

LA BRASSERIE

AVORIAZ

NOS PLANCHES · OUR PLATTERS

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES · DELICATESSEN MEAT PLATTER <i>Jambon de pays, viande séchée et saucisson · Local ham, dried meat, dry sausage</i>	12,00 €
PLANCHE DE FROMAGE DE SAVOIE · CHEESE OF SAVOIE PLATTER <i>Beaufort, reblochon, tomme de chèvre et tomme de Savoie · Beaufort, reblochon, goat cheese, tomme of Savoie</i>	12,00 €
PLANCHE MONTAGNARDE · SAVOYARD PLATTER <i>Charcuteries de nos montagnes, fromage de Savoie · Mix of local delicatessen meat and cheese</i>	14,00 €
TERRINE DE CAMPAGNE, GROS PAIN TOASTÉ · COUNTRY TERRINE, TOASTED BREAD	12,00 €
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CONFITURE DE FIGUES · HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, FIGUE JAM	19,00 €

NOS ENTRÉES · OUR STARTERS

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE · FRENCH ONION SOUP "GRATINÉE"	9,00 €
VELOUTÉ DE LÉGUMES DU JOUR · SOUP OF THE DAY	11,00 €
BURRATINA CRÉMEUSE · CREAMY BURRATINA <i>Jambon de pays, vinaigrette balsamique, sel de guérande · Local ham, balsamic dressing, salt</i>	14,00 €
SALADE CÉSAR · CHICKEN CAESAR SALAD <i>Poulet fermier, tomates, copeaux de parmesan, croûtons · Free-range chicken, tomatoes, parmesan shavings, soldier bread</i>	15,00 €
TARTINES DE CHÈVRE CHAUD EN SALADE · GOAT CHEESE CROSTINI SALAD <i>Miel, bacon, tomates cerise, petits oignons · Honey, Bacon, cherry tomatoes, onions</i>	14,00 €
ESCARGOTS DE BOURGOGNE À LA PERSILLADE · SNAILS OF BURGUNDY WITH PARSLEY x 6	12,00€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE À LA PERSILLADE · SNAILS OF BURGUNDY WITH PARSLEY x 12	23,00€
SALADE DES ALPES · ALPS SALAD <i>Beaufort, jambon de pays, oeuf poché, tomates · Beaufort cheese, local ham, poached egg, tomatoes</i>	15,00 €

NOS PÂTES · OUR PASTAS

GNOCCHIS GRATINÉS AU PARMESAN · GNOCCHI GRATIN WITH PARMESAN <i>Beaufort, jambon de pays · Beaufort cheese, local ham</i>	19,00 €
LASAGNE MAISON · HOME MADE LASAGNA	23,00€
RAVIOLES DE ROYAN AU BEAUFORT ET CHIFFONNADE · RAVIOLI OF ROYAN WITH BEAUFORT CHEESE	21,00 €



LA BRASSERIE

AVORIAZ

NOS PLATS · OUR MAIN COURSES

EMINCÉ DE POULET FERMIER À L'ANCIENNE · SLICED FREE-RANGE CHICKEN Crème, champignons, tagliatelles · <i>Cream, mushrooms, tagliatelle</i>	23,00 €
TARTARE DE BOEUF MAISON · HOMEMADE BEEF TARTARE Servi avec des frites · <i>Served with French fries</i>	19,00 €
VÉRITABLE STEAK À CHEVAL · STEAK & EGG Servi avec des frites · <i>Served with French fries</i>	24,00 €
ENTRECÔTE SIMMENTAL · SIMMENTAL RIB Sauce au poivre, gratin dauphinois · <i>Pepper sauce, gratin dauphinois</i>	28,00 €
PARMENTIER DE JOUE DE BOEUF · SHEPHERD'S PIE	21,00 €
OMELETTE PAYSANNE · COUNTRY FRENCH OMELET Lardons, oignons, reblochon, salade verte · <i>Bacon, onions, reblochon cheese, green salad</i>	14,00 €
CROQUE MONTAGNARD Jambon, fromage, salade verte · <i>Ham, cheese, green salad</i>	16,00 €
POTÉE SAVOYARDE · SAVOYARD STEW	25,00 €

SUPPLÉMENT GARNITURES · ADDITIONAL SIDE

Frites / gratin dauphinois maison / gratin de courgettes à la tomate / mesclun / tagliatelles French fries / baked potatoes gratin / zucchini gratin with tomatoes / green salad / tagliatelles	5,00 €
--	--------

NOS BURGERS · OUR BURGERS

LA BRASSERIE Bun américain, boeuf haché, cheddar, oignons rouges, tomates fraîches, salade verte <i>American Bun, grounded beef steak, cheddar, fresh tomatoes, red onions, green salad</i>	17,00 €
SAVOY Bun américain, boeuf haché, Galette de pommes de terre et fromage à raclette, oignons rouges <i>American Bun, grounded beef steak, potatoes galette, raclette cheese, red onions</i>	19,00 €
AVORIAZ Bun américain, boeuf haché, beaufort, bacon, oignons rouges, tomates fraîches, salade verte <i>American Bun, beaufort cheese, bacon, red onions, fresh tomatoes, green salad</i>	16,00 €
VIA FERRATA Bun américain, boeuf haché, mozzarella, tomates confites, oignons rouges, salade verte <i>American Bun, mozzarella, confit tomatoes, red onions, green salad</i>	17,00 €

SUGGESTION DU JOUR · SUGGESTION OF THE DAY

13,50 €

LA BRASSERIE

AVORIAZ

NOS SPECIALITÉS À LA VIANDE

OUR MEAT-BASED SPECIALITIES

POUR 2 · FOR 2

FONDUE BOURGUIGNONNE · BEEF FONDUE 26,00 €/PERS
3 sauces

FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE · ROYAL BEEF FONDUE 32,00 €/PERS
Bœuf, poulet, 5 sauces maison · Beef, chicken, 5 sauces

NOS SPECIALITÉS AUX FROMAGES

OUR CHEESE-BASED SPECIALITIES

A l'intérieur uniquement · Only inside the restaurant

TARTIFLETTE REBLOCHON 19,00 €
Tartiflette reblochon au lait cru, salade verte · Reblochon cheese tartiflette, green salad

VACHERIN MONT D'OR 28,00 €
Fromage, charcuterie, pommes de terre, cornichons, salade verte
Melted Vacherin cheese, deli meat, potatoes, pickles, green salad

POUR 2 · FOR 2

FONDUE SUISSE · SWISS FONDUE 20,00 €/PERS
Vacherin fribourgeois et gruyère suisse · Vacherin fribourgeois and gruyère cheese

FONDUE SUISSE AUX CÈPES 23,00 €/PERS
Cèpes, vacherin fribourgeois et gruyère suisse · Porcini mushrooms, vacherin fribourgeois and gruyère cheese

FONDUE SUISSE AUX MORILLES 24,00 €/PERS
Morilles, vacherin fribourgeois et gruyère suisse · Morels mushrooms, vacherin fribourgeois and gruyère cheese

RACLETTE AU LAIT CRU · RAW MILK RACLETTE 27,00 €/PERS
Fromage à raclette, charcuterie, pommes de terre, cornichons, salade verte
Raclette cheese, deli meat, potatoes, pickles, green salad

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE · ADDITIONAL DELICATESSEN MEAT 7,00 €

SUPPLÉMENT GARNITURE · ADDITIONAL SIDE 5,00 €
FRITES, GRATIN DAUPHINOIS, GRATIN DE COURGETTES À LA TOMATE, MESCLUN, TAGLIATELLES
French fries, baked potatoes gratin, zucchini gratin with tomatoes, green salad, tagliatelles

LA BRASSERIE

AVORIAZ

MENU DU PETIT SKIEUR

MENU ENFANT -12 ANS · KID'S MENU -12 YEARS OLD

MENU ET BOISSON

Steak haché ou nuggets de poulet, frites ou tagliatelles
Coca-Cola, jus d'orange, jus de pomme, Ice Tea, Fanta orange 25cl

12,50€

MENU AND DRINK

Ground beef burger or chicken nuggets with French fries or tagliatelles
Coke, orange or apple juice, Ice Tea, orange Fanta 25cl

NOS DESSERTS · OUR DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE · VANILLA CRÈME BRÛLÉE 8,00 €

CAFÉ GOURMAND · GOURMET COFFEE 11,00 €

TARTE TATIN AUX POMMES ET SA GLACE VANILLE · TATIN OF APPLES, VANILLA ICE CREAM 8,00 €

TARTE MYRTILLES, COULIS FRUITS ROUGES, SORBET · BLUEBERRY PIE, RED FRUIT SAUCE, SORBET 8,00 €

NOTRE TIRAMISU AU SPECULOOS · SPECULOOS TIRAMISU 9,00 €

BABA AU RHUM · RUM BABA 11,00 €

GAUFRE LIÉGEOISE · BELGIAN LIEGE WAFFLE 9,00 €

NEW YORK CHEESECAKE 8,00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON · CHOCOLATE MOUSSE 7,00 €

DAME BLANCHE 9,00 €
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS 9,00 €
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 9,00 €
Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream

GLACES · ICE CREAM

GLACE 1 BOULE / 1 SCOOP 2,50 €
GLACE 2 BOULE / 2 SCOOPS 4,80 €
GLACE 3 BOULE / 3 SCOOPS 7,00 €
SUPP. CHANTILLY 1,00 €
ADDITIONAL WHIPPED CREAM

CRÈME GLACÉE · ICE CREAM
Vanille, chocolat, fraise, café, caramel beurre salé · *Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, caramel*
SORBETS
Citron, mangue, myrtille · *Lemon, mango, blueberry*

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre maître d'hôtel · In case of allergy please ask a manager
Prix nets TTC en Euros, service inclus · Net prices in Euro, VAT and service included

LA BRASSERIE

AVORIAZ
