



## ENTRÉES / STARTERS

<b>POIREAUX VINAIGRETTE, SAUCE RAVIGOTE</b> <i>Vinaigrette leeks, Ravigaute sauce, 1,3,5,9,10,11</i>	<b>14 €</b>	<b>BOCAL DE TERRINE DE CAMPAGNE</b> <i>Country terrine jar, 1,5,9,11</i>	<b>16 €</b>
<b>OEUF MIMOSA À LA TRUFFE</b> <i>Truffle Mimosa egg, 1,3,5,9,10,11</i>	<b>14 €</b>	<b>BOCAL DE FOIE GRAS</b> <i>Foie gras jar, 1,5,9,11</i>	<b>25 €</b>
<b>PÂTÉ EN CROUTE TRADITION</b> <i>Tradition Pâté Croute, 1,3,5,7,8,9,10,11</i>	<b>19 €</b>	<b>SALADE DE BEAUFORT ET BOEUF SÉCHÉ</b> <i>Beaufort cheese salad and beef jerky, 1,5,9,10,11</i>	<b>16 €</b>



### FORMULE DU SKIEUR - SKIER STYLE

Entrée du jour - Cocotte du jour - Buffet de desserts  
Starter of the day - Pot roast of the day - Desserts buffet

**33 €**

### ENTRÉE, COCOTTE OU COCOTTE, DESSERT

Starter, Pot roast or Pot roast, Dessert

**28 €**


## LES COCOTTES / POTS ROAST

<b>VELOUTÉ DE POTIRON, CRÈME MONTEBOURG</b> <i>Cream of pumpkin soup with Montebourg cream, 1,3,7,8,9,10</i>	<b>12 €</b>	<b>GROSSES COQUILLETES À LA TRUFFE</b> <i>Jambon du Sauget et Parmesan Truffle pasta with ham and parmesan cheese, 1,5,7,8,9,10</i>	<b>36 €</b>
<b>SOUPE DE LÉGUMES AUX CAILLOUX</b> <i>Pain toasté au Beaufort, «Stone» soup of garden vegetables, toasted bread with Beaufort cheese, 1,5,7,8,9,10</i>	<b>12 €</b>	<b>DEMI POULET FERMIER RÔTI,</b> <i>Pommes Grenailles cuisinées à l'ail Free-range roasted chicken, new potatoes cooked with garlic 1,3,5,8,9,10</i>	<b>25 €</b>
<b>GRATINÉE À L'OIGNON</b> <i>Gratin onion soup, 1,3,5,7,8,9</i>	<b>12 €</b>	<b>POULET ENTIER RÔTI,</b> <i>Pommes Grenailles au jus truffé Whole roasted chicken, new potatoes with truffle juice, 1,3,5,8,9,10</i>	<b>48 €</b>
<b>PENNE POMODORO / BOLOGNAISE OU PESTO</b> <i>Penne Pomodoro / Bolognese / Pesto, 1,5,7,8,9,10</i>	<b>20 €</b>		

## STREET FOOD

**FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE** **22 €**  
*Fich & chips, tartare sauce, 1,3,5,7,8,9,10,11*

**BURGER DES CIMES** **Simple 24 € / Double 36 €**  
*Steak, oignons, raclette, lard, tomates, salade, sauce  
cocktail et frites  
Summit Burger, onions, raclette cheese, bacon, tomato, salad, cock-  
tail sauce and chips 1,3,5,7,8,9*

**BURGER VEGGIES** **24 €**  
*Steak du boulgour, oignons, raclette, tomates, salade,  
ketchup de carottes/ curry maison et frites  
Vegetarian burger, bulgur steak, onions, raclette cheese, tomato,  
salad, carrot ketchup/ homemade curry and chips, 1,3,5,7,8,9*

**SNOW BOWL**  
*Riz vinaigré, avocat, radis, concombre, coriandre,  
sésame, wasabi, gingembre, sauce soja  
Vinegar rice, avocado, radish, cucumber, coriander, sesame,  
wasabi, ginger, soy sauce, 1,4,5,6,9,10,11,12*

**TOFU MARINÉ / Marinated tofu** **20 €**  
**SAUMON / Salmon** **24 €**  
**THON / Tuna** **26 €**



## LES CLASSIQUES / TRADITIONALS

**SALADE CAESAR** Petite - Small **20 €** / Grande - Tall **25 €**  
*Caesar salad, 1,3,4,5,9,11*

**SALADE DE CRABE FAÇON CAESAR** **29 €**  
*Lobster caesar salad, 1,2,3,4,5,9,10,11*

**TARTARE DE BŒUF,** **24 €**  
*180 grs, préparé, frites, salade verte  
Beef tartar, 180 g, chips, green salad 1,3,5,9,11*

**ENTRECÔTE BLACK ANGUS 350G,** **43 €**  
*Frites et salade à l'huile d'olive  
Black Angus beef rib steack, 350 g, chips and sucrine salad  
with olive oil, 1,3,5,9,11*



## DESSERTS

**ARDOISE DE FROMAGES SAVOYARDS** **13 €**  
*Beaufort, Abbaye de Tamié, Reblochon  
Savoyard cheeses - Beaufort, Abbaye de Tamié, Reblochon*  
**CAFÉ GOURMAND ALTAPURA** **11 €**  
*Coffee with mignardises*  
**BUFFET DE DESSERTS** **14 €**  
*Desserts buffet*