

Entrées – Starters



Soupe du potager aux légumes frais fromage des Alpes et croutons €
Fresh vegetable soup served with cheese and "crouton"

Escargots de Bourgogne au beurre persillé et salade vert €
6 Bourgogne snails with parsley butter and salade

Soupe de gambas au lait de coco et citronnelle 7€
Prawn coconut soup with lemongrass

Nems au Poulet 8€
Chicken Spring Rolls

Salade César au poulet croustillant cœur de roumaine parmesan croutons et anchois €
Caesar salad with chicken crisps, lettuce, parmesan cheese, croutons and anchovies

Assiette de foie gras maison confitures de figues aux épices et Toast €
Homemade foie gras, figs marmelade and toasts

huitres (appellation selon arrivage €
6 (depends arrival)

Dos de saumon fumé «Le Borvo» tranché à notre façon crème citronnée aux fines herbes et toasts €
Smoked salmon Saint-Hubert style with sour/lemon cream and toasts

Demi-Langouste froide avec sa « mayo-neige » et tranchée de saumon fumé €
Half spiny lobster with mayonnaise and smoke salmon

Caviar Français quittance grammes œuf mollet et chair de crabe €
French Caviar Aquitaine 20 grams, boiled egg and crab shack



Côté Mer– Fish



*Nos poissons sont accompagnés de petit légumes et riz façon Saint-Hubert
Our fish are served with vegetables and rice “A la Saint-Hubert”*

Demi-homard du vivier grillé au beurre persillé	€
<i>Half of a grilled lobster from the vivarium with parsley herb butter</i>	
Homard entier du vivier grillé au beurre persillé	€
<i>Whole grilled lobster from the vivarium with parsley herb butter</i>	
Filet de Rouget jus corsé au corail écrasé de pomme de terre et fines herbes	€
<i>Red mullet fish with crushed by potatoes strong juice</i>	
Marmite du pêcheur façon Thaï	€
<i>Thai fisherman’s pot</i>	
Curry Thai de gambas avec son riz parfumé	€
<i>Curry Thai prawn with rice</i>	
Assiette méditerranéenne façon bouillabaisse royale croûtons et rouilles (poisson du marché gambas et crustacés)	7€
<i>Mediterranean plate with bouillabaisse “croûtons” and “rouilles”</i>	

L’Etal du boucher – Meats



Viandes d’origine contrôlée : U.E.

*Nos viandes de qualité sont accompagnées de petits légumes et purée de pomme de terre maison
ou frites*

Our quality meats are served with vegetables and homemade mashed potatoes or fries

Tartare de « bœuf minute » pommes frites et mûlée de salade	€
<i>Minute-made beef tartar with french fries and salad</i>	
Big Mountain Burger (viande fraîche hachée 120 grammes)	€
<i>100% pur bœuf</i>	
<i>Fresh minced beef burger</i>	
Curry de poulet Thaï au riz parfumé	€
<i>Thai chicken curry and jasmine rice</i>	
Cuisse de Canard confite du Sud - Ouest	€
<i>French duck confit</i>	
Souris d’agneau confite	€
<i>Lamb shank confit</i>	
Filet de bœuf poêlé nature	7€
<i>Beef filet</i>	
Filet de bœuf poêlé au poivre	7€
<i>Peppered beef filet</i>	
Filet de bœuf poêlé façon « Auberge » avec son médaillon et sa sauce foie gras	€
<i>Beef filet “à l’auberge” with Foie gras sauce</i>	

Suggestions & Spécialités



A partir de deux personnes – For two people minimum

Prix par personne – Price per person



**Fondue savoyarde avec assiette de charcuterie et mêlé de
salade**

29 /

*Fondue savoyarde : Cheese specialty of Savoie, salad and
plate of charcuterie (cold cuts)*



**Raclette avec assiette de charcuterie pommes de terre chaudes et
mêlée de salade**

35 /

*Grilled raclette cheese with a plate of charcuterie (cold cuts), steamed
potatoes and salad*

**Pierrade Bœuf veau et blanc de poulet avec pommes frites petits légumes
et mêlée de salade**

39 /

*Variety of meats (beef, veal, and chicken) on a hot-stone with french fries,
vegetables and salad*

**Sur
reservation
On demand**

Côté Asie

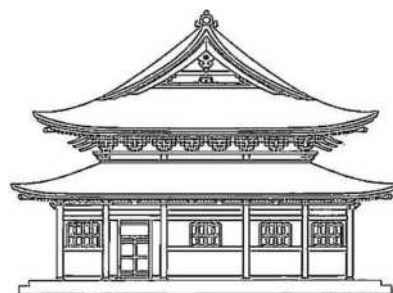
Notre cuisine Asiatique

Our Asian cuisine

Entrées – Starters

Soupe de gambas au lait de coco et citronnelle 17

Nems au poulet 18 €
Chicken spring rolls



Plats – Main course

Marmite du pêcheur façon Thaï 35 €
Thai fisherman's pot

Curry de poulet Thaï au riz parfumé 29 €
Thai chicken curry and jasmine rice



Desserts & Pâtisseries de l'Auberge fait maison
Homemade Deserts and Pastries



Tiramisu	€
<i>Tiramisu</i>	€
Tarte aux myrtilles	
<i>Blueberry pie</i>	€
Tarte au citron	€
<i>Lemon pie</i>	
Pavé de chocolat	€
<i>Chocolate cake</i>	
Délice des Alpes façon Saint Hubert (meringue glace vanille chantilly et fruits frais)	€
<i>Traditional Alps delicacy</i>	
Oriane cheese cake the famous" avec colis fruits rouge	€

Glaces et Sorbets – Ice creams and Sorbets



Coupe Colonel (citron-vodka)	€
<i>Lemon sorbet with vodka</i>	
Coupe Genepy	€
<i>Genepy sorbet with genepy</i>	
Sorbet Montagnard (pomme verte myrtille et framboise)	€
<i>Mountain sorbet (green apple, blueberry and raspberry)</i>	
Coupe Saint Hubert avec alcool (citron pomme et framboise arrosée de Calvados)	€
<i>Coupe Saint Hubert with alcohol (lemon, apple, raspberry and a Touch of Calvados)</i>	



Chef Roshan Gunjoo



Menu de l'Auberge - The Inn Menu



Salade César au poulet croustillant cœur de roumaine parmesan croutons et anchois

Caesar salad with chicken crisps, lettuce, parmesan cheese, croutons and anchovies

Ou

Soupe du potager aux légumes frais fromage des Alpes et croutons

Fresh vegetable soup served with cheese and "crouton"

Ou

escargots de Bourgogne au beurre persillé et salade verte

6 Bourgogne snails with parsley butter

<~o~>

Curry de poulet Thaï au riz parfumé

Thai chicken curry and jasmine rice

Ou

Souris d'agneau confite

Lamb shank confit

Ou

Marmite du pêcheur façon Thaï

Thai fisherman's pot

<~o~>

Assiette de fromages d'appellations contrôlées

AOC cheese platter

<~o~>

Dessert au choix

Choice of dessert

Menu Enfant - Children's Menu

Servi jusqu' 12 ans - Served up to 12 years old

Coca-cola, Orangina, ½ Vittel ou Jus de fruits

Steack haché

ou

Poulet Croustillant

Beef paddy or chicken served with potatoes or french fries

ou

Pates bolognaïses

Les plats enfants sont accompagnés de purée de pommes de terre ou frites

Dessert au choix

Choice of dessert

25

