

LA BRASSERIE

AVORIAZ



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 / LOCAL CHEESE PLATTER 14
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 12

VELOUTÉ DE LÉGUMES DU JOUR / SOUP OF THE DAY 13

LES SALADES / SALADS

SALADE DES ALPAGES / ALPINE SALAD 15
Beaufort, jambon de pays, tomates cerises, 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 cerises, 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 cerises, 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 César / *Farm chicken, parmesan shavings, croutons, hard-boiled egg, Caesar sauce*

SALADE CRUDITÉS / VEGETABLES SALAD 14
Crudités, quinoa, vinaigrette acidulée / *Vegetable salad, quinoa, tangy vinaigrette*

SALADE VERTE / GREEN SALAD 9

LES PATES / PASTAS

LASAGNE DE BOEUF / BEEF LASAGNA 19

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

LA BRASSERIE

AVORIAZ



LE COIN DU BOUCHER / THE BUTCHER'S CORNER

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU / BEEF TARTARE 21
Servi avec des frites soufflées / Served with French Fries

FAUX FILET GRILLÉ / GRILLED FILLET 24
Servi avec des frites soufflées, sauce béarnaise / Served with French fries, béarnaise sauce

ENTRECÔTE « SIMMENTAL » NATURE / SIMMENTAL RIB 32
AUX 2 POIVRES / 2 PEPPERS SAUCE 34
AUX CÈPES / CEP SAUCE 36
AUX MORILLES / MOREL SAUCE 38
Les entrecôtes sont accompagnées de frites soufflées / The Simmental Rib are served with French fries

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES / CHICKEN FILLET WITH MORELS 25
Servi avec une purée de pommes de terre / Served with mashed potatoes

ONGLET DE VEAU RÔTI, AUX CÈPES / ROASTED VEAL STEAK WITH CEP 24
Servi avec du gratin à la tomme de Savoie / Served with gratin Savoie tomme

LE COIN DU PECHEUR / THE FISHERMAN'S CORNER

TATAKI DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME / TUNA TATAKI WITH SESAME SEED 26
Servi avec un riz parfumé au gingembre / Served with ginger perfumed rice

SUPPLEMENT GARNITURES / ADDITIONAL SIDE 5
Frites soufflées / Gratin à la tomme de Savoie / Poêlée de légumes « maison » / Mesclun / Tagliatelles
French fries / Gratin Savoie tomme / Vvegetables / Mix salad / Pasta

LES OMELETTES AUX OEUFS DE PLEIN AIR

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 & salad

LES BURGERS / 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, salad, cocktail sauce, bun

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

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

LA BRASSERIE

AVORIAZ



MENU DU PETIT SKIEUR

Menu enfant - 12 ans / *kids menu - 12 years*

14

BOISSON AU CHOIX : Coca-cola, Jus d'orange ou pomme, Fuzetea, Fanta orange (25cl)

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

SPÉCIALITÉS A LA VIANDE / MEAT SPECIALITIES

FONDUE BOURGUIGNONNE (250 Gr / Pers) / BEEF FONDUE

3 Sauces

29

FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE (300 Gr / Pers) / ROYAL FONDUE

Bœuf, filet de poulet fermier, mignon de porc / *Beef, chicken fillet, pork fillet*

4 Sauces

34

Les fondues bourguignonnes sont servies avec des frites & une poêlée de légumes

Fondue are served with French fries & vegetables

SUPPLÉMENT VIANDE (100 Gr/pers) / MEAT SUPPLEMENT

8

SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE / MOUNTAIN SPECIALITIES

TARTIFLETTE TRADITIONNELLE

Tartiflette traditionnelle reblochon au lait cru & salade verte / *Reblochon cheese tartiflette & green salad*

21

TARTIFLETTE ROYALE

Tartiflette traditionnelle servie avec du jambon de pays & salade verte

Traditional tartiflette served with local Ham & green salad

25

VACHERIN MONT D'OR

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*

28

FONDUE SUISSE / SWISS FONDUE (POUR 2 PERS MINIMUM)

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

21

FONDUE SUISSE AUX CÈPES / CEP SWISS FONDUE (POUR 2 PERS MINIMUM)

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

24

FONDUE SUISSE AUX MORILLES / MOREL SWISS FONDUE (POUR 2 PERS MINIMUM)

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

28

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

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

28

SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE

5

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE

7

LA BRASSERIE

AVORIAZ



LES GOURMANDISES / 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 FRUITS ROUGES ET SORBET / BLUEBERRY PIE, BERRY SAUCE AND SORBET	9
TIRAMISU AUX SPECULOOS / SPECULOOS TIRAMISU	9
BROWNIE AUX AMANDES, CRÈME ANGLAISE / ALMONDS BROWNIE WITH CUSTARD	9
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES / REDBERRY PANNA COTTA	8
CAFÉ OU THÉ GOURMAND / GOURMET COFFEE OR GOURMET TEA	11
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE / CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM	9
GAUFRE LIÉGEOISE / BELGIAN LIEGE WAFFLE	9
Nutella 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 / <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS	9
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly ou Glace café, café expresso, chantilly <i>Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream or Coffee ice cream, espresso coffee, whipped cream</i>	
LA GUÉRANDAISE	9
Glace caramel, vanille, sauce caramel, amandes effilées, chantilly <i>Salted butter caramel ice cream, vanille ice cream, caramel sauce, flaked almonds, whipped cream</i>	
COLONEL	12
Sorbet citron & vodka / <i>Lemon sorbet & vodka</i>	
AFTER-EIGHT	12
Glace menthe-chocolat & Get 27 / <i>Chocolate-mint ice cream & Get 27</i>	

GLACES / ICE CREAM

CRÈME GLACÉE / ICE CREAM	
Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat / <i>Vanille, chocolate, coffee, caramel, mint-chocolat</i>	
SORBETS	
Citron, fraise, myrtille / <i>Lemon, strawberry, blueberry</i>	
GLACE 1 BOULE / 1 SCOOP	3
GLACE 2 BOULES / 2 SCOOPS	5
GLACE 3 BOULES / 3 SCOOPS	7
SUPP CHANTILLY / ADDITIONNAL WHIPPED CREAM	1.5

LA BRASSERIE

AVORIAZ

CARTE DES BOISSONS

DRINKS MENU

LA BRASSERIE

AVORIAZ

NOS VINS BLANCS

Savoie Blanc 75cl

Abymes <i>Entre lacs et sommets</i> AOP 2018	24€
Roussette <i>Entre lacs et sommets</i> AOP 2017	32€
Chignin Bergeron "Les Divolettes" <i>Domaine Vullien</i> AOP 2017	45€

Bourgogne Blanc 75cl

Macon Village <i>Domaine les Emallières</i> AOP 2017	32€
Chardonnay Domaine Bouchard AOP 2017	39€
Saint Véran André Ducal AOP 2017	41€
Petit Chablis <i>Domaine William Fèvre</i> AOP 2017	49€

Rhône blanc 75cl

La Tournée <i>Domaine Ferraton</i> VDP 2018	24€
---	-----

LA BRASSERIE

AVORIAZ

NOS VINS ROUGES

Savoie Rouge 75cl

Gamay <i>Domaine Entre lacs et sommets AOP 2018</i>	26€
Mondeuse <i>Entre lacs et sommets AOP 2017</i>	30€

Bourgogne Rouge 75cl

Coteaux Bourguignons <i>Cuvée Caprice AOP 2015</i>	32€
Mercurey <i>Domaine André Ducal AOP 2016</i>	56€
Marranges 1 ^{er} cru AOC 2017	65€

Rhône Rouge 75cl

Vin de France <i>La Tournée domaine Ferraton VDF 2018</i>	24€
Crozes Hermitage <i>Caluna AOP 2017</i>	36€
Châteauneuf du Pape <i>Château de Vaudieu Bréchet AOP 2014</i>	79€

Bordeaux Rouge 75cl

Côtes du Bourg <i>Château la Bataille AOP 2017</i>	25€
Médoc <i>La seigneurie de Médoc AOP 2016</i>	33€
Saint Emilion <i>Château Petit Fourney AOP 2015</i>	49€

Prix nets TTC en Euros, service inclus – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net prices in Euro, VAT and service included - Alcohol abuse is dangerous for health

LA BRASSERIE

AVORIAZ

NOS VINS ROSES

Languedoc Rosé

Vent de folie IGP 2018 21€

Provence Rosé

Domaine de la Rouillère 75CL AOC 2018 26€
Magnum Domaine de la Rouillère AOC 2018 52€

NOS CHAMPAGNES et BLANCS PETILLANTS

Prosecco Sartori 75cl 39€

Théophile de Roederer 75cl 70€

Louis Roederer Brut Premier 75cl 90€

Louis Roederer Brut Premier 150cl 180€

NOS VINS AU VERRE

Blanc La Tournée Domaine Ferraton 4€

Blanc Moelleux Chambre d'Amour Domaine Osmin 5€

Rosé Vent de Folie Languedoc IGP 4€

Rouge La Tournée Domaine Ferraton 4€

Sélection du moment - Blanc ou rouge 7€

Prix nets TTC en Euros, service inclus – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net prices in Euro, VAT and service included - Alcohol abuse is dangerous for health