CHAQUE SOIR A L'ARDOISE

Nos suggestions du jour
Et de bons desserts comme à la maison !

NOS ENTRÉES

Tartine de saumon bio fumé maison, guacamole et mesclun de salade	16 €
Salade de tartare d'algues, artichauts et gambas	17 €
Carpaccio de filet de bœuf, roquette & parmesan	16 €
Ravioles de porc et bouillon aux saveurs d'Asie	16 €
Salade végétarienne bio, quinoa, légumes cuits et crus	16 €

NOS PLATS

Côte de bœuf, 1 Kg	90 €
Filet de bar, beurre blanc citronné et curry de courgettes	24 €
Filet mignon de porc, miel et moutarde à l'ancienne	24 €
Entrecôte Black Angus (300 gr)	30 €
Risotto du soir	26 €
La généreuse tartiflette au Reblochon AOC	22 €
La fondue au 4 fromages AOC de Savoie pour 2 (prix par personne)	25 €
La fondue Suisse au Vacherin de Fribourg pour 2 (prix par personne)	28 €
Améliorez votre fondue : Purée de truffe noire / Charcuterie (prix par personne)	7 €
La raclette, fromage au lait cru pour 2 (prix par personne)	27 €
Garniture Extra : Mesclun de salade / Pommes frites	5,50€

LES ENFANTS PRÉFÈRENT

Brochettes de poulet, steak haché bio, cordon bleu maison	14 €
Avec : purée maison, des légumes frais, ou pâtes.	
Esquimaux glacés : Coco, noisette, poire, amande, chocolat, citron	5 €

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la fève de Tonka	8 €
Entremet au chocolat Valrhona Andoa bio et poires	9 €
Cheese cake crémeux citron vert	8 €
Traditionnelle tarte aux fruits rouges	8 €
Assiette de fromages	11 €
Café gourmand	11 €
Thé / Café crème gourmand	12 €

Menu des résidents à 38 € /adulte, hors boissons

milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel

EACH EVENING ON THE SLATE

The suggestion of the day
And delicious desserts just like at home

OUR STARTERS

Home made smoked salmon tartine, guacamole and salad greens	16 €
Seaweed tartar salad, artichoke and prawns	17 €
Beef filet carpaccio, rocket & parmesan cheese	16 €
Pork raviolis in broth with Asian flavors	16 €
Vegetarian organic plate based on quinoa, raw and cooked vegetables	16 €

OUR MAINS

Beef rib 1 kg	90 €
Sea bass fillet, lemon butter, zucchini curry	24 €
Pork filet mignon, honey and old style mustard	24 €
Entrecôte Black Angus (300 gr)	30 €
Risotto of the day	26 €
The generous Tartiflette with Reblochon de Savoy AOC	22 €
La fondue Savoyarde with 4 AOC Savoy's cheeses for 2 (price per person)	25 €
La fondue Suisse with original Vacherin from Fribourg (price per person)	28 €
Upgrade your fondue : Black truffle purée / Charcuterie (price per person)	7 €
Raclette with unpasterized cheese for 2 (price per person)	27 €
Extra side order : green salad / french fries	5,5 €

KIDS PREFER...

Chicken skewers, beef patty, home-made cordon bleu With: Home-made mashed potatoes, fresh vegetables, or pasta…	14 €
Paleta Ice cream : Coco, noisette, poire, amande, chocolat, citron	5 €

OUR DESERTS

Crème brûlée, Tonka seed flavor	8 €
Layer creamy Andoa organic chocolate and pear cake	9 €
Creamy Lime Cheese Cake	8 €
Red fruits traditionnal pie	8 €
Cheeses plate	11 €
Café gourmand	11 €
Thé / Café crème gourmand	12 €

Menu half board at 38 € /adult, excluding drinks

milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel
milkhotel