

LA BRASSERIE

AVORIAZ

À PARTAGER OU PAS / TO SHARE OR NOT

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE NOS MONTAGNES / DELICATESSEN PLATTER	15
PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE / LOCAL CHEESE PLATTER	15
PLANCHE MONTAGNARDE / SAVOYARD PLATTER Charcuterie de nos montagnes, fromages de Savoie / <i>Mix of local delicatessen meat and cheese</i>	16
MINI CAMEMBERT AU FOUR / SMALL BAKED CAMEMBERT Chutney de myrtilles, mesclun / <i>Blueberry chutney, salad</i>	16

LES SOUPES / SOUPS

SOUPE A L'OIGNON / FRENCH ONION SOUP	14
VELOUTÉ DE LÉGUMES DU JOUR / SOUP OF THE DAY	13

LES SALADES / SALADS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD / WARM GOAT CHEESE SALAD Lardons, tomates cerises, oignons, mesclun / <i>Grilled bacon, cherry tomatoes, onions, mixed salad</i>	19
SALADE DE BOEUF THAÏ LÉGÈREMENT EPICÉES / THAÏ BEEF SALAD SLIGHTLY SPICY Bœuf mariné au soja, coriandre, menthe, citron vert, piment, mesclun / <i>Beef marinated in soy, coriander, mint, lime, chili, salad</i>	24
SALADE CÉSAR / CHICKEN CAESAR SALAD Poulet fermier, copeaux de parmesan, croûtons, oeuf dur, sauce césar / <i>Farm chicken, parmesan shavings, croutons, hard-boiled egg, Caesar sauce</i>	21
POKE SAUMON / SALMON POKE Tartare de saumon, quinoa, lentille, chou rouge, carotte râpé, avocat, tomates cerise / <i>Salmon tartar, quinoa, lentils, red cabbage, grated carrots, avocado, cherry tomatoes</i>	21

LES PÂTES / PASTAS

RIGATONI AUX MORILLES, BACON ET RACLETTE / RIGATONI PASTA WITH MOREL MUSHROOMS, BACON AND RACLETTE	26
GNOCCHIS GRATINÉS AU PARMESAN / GNOCCHI WITH PARMESAN	22

PLATS / MAIN COURSES

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU / BEEF TARTARE 24
Servi avec des frites soufflées / *Served with French Fries*

FAUX FILET GRILLÉ / GRILLED FILLET 28
Servi avec des frites soufflées, sauce béarnaise / *Served with French fries, béarnaise sauce*

ENTRECÔTE « SIMMENTAL » NATURE / SIMMENTAL RIB 38
AUX POIVRES / PEPPERS SAUCE 40
AUX CÈPES / CEP SAUCE 42
Les entrecôtes sont accompagnées de frites soufflées / *The Simmental Rib are served with French fries*

ESCALOPE DE VOLAILLE SAVOYARDE / CHICKEN FILET WITH CHEESE AND LOCAL HAM 26
Servi avec une purée de pommes de terre / *Served with mashed potatoes*

TRAVERS DE PORC / PORK RIBS 28
Servi avec des frites soufflée, sauce Yakitori / *Served with French fries, Yakitori sauce*

TATAKI DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME / TUNA TATAKI WITH SESAME SEED 30
Servi avec un riz parfumé au gingembre / *Served with ginger perfumed rice*

SUPPLÉMENT GARNITURE / ADDITIONAL SIDE 6
Frites soufflées / Poêlée de légumes « maison » / Mesclun
French fries / Vegetables / Mix salad

LES OMELETTES AUX OEUFS DE PLEIN AIR

OMELETTE PAYSANNE / COUNTRY FRENCH OMELET 19
Lardons, oignons, fromage à raclette / *Bacon, onions, raclette cheese*

OMELETTE DE LA BRASSERIE / BRASSERIE OMELET 18
Jambon blanc, emmental râpé / *Ham, emmental cheese*

Nos omelettes sont servies avec des frites & mesclun / *Our omelettes are served with French fries & salad*

LES BURGERS / BURGERS

ORIGINAL BURGER 18
Boeuf haché, cheddar, oignons rouges, salade, sauce cocktail
Ground beef, cheddar cheese, red onions, salad, cocktail sauce

VEGGIE BURGER 17
Galette végétale, légumes croquants, oignons rouges, salade, sauce sweet chili
Vegetable patty, crunchy vegetables, red onions, salad, sweet chili sauce

RACLETTE BURGER 21
Bœuf haché, raclette, bacon, oignons rouges, salade verte, sauce cocktail
Ground beef, raclette cheese, bacon, red onions, salad, cocktail sauce

CHICKEN BURGER 19
Filet de poulet pané, cheddar, crème ciboulette, oignons rouges, salade
Breaded chicken filet, cheddar cheese, chive cream, red onions, salad

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

SPÉCIALITÉS / SPECIALITIES

TARTIFLETTE TRADITIONNELLE Reblochon au lait cru & salade verte / <i>Reblochon cheese tartiflette & green salad</i>	23
VACHERIN MONT D'OR Fromage de vache du Jura dans sa boîte, pommes de terre chaudes, charcuteries / <i>Jura cow cheese roasted in box, potatoes, cold meat</i>	32
FONDUE SUISSE / SWISS FONDUE (POUR 2 PERS MINIMUM) Vacherin fribourgeois et gruyère suisse / <i>Vacherin fribourgeois and gruyère cheese fondue</i>	24/pers
FONDUE SUISSE AUX CÈPES / CEP SWISS FONDUE (POUR 2 PERS MINIMUM) Cèpes, vacherins fribourgeois et gruyère suisse / <i>Ceps, vacherin fribourgeois and gruyère cheese fondue</i>	28/pers
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 / <i>Raclette cheese, delicatessen meat, potatoes, pickles & green salad</i>	32/pers
SUPPLÉMENT CHARCUTERIE	7
FONDUE BOURGUIGNONNE (250 Gr / Pers) / BEEF FONDUE (POUR 2 PERS MINIMUM)	32/pers
FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE (300 Gr / Pers) / ROYAL FONDUE Bœuf, filet de poulet fermier, Noix de veau / <i>Beef, chicken fillet, veal</i>	36/pers

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

MENU DU PETIT SKIEUR

Menu enfant - 12 ans / *kids menu - 12 years* 14

BOISSON : Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise...)

STEAK HACHÉ OU NUGGETS DE POULET / GROUND BEEF OR CHICKEN NUGGETS
Servi avec des frites ou poêlée de légumes / *Served with French fries or vegetables*

GLACE 1 BOULE AU CHOIX / ICE CREAM 1 SCOOP

LES GOURMANDISES / DESSERTS

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE / VANILLA CRÈME BRULÉE	9
TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES, GLACE VANILLE / CARAMELIZED APPLE PIE TATIN, VANILLA ICE CREAM	9
TARTE MYRTILLES, COULIS FRUITS ROUGES ET SORBET / BLUEBERRY PIE, BERRY SAUCE AND SORBET	10
TIRAMISU AU BAILEY'S	9
MONT BLANC AUX FRUITS ROUGES / RED FRUIT MONT BLANC	10
CHEESECAKE AU CITRON VERT ET COCO / LIME AND COCONUT CHEESECAKE	9
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE / CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM	9
GAUFRE / WAFFLE Nutella ou Caramel beurre salé & chantilly / Chocolate sauce or caramel salted butter & whipped cream	9
CAFÉ OU THÉ GOURMAND / GOURMET COFFEE OR GOURMET TEA	12

GLACES/ ICE CREAM

DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat, chantilly / <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	9
CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly ou Glace café, sauce café, chantilly <i>Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream or Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream</i>	9
LA GUÉRANDAISE Glace caramel, vanille, sauce caramel, amandes effilées, chantilly <i>Salted butter caramel ice cream, vanilla ice cream, caramel sauce, flaked almonds, whipped cream</i>	9
COLONEL Sorbet citron & vodka / <i>Lemon sorbet & vodka</i>	12
AFTER-EIGHT Glace menthe-chocolat & Get 27 / <i>Chocolate-mint ice cream & Get 27</i>	12
CRÈME GLACÉE / ICE CREAM Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat / <i>Vanille, chocolate, coffee, caramel, mint-chocolat</i>	
SORBETS Citron, fraise, passion / <i>Lemon, strawberry, passion</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