



SOLARIO

BRASSERIE -DE- MONTAGNE

A PARTAGER

GARLIC BREAD • 6,00

Tranches de pain de campagne au beurre d'ail & fines herbes / Slices of country bread with garlic butter & fine herbs

ASSIETTE DE FRITES ET SON POT D'AÏOLI • 6,00

Plate of french fries and its pot of aioli

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

SAVOYARDES • 15,00

Plate of local cold meats

PLATEAU DE FROMAGES SAVOYARDS AFFINÉS • 15,00

Local cheese platter

PLANCHE SAVOYARDE • 21,00

Jambon cru de Savoie, terrine savoyarde aux figes, saucissons aux noisettes, panne montagnarde, Tomme des Bauges fermière, Abondance AOP, Beaufort AOP, chutney d'oignons, condiments & pain d'alpage
Local raw ham, Local terrine with figs, sausages with hazelnuts, dried pork breast, Tomme des Bauges cheese, Abondance AOP cheese, Beaufort AOP cheese, onion chutney, condiments served with Alpine bread

SOUPES

SOUPS

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE • 12,00

Bouillon de volaille, oignons, pain de campagne et Gruyère des Bauges râpé, le tout doucement gratiné
Chicken broth, onions, country bread with grated gruyere cheese.

SOUPE DU JOUR • 12,00

Servie avec son pain de campagne
Soup of the day served with country bread

 Demandez la version végétarienne
Ask for the vegetarian version

 Plat Végétarien
Vegetarian dish

 Recette régionale
Local recipe

PRIX NETS AFFICHES EN EUROS - SERVICE COMPRIS
POUR VOTRE SÉCURITÉ, APPLICATION DES NORMES SANITAIRES COVID-19

FORMULE DU SKIEUR • 25,00

COCOTTE DU JOUR OU BURGER SAVOYARD

Dish of the day or Savoy burger

+

ASSIETTE GOURMANDE

Gourmet plate from our pastry chef

SALADES

SALADS

SALADE MÉLANGÉE • 5,00

Mesclun de salade, oignons rouges et tomates confites.
Mesclun salad, red onions and sun dried tomatoes

SALADE SAVOYARDE • 17,50

Salade, tomates confites, oignons rouges, bruschetta gratinée au jambon de Savoie et reblochon AOP, noix caramélisées, œuf parfait, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Salad, sun dried tomatoes, red onions, gratinated bruschetta with Savoy ham and Reblochon cheese AOP, caramelized nuts, poached egg, vinaigrette flavored with old-fashioned mustard

SALADE SOLARIO • 17,50

Salade, tomates confites, crottins de chèvre chaud au miel & aux amandes en feuilles de brick, magret de canard séché aux 5 baies, chutney d'oignons, vinaigrette à l'huile de noix
Salad, sun dried tomatoes, goat cheese with honey and almond toasted in filopastries parcels, cured duck breast with 5 berries, onion chutney, walnut oil dressing

SALADE CHICKEN CÉSAR • 17,50

Salade romaine, tomates confites, croutons, oignons rouges, chips de jambon de Savoie, Parmigiano Reggiano, aiguillettes de poulet panées, œuf parfait et sauce Caesar
Romaine salad, sun dried tomatoes, croutons, red onions, Savoy ham chips, Parmigiano Reggiano, breaded chicken fillets, poached egg and Caesar sauce

SPÉCIALITÉS AU FROMAGE

CHEESE DISHES

CAMEMBERT ENTIER ROTI • 22,00

Assiette de charcuterie savoyarde, salade mélangée et pain de campagne
Baked Camembert cheese served with plate of Savoy col meat, mixed salad and country bread

TARTIFLETTE • 22,00

Servie avec jambon cru de Savoie et salade mélangée. Pommes de terre sautées, poitrine fumée Savoyarde, oignons grillés, Reblochon fondu AOP
Sautéed potatoes, Savoy smoked bacon, grilled onions, melted Reblochon cheese AOP, served with savoy raw ham and mixed salad

PLATS

MAIN DISHES

FAUX FILET SIMMENTAL • 25,00

Sauce poivre ou gorgonzola servi avec frites soufflées, poêlée de légumes
Simmental sirloin steak, pepper or gorgonzola sauce served with french fries, pan-fried vegetables

TATAKI DE BOEUF • 21,00

Frites soufflées et salade
Beef tataki served with french fries & salad

TAGLIATELLES À LA CARBONARA • 18,00

Crème au lard fumé, panne montagnarde, parmesan, œuf parfait
Smoked bacon cream, dried pork breast, parmesan, poached egg

PAD THAÏ

POULET • 19,00

VÉGÉTARIEN • 16,00

Nouilles de riz, légumes sautés, poulet mariné, cacahuètes, œuf et notre sauce wok maison
Rice noodles, sautéed vegetables, marinated chicken, peanuts, egg and our homemade wok sauce

SAUMON MI-CUIT FAÇON POKE BOWL • 23,00

Riz sauté aux légumes croquants, huile de sésame, avocat
Half cooked cured salmon, poke bowl style.
Fried rice with crunchy vegetables, sesame oil, avocado

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS • 19,00

Crème aux morilles, œuf parfait, roquette, noix de pecan et parmesan
Mushroom risotto with morel cream, poached egg, arugula, pecan nuts, parmesan

COCOTTE DU JOUR • 22,50

Dish of the day

BURGERS

BURGER SAVOYARD • 19,50

Bun's label rouge, steak haché frais charolais 150 g, aioli, pesto de tomates, salade, oignons caramélisés, pancetta grillée, fromage à raclette fondu, frites
Bun's, fresh Charolais beef burger, aioli, salad, tomato pesto, caramelized onions, grilled pancetta, melted raclette cheese served with french fries

FARMER BURGER • 19,50

Bun's label rouge, aiguillettes de poulet panées aux céréales, sauce Caesar, pesto de tomates, salade, oignons caramélisés, pancetta grillée, frites
Bun's, cereal breaded chicken fillets, Caesar sauce, tomato pesto, salad, french fries

PIZZAS

MARGARITA • 13,00

Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil

REINE • 14,50

Tomate, mozzarella,
jambon blanc, champignons
Tomato, mozzarella,
ham, mushrooms

PESTO Y FUNGHI • 14,50

Tomate, mozzarella,
poêlée de champignons,
pousses d'épinard, pistou de basilic
Tomato, mozzarella, pan-fried
mushrooms, spinach leaves
and basil pesto

MADRAS • 15,00

Tomate, mozzarella, sauce curry
coco, poulet, oignons et piment
Tomato, mozzarella, coconut
curry sauce, chicken,
onions and pepper

4 FORMAGGI • 15,00

Tomate, mozzarella, chèvre,
Reblochon AOP, gorgonzola
Tomato, mozzarella, goat's cheese,
Reblochon AOP, gorgonzola

CAPRI • 15,00

Crème, mozzarella,
chèvre, roquette, miel de
Savoie, noix caramélisées,
réduction de vinaigre balsamique
Cream, mozzarella, goat's cheese,
Savoy honey, caramelized nuts,
arugula, balsamic vinegar reduction

SAVOYARDE • 15,00

Crème fraîche, mozzarella,
Reblochon AOP, oignons grillés,
panne montagnarde,
pommes de terre sautées
Fresh cream, mozzarella,
Reblochon AOP, grilled onions,
dried pork breast, fried potatoes

MEAT LOVER • 15,00

Tomate, mozzarella,
poulet, bœuf mariné,
chorizo italien, œuf
Tomato, mozzarella,
chicken, marinated beef,
Italian chorizo, egg

BAMBINO *Enfant - 11 ans* • 9,00

Tomate, fromage, jambon blanc
Child under 11 year old
Tomato, cheese, ham

LES SPÉCIALES

ALPARENA • 16,00

Tomate, mozzarella, roquette, parmesan, jambon de Savoie,
tomates confites, crème de vinaigre balsamique
Tomato, mozzarella, arugula, parmesan, Savoy ham,
sun dried tomatoes, balsamic vinegar cream

SAN BERNARDO • 17,00

Tomate, mozzarella, chorizo italien, mozzarella di bufala,
roquette, tomates confites, crème de vinaigre balsamique
Tomato, mozzarella, Italian chorizo, mozzarella di bufala,
arugula, sun dried tomatoes, balsamic vinegar cream

SALMON • 16,00

Crème mascarpone à la ciboulette, mozzarella,
saumon mariné, roquette, tomates confites, pistou de basilic
Mascarpone cream with chives, mozzarella, marinated salmon,
arugula, candied tomatoes, basil pesto

SUPPLÉMENTS *Extra*

• BASIQUE

2⁰⁰
Œuf, champignons, lardons...
Egg, mushrooms, bacon...

• DELUXE

3⁰⁰
Mozzarella di bufala, Salmon,
Savoy ham, Reblochon ...
Mozzarella di bufala, Salmon,
Savoy ham, Reblochon ...

DESSERTS & GLACES

DESSERTS & ICE CREAMS

ASSIETTE GOURMANDE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER • 8,00

Gourmet plate from our pastry chef

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT CARAMEL • 8,00

Smooth chocolate cake with caramel heart

TIRAMISU POIRE CHOCOLAT • 8,00

Chocolate & pear tiramisu

CHEESECAKE CHOCOLAT BLANC ET SPÉCULOOS • 8,00

White chocolate & speculoos cheesecake

CRÈME BRULÉE DU MOMENT • 8,00

Crème brulée of the moment

CRUMBLE À LA RHUBARBE ET AUX POMMES DE SAVOIE • 8,00

Rhubarb & Savoy apple crumble

DESSERT DU JOUR • 8,00

Dessert of the day

LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE • 8,00

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

CHAMOIS D'OR • 9,00

Glaces caramel fleur de sel, vanille & praliné, crème de marrons, Chantilly
Salted caramel, vanilla, praline ice creams, chestnut cream, whipped cream

GOURMANDINE • 9,00

Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné,
Chantilly, copeaux de chocolat / White chocolate ice cream, brownie pieces,
warm chocolate, praline ice cream, whipped cream, chocolate chips

SOLARIO • 9,00

Sorbet myrtille, sorbet framboise, glace vanille et éclats de meringue,
coulis de framboise, chantilly / Blueberry sorbet, raspberry sorbet,
vanilla ice cream and meringue pieces, raspberry coulis, whipped cream

COLONEL • 10,00

Sorbet citron, Vodka 3 cl / Lemon sorbet, Vodka 3 cl

ALPAGE • 10,00

Crème glacée au Génépi, liqueur de Génépi 3 cl
Genépi ice cream, Genépi liqueur 3cl

AFTER EIGHT • 10,00

Glace menthe chocolat, Get 27 3cl
Mint chocolate ice cream, Get 27 3cl

2 BOULES 2 scoops • 4,50 3 BOULES 3 scoops • 6,00

PARFUMS • vanille, fraise, café, chocolat, chocolat blanc, praliné,
caramel fleur de sel, citron, menthe chocolat, myrtille, framboise, génépi
Flavors • vanilla, strawberry, coffee, chocolate, white chocolate, praline,
salted caramel, lemon, chocolate mint, blueberry, raspberry, genépi

SUPPLÉMENT / Extra • 1,50

Sauce chocolat, coulis, Chantilly
Chocolate sauce, coulis, whipped cream



BAR ET VINS

Consultez la carte des Boissons

Scannez le code avec votre smartphone

Consult the Drinks menu
Scan the code with your smartphone



NOTRE SELECTION

APÉRITIFS

KIR Pêche, cassis ou mûre - 12 cl	4.90
CRÉMANT DE SAVOIE - 12 cl	7.00
PORTO TONIC - 16 cl	7.50
Porto blanc / rouge, Schweppes Tonic, tranche de citron White / red port, Schweppes Tonic, lemon slice	
PASTIS 51, RICARD - 4 cl	5.00
CHAMPAGNE - coupe 12 cl	13,00



BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
1664 blonde	4.20	8.00
GRIMBERGEN BLONDE	4.40	9.00
GRIMBERGEN BLANCHE	4.90	9.00

COCKTAILS

SPRITZ 16cl	8.50
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, une tranche d'orange Apérol, Prosecco, sparkling water, slice of orange	
MOJITO 15cl	9.50
Rhum, cassonade, menthe fraîche, limonade Rum, brown sugar, fresh mint, lemonade	
HUGO 16cl	9.00
Prosecco, sirop fleur de sureau, citron vert, menthe, eau gazeuse Prosecco, fleur de sureau syrup, lime, mint, sparkling water	

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 20cl	7.50
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse Lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water	
VIRGIN PINACOLADA 20cl	7.50
Jus d'ananas, crème saveur coco / Pineapple juice, coco cream	

VINS AU VERRE

BLANC <i>White wine</i>	14 cl
Savoie, AOC Apremont, Terres de Famille, Les Roches Brisées	5.00
Bourgogne, AOC Macon Village, Vignerons de Buxy	4.90
ROUGE <i>Red wine</i>	
Savoie, AOC Pinot noir, Cep Noir, Vieilles Vignes	4.50
Bordeaux, AOC Graves, Château de Navarro	5.50
Vallée du Rhône, AOC Vacqueyras, La Garrigue	5.50
Italie, DOC Bardolino	5.00
ROSÉ <i>Rosé wine</i>	
AOP Côte de Provence, Lou Peyrassol	5.00

PRIX NETS AFFICHES EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION