

AUBERGE
DE
SAVOIE



LES ENTRÉES ET SALADES

Potage du Jour aux Légumes de Saison Maison	9, ⁵⁰
Planche Savoyarde à Partager	
Jambon Cru, Saucisse Sèche, Tome de Savoie, Beaufort	15
Jambon Cru de Montagne 24 mois	12
Pata Negra Iberico Bellota 60 mois	28
Terrine de Foie Gras de Canard Maison aux Figues	20
Escargots de Bourgogne	9
..... les 6	16
..... les 12	16
Assiette de Nems*	
Poulet, Crevettes, Menthe, Salade, Sauce	14
Croustillant de Chèvre sur Lit de Salade	12
Salade Savoyarde au Beaufort	13
Salade Nordique au Haddock Fumé, Vinaigrette Tiède	15
Salade Caesar	
Romaine, Filet de Poulet, Tomates, Parmesans, Croûtons, Sauce Caesar Maison	14
Salade Vietnamienne au Poulet Croustillant	
Salade, Chou Chinois, Carottes, Oignons, Menthe, Coriandre, Gingembre, Nouilles, Poulet Pané	14
Salade Verte	6



LES WOKS

(Nouilles Chinoises, Choux Chinois, Poivrons, Légumes Frais,
Menthe, Coriandre, Sésame)

Végétarien	17
Au Poulet	20
Aux Gambas	24



LES VIANDES

Viandes d'origine CE

Andouillette de Troyes AAAAA Traditionnelle	
Sauce Moutarde	18
Tartare de Bœuf	
au Couteau (poêlé sur demande)	20
Suprême de volaille au Vin Jaune	19
Escalope de Veau à la Crème	
Champignons, Spaghetti	24
Travers de Porc Caramélisé	19
Souris d'Agneau Confité	22
Filet de Bœuf Simmental Sauce Béarnaise	27
Sauce aux Morilles	30
Chateaubriand Filet de Bœuf Simmental	
pour 2 personnes	60



LES POISSONS

Pavé de Cabillaud Frais à la Provençale	20
Belle Sole Fraîche Meunière	32
Filet Omble Chevalier	26
Poisson du Marché selon arrivage	au cours du marché



LES PÂTES

Lasagnes au Four selon la recette du Tremplin Courchevel	14
Spaghetti à la Napolitaine	12
Spaghetti Olio, Aglio e Peperoncino	13
Spaghetti Bolognaise	14

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Diots Savoyards	
Confit d'oignons, Crozets crémeux	14, ⁵⁰
Tartiflette au Reblochon Salade Verte	17, ⁵⁰
Fondue Savoyarde (prix par personne)	25
Raclette Charcuteries, Pomme de Terre, Salade	28

LES FROMAGES

Faisselle au Sucre	5
Faisselle aux Myrtilles	6
Assiette de Fromages de Pays	8, ⁵⁰

LES DESSERTS

Dessert du Jour	7
Crème Brulée à la Vanille	7, ⁵⁰
Tiramisu	7, ⁵⁰
Tarte Citron Meringuée	8
Salade de Fruits Frais de Saison	7
Moelleux au Chocolat, Glace Vanille	9
Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille	9, ⁹⁰
Café ILLY Gourmand	9

LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

MARGUERITE	11, ⁵⁰
Tomate, Mozzarella, Olives	
REINE	14
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons	
4 FROMAGES	15, ⁵⁰
Tomate, Roquefort, Mozzarella, Chèvre, Reblochon	
SAVOYARDE	15
Crème, Reblochon, Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Persillade	
ANDALOUSE	14, ⁵⁰
Tomate, Mozzarella, Chorizo, Poivron Mariné, Œuf	
VÉGÉTARIENNE	14
Tomate, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Artichaut, Olives, Persillade	
ORIENTALE	14
Tomate, Mozzarella, Merguez, Poivrons	
RACLETTE	16
Fromage Raclette, Pommes de Terre, Charcuteries, Oignons	
SUPRÊME	14
Crème, Poulet, Mozzarella, sauce Forestière	
OCÉANE	14
Tomate, Mozzarella, Rondelles de Tomates, Thon, Persillade	
Tout ingrédient supplémentaire.....	1, ⁵⁰

À EMPORTER :

4 Pizzas achetées, 1 pizza OFFERTE

Demandez votre Carte Fidélité

LES MENUS DE L'AUBERGE

FORMULE AUBERGE

DU LUNDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI

20,⁵⁰

Salade verte (Noix et Croûtons)

—

Plat du Jour

ou

Steak Frites

ou

Spaghetti Bolognaise

—

Dessert du Jour

ou

Faisselle au Sucre

MENU DU PLOU PLOU

— de 12 ans

10,⁹⁰

Aiguillettes de Poulet aux Corn Flakes

ou

Spaghetti Bolognaise

ou

Fish and Chips

—

Compote à Boire ou Yaourt

—

Sirap à l'eau

Conception / Réalisation : AGENCE INFINIMENT PLUS - 04 79 81 28 40 - Novembre 2018.

L'HÔTEL ★★★ AUBERGE DE SAVOIE



Toute l'équipe de l'Auberge de Savoie, vous **accueille toute l'année.**

Une parenthèse conviviale et chaleureuse
dans une ambiance authentique.

Découvrez nos chambres et nos suites à l'esprit montagne
sur notre site internet : aubergedesavoie.com



Une étape incontournable au pied des stations

MOÛTIERS - 45, Square de la liberté - +33 (0)4 79 24 20 15 — contact@aubergedesavoie.com - www.aubergedesavoie.com

Suivez-nous sur les réseaux

