90
20cl - Fanta, Orangina, Fuzetea, Sprite 3,90
20cl - Limonade, Diabolo 3,90
25cl - Schweppes Tonic ou Agrumes 3,90
25cl - Tourtel Twist Citron ou Framboise 4,50
Jus de fruits & Nectars 20cl - 3,90 40cl - 7,50
Ananas, abricot, pomme, orange, tomate