

LA BRASSERIE

AVORIAZ 1800



A PARTAGER OU PAS / TO SHARE OR NOT

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES / DELICATESSEN PLATTER 14€
Jambon de pays, viande séchée et saucisson / Local Ham, dried meat, dry sausage

PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE / CHEESE OF SAVOIE PLATTER 12€
Beaufort, reblochon, tomme de chèvre et tomme de Savoie / Beaufort, reblochon, goat cheese, tomme of Savoie

PLANCHE MONTAGNARDE / SAVOYARD PLATTER 15€
Charcuterie de nos montagnes, fromages de Savoie / Mix of local delicatessen meat and cheese

FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » / HOMEMADE DUCK FOIE GRAS 19€
Confiture de figue, pain brioché toasté / Fig jam, toasted bread

CROQUE MONTAGNARD GRATINÉ / MOUNTAIN CROQUE 16€
Pain de campagne, jambon, emmental & salade verte / Country bread, ham, emmental cheese & green salad

LES SOUPES / SOUPS

SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE / FRENCH ONION SOUP 11€

VELOUTÉ DE LEGUMES DU JOUR / SOUP OF THE DAY 12€

LES SALADES/ SALADS

SALADE DES ALPAGES / ALPINE SALAD 15€
Beaufort, jambon de pays, tomates cerise, croûtons, oignons rouges, oeuf parfait / Beaufort, local ham, cherry tomatoes, croutons, red onions, soft egg

SALADE DE CHÈVRE CHAUD / WARM GOAT CHEESE SALAD 16€
Bacon grillé, tomates cerise, oignons grelots rôtis au miel, mesclun /Grilled bacon, cherry tomatoes, honey roasted onions, mixed salad

SALADE AU REBLOCHON PANÉ / BREADED REBLOCHON SALAD 17€
Reblochon pané, tomates cerise, oignons rouges, mesclun / Breaded Reblochon cheese, cherry tomatoes, red onions, mixed salad

SALADE CÉSAR / CHICKEN CAESAR SALAD 16€ Poulet
fermier, copeaux de parmesan, croûtons, oeuf dur, sauce Caesar /Farm chicken, parmesan shavings, croutons, hard-boiled egg, Caesar sauce

SALADE CRUDITES / SALAD VEGETABLES 14€
Crudités, quinoa, vinaigrette acidulée / Vegetables salad, quinoa, tangy vinaigrette

LA BRASSERIE

AVORIAZ 1800



SALADE VERTE / GREEN SALAD

9€

*Prix nets en euros TTC, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre personnel.
VAT and service included – In case of allergies please ask a manager*

NOS PATES / OUR PASTAS

LASAGNE DE BOEUF / BEEF LASAGNA

23€

RAVIOLES DE ROYAN / RAVIOLI FROM ROYAN

21€

A la crème de Beaufort & Chiffonnade de jambon de pays / With cream of Beaufort & local Ham

GNOCCHIS GRATINÉS AU PARMESAN / GNOCCHI WITH PARMESAN

19€

LE COIN DU BOUCHER / THE BUTCHER'S CORNER

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU (180 GR) / BEEF TARTARE

19€

Servi avec des frites soufflées / Served with French Fries

FAUX FILET GRILLÉ / GRILLED FILLET

21€

Servi avec des frites soufflées, sauce béarnaise / Served with French fries, béarnaise sauce

ENTRECÔTE « SIMMENTAL » NATURE / SIMMENTAL RIB

26€

ENTRECÔTE « SIMMENTAL » AUX 2 POIVRES / 2 PEPPERS SAUCE

28€

ENTRECÔTE « SIMMENTAL » AUX CÈPES / CEP SAUCE

30€

ENTRECÔTE » SIMMENTAL » AUX MORILLES / MOREL SAUCE

32€

Les entrecôtes sont accompagnées de frites soufflées

The Simmental Rib are served with French fries

SUPREME DE VOLAILLE AUX MORILLES / CHICKEN FILLET WITH MORELS

25€

Servi avec une purée de pomme de terre / Served with mashed potatoes

ONGLET DE VEAU ROTI, AUX CEPES / ROASTED VEAL STEAK WITH CEP

24 €

Servi avec du gratin à la tomme de Savoie / Served with gratin Savoie tomme

SUPPLEMENT GARNITURES - ADDITIONAL SIDE

5€

**Frites soufflées/ Gratin à la tomme de Savoie / Poêlée de légumes « maison » / Mesclun / Tagliatelles
French fries / Gratin Savoie tomme / Poached with homemade vegetables / Mix salad / Pasta**

LES OMELETTES AUX OEUF DE PLEIN AIR

LA BRASSERIE

AVORIAZ 1800



OMELETTE AUX FINES HERBES / OMELET WITH HERBS 12€

OMELETTE PAYSANNE / COUNTRY FRENCH OMELET 16€
Lardons, oignons, fromage à raclette / Bacon, onions, raclette cheese

OMELETTE DE LA BRASSERIE / BRASSERIE OMELET 14€
Jambon blanc, emmental, fromage à raclette / Ham, emmental, raclette cheese

Nos omelettes sont servies avec des frites & Mesclun / Our omelettes are served with French fries & Mesclun

*Prix nets en euros TTC, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre personnel.
VAT and service included – In case of allergies please ask a manager*

NOS BURGERS / OUR BURGERS

ORIGINAL BURGER 16€
Boeuf haché, cheddar, oignons rouges, tomates, salade, sauce cocktail, bun /Ground beef, cheddar cheese, red onions, fresh tomatoes, salad, cocktail sauce, bun

MONTAGNARD 19€
Bœuf haché, galette de pommes de terre, Beaufort, oignons rouges, salade, sauce cocktail, bun/Ground beef, hash brown, Beaufort cheese, red onions, salad, cocktail sauce, bun

RACLETTE BURGER 18€
Bœuf haché, fromage à raclette, bacon, oignons rouges, salade verte, sauce cocktail, bun /Ground beef, raclette cheese, bacon, red onions, salade, cocktail sauce, bun

CHICKEN BURGER 17€
Filet de poulet pané, cheddar, tomates confites, crème ciboulette, oignons rouges, salade /Breaded chicken fillet, cheddar cheese, tomatoes candied, chive cream, red onions, salad, bun

Tous nos burgers sont accompagnés de frites & coleslaw
All our burgers are accompanied by French fries & coleslaw

MENU DU PETIT SKIEUR

Menu enfant - 12 ans / kids menu - 12 years 12,50€

Boissons au choix : Coca-cola, Jus d'orange ou pomme, Fuzetea, Fanta orange (25cl)

LA BRASSERIE

AVORIAZ 1800



Steak haché ou Nuggets de poulet / Ground beef or chicken nuggets
Servi avec des frites ou tagliatelles au beurre / Served with French fries or pasta in butter

Glace Push up / Push up ice cream.

PLAT DU JOUR / TODAY'S SPECIAL (SUR ARDOISE) 13,50€

Prix nets en euros TTC, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre personnel.
VAT and service included – In case of allergies please ask a manager

SPÉCIALITÉS A LA VIANDE / MEAT SPECIALITIES

FONDUE BOURGUIGNONNE (250 Gr / Pers) / BEEF FONDUE 28 €
3 Sauces

FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE (300 Gr / Pers) / ROYAL FONDUE 32 €
Bœuf, filet de poulet fermier, mignon de porc / Beef, chicken fillet, pork fillet
4 Sauces

Les fondues bourguignonnes sont servies avec des frites & une poêlée de légumes
Fondue are served with French fries & vegetables

SUPPLEMENT VIANDES (100 Gr/pers) / MEAT SUPPLEMENT 8 €

SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE / MOUNTAIN SPECIALITIES

TARTIFLETTE TRADITIONNELLE 19 €
Tartiflette traditionnelle reblochon au lait cru & salade verte / Reblochon cheese tartiflette & green salad

TARTIFLETTE ROYALE 23 €

LA BRASSERIE

AVORIAZ 1800



Tartiflette traditionnelle servie avec du jambon de pays & salade verte / Traditional tartiflette served with local Ham & green salad

VACHERIN MONT D'OR

28 €

Fromage de vache du Jura dans sa boîte, pommes de terre chaudes, charcuterie de nos montagnes & salade verte / Jura cow cheese roasted in box, potatoes, Delicatessen meat & green salad

FONDUE SUISSE / SWISS FONDUE (POUR 2 PERS MINIMUM)

20 €

Vacherin fribourgeois et gruyère suisse / Vacherin fribourgeois and gruyère cheese fondue

FONDUE SUISSE AUX CÈPES (POUR 2 PERS MINIMUM)

23 €

Cèpes, vacherins fribourgeois et gruyère suisse / Ceps, vacherin fribourgeois and gruyère cheese fondue

FONDUE SUISSE AUX MORILLES (POUR 2 PERS MINIMUM)

26 €

Morilles, vacherin fribourgeois et gruyère suisse / Morrels mushrooms, vacherin fribourgeois and gruyère suisse fondue

SUPPLEMENT POMMES DE TERRE/

5 €

SUPPLÉMENT CHARCUTERIES

7 €

RACLETTE AU LAIT CRUE / RAW MILK RACLETTE (POUR 2 PERS MINIMUM)

28 €

Fromage à raclette, charcuterie de nos montagnes, pommes de terre chaudes, cornichons & salade verte / Raclette cheese, delicatessen meat, potatoes, pickles & green salad

Prix nets en euros TTC, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre personnel.
VAT and service included – In case of allergies please ask a manager

NOS GOURMANDISES / OUR HOMEMADE DESSERTS

CRÈME BRULÉE A LA VANILLE / VANILLA CRÈME BRULÉE

8 €

TARTE TATIN AUX POMMES, GLACE VANILLE / TART TATIN, VANILLA ICE CREAM

8 €

TARTE MYRTILLES, COULIS DE FRUITS ROUGES ET SORBET / BLUEBERRY PIE, BERRY SAUCE AND SORBET

9 €

TIRAMISU AUX SPECULOOS / SPECULOOS TIRAMISU

9 €

BABA AU RHUM / RUM BABA

11 €

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGE / BERRY PANNA COTTA

8 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND / GOURMET COFFEE OR GOURMET TEA

11 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE / CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM

9 €

LA BRASSERIE

AVORIAZ 1800



GAUFRE LIÉGEOISE / BELGIAN LIEGE WAFFLE 9 €
Sauce chocolat ou Caramel beurre salé & chantilly / Chocolate sauce or caramel salted butter & whipped cream

FRAICHEUR FINALE / FINAL FRESHNESS

DAME BLANCHE 9 €
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly / Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIEGEOIS 9 €
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly ou Glace café, café expresso, chantilly
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream or Coffee ice cream, espresso coffee, whipped cream

LA GUÉRANDAISE 9 €
Glace caramel, vanille, sauce caramel, amandes effilées, chantilly / Salted butter caramel ice cream, vanille ice cream, caramel sauce, flaked almonds, whipped cream

COLONEL 12 €
Sorbet citron & vodka / Lemon sorbet & vodka

AFTER-EIGHT 12 €
Glace menthe-chocolat & Get 27 / Chocolate-mint ice cream & Get 27

GLACES / ICE CREAM

CRÈME GLACÉE / ICE CREAM
Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat / Vanille, chocolate, coffee, caramel, mint-chocolat

SORBETS
Citron, fraise, myrtille / Lemon, strawberry, blueberry

GLACE 1 BOULE / 1 SCOOP 3 € **GLACE 2 BOULES / 2 SCOOPS** 5 €
GLACE 3 BOULES / 3 SCOOPS 7 € **SUPP CHANTILLY / ADDITIONNAL WHIPPED CREAM** 1 €

Prix nets en euros TTC, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre personnel.
VAT and service included – In case of allergies please ask a manager