

2.MILLE.3



Friendly
Luxury
Sport Hotel

Entrées / Starters

Poireaux vinaigrette, sauce ravigote <i>Vinaigrette leeks, Ravigaute sauce</i> (1,3,5,9,10,11)	14€	Bocal de terrine de campagne <i>Country terrine jar</i> (1,5,9,11)	16€
Oeuf mimosa à la truffe <i>Truffle Mimosa egg</i> (1,3,5,9,10,11)	14€	Bocal de foie gras <i>Foie gras jar</i> (1,5,9,11)	25€
Pâté en croute tradition <i>Tradition Pâté Croute</i> (1,3,5,7,8,9,10,11)	19€	Salade de beaufort et boeuf séché <i>Beaufort cheese salad and beef jerky</i> (1,5,9,10,11)	16€

Formule du Skieur / Skier style

Entrée du jour • Cocotte du jour • Buffet de desserts **33€**
Starter of the day • Pot roast of the day • Desserts buffet

Entrée • Cocotte ou Cocotte • Dessert **28€**
Starter • Pot roast or Pot roast • Dessert



Street food

Fish & chips, sauce tartare <i>Fish & chips, tartare sauce</i> (1,3,5,7,8,9,10,11)	22€
Burger des Cimes, Simple • 24€ / Double • 36€ Steak, oignons, raclette, lard, tomates, salade, sauce cocktail et frites (1,3,5,7,8,9) <i>Summit Burger, onions, raclette cheese, bacon, tomato, salad, cocktail sauce and chips</i>	
Burger veggies, 24€ Steak du bœuf, oignons, raclette, tomates, salade, ketchup de carottes/ curry maison et frites (1,3,5,7,8,9) <i>Vegetarian burger, bulgur steak, onions, raclette cheese, tomato, salad, carrot ketchup/ homemade curry and chips</i>	
Snow bowl, Tofu mariné • 20€ / Saumon • 24€ / Thon • 26€ Riz vinaigré, avocat, radis, concombre, coriandre, sésame, wasabi, gingembre, sauce soja (1,4,5,6,9,10,11,12) <i>Snow bowl, Marinated tofu • 20€ / Salmon • 24€ / Tuna • 26€</i> <i>Vinegar rice, avocado, radish, cucumber, coriander, sesame, wasabi, ginger, soy sauce</i>	

Classiques / Traditionals

Salade César Petite / Small • 14 € Grande / Tall • 25€ <i>Caesar salad</i> (1,3,4,5,9,11)	
Salade de crabe façon caesar 29€ <i>Crab caesar salad</i> (1,2,3,4,5,9,10,11)	
Tartare de boeuf 24€ 180 grs, préparé, frites, salade verte <i>Beef tartar • 180 grs, chips, green salad</i> (1,3,5,9,11)	
Entrecôte Black Angus • 350g 43€ Frites et salade à l'huile d'olive (1,3,5,9,11) <i>Black Angus beef rib steak • 350g</i> <i>Chips and sucrose salad with olive oil</i>	

Cocottes / Pots roast

Velouté de potiron, crème montebourg 12€ <i>Cream of pumpkin soup with Montebourg cream</i> (1,3,7,8,9,10)	
Soupe de légumes aux cailloux, 12€ Pain toasté au beaufort (1,5,7,8,9,10) <i>"Stone" soup of garden vegetables, toasted bread with Beaufort cheese</i>	
Gratinée à l'oignon 12€ <i>Gratin onion soup</i> (1,3,5,7,8,9)	
Penne • Pomodoro ou Bolognese ou Pesto 20€ <i>Penne • Pomodoro or Bolognese or Pesto</i> (1,5,7,8,9,10)	

Grosses coquillettes à la truffe, 36€ Jambon du Saugat et Parmesan (1,5,7,8,9,10) <i>Truffle pasta with ham and parmesan cheese</i>	
Demi poulet fermier rôti, 25€ Pommes Grenailles cuisinées à l'ail (1,3,5,8,9,10) <i>Free-range roasted chicken, new potatoes cooked with garlic</i>	
Poulet entier rôti, 48€ Pommes Grenailles au jus truffé (1,3,5,8,9,10) <i>Whole roasted chicken, new potatoes with truffle juice</i>	

Desserts

Ardoise de fromages Savoyards, 13€ Beaufort, Abbaye de Tamié, Reblochon (1,5,7,8,9,10) <i>Savoyard cheeses, Beaufort, Abbaye de Tamié, Reblochon</i>	
Café gourmand Altapura 11€ <i>Coffee with mignardises</i>	
Buffet de desserts 14€ <i>Desserts buffet</i>	

Menu bar



Friendly
Luxury
Sport Hotel

Flûtes de Champagne • 14cl

Glass of Champagne

Taittinger Brut	19€
Taittinger Brut Rosé	22€
Kir Royal	20€

Crème de Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Myrtille

Verres de vin • 14cl

Glass of wine

Vins rouges / Red wine

Luberon, Vintage N°1, Domaine de Marie	14€
IGP Pays D'Oc, Domaine de l'Argenteille	9€
Château Les Grands Chênes, Medoc	15€

Vins blancs / White wine

IGP, Vintage N°1, Luberon Domaine de Marie	9€
Chignin-Jacquère, Céline Jacquet	8€
Pouilly Fumé, FX Barc	12€

Bières

Beer

Bières bouteilles / Bottle of beer

Mont-Blanc, blanche • blonde • rousse - 33cl	8€
--	----

Bières pression / Beer on draft

1664 Blanche / White beer	25 cl - 5€ • 50cl - 9€
Carlsberg Blonde / Lager beer	25 cl - 5€ • 50cl - 9€

Soda et Jus de fruits

Soft drink and fruit juice

Red Bull • 25cl	6€
Limonade, Ice tea, Orangine • 25cl	5€
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero • 33cl	5€
Jus de fruits Alain Milliat • 25cl	7€
Pomme coing, Pêche jaune, Fraise, Tomate, Carotte, Ananas	
Fruits frais pressés	10€
Orange, Pamplemousse, Citron	

Vins / Wine - Domaine de Marie • 75cl

Famille Sibuet - Côtes du Luberon

IGP, Vintage N°1, Luberon Domaine de Marie • Blanc	38€
Côtes du Luberon, Vintage N°1 • Rouge	55€

Eaux minérales

Mineral water

Evian, Badoit • 50cl	5€
Evian, Badoit, San Pellegrino • 100cl	7€

Boissons chaudes

Hot Drink

Café NESPRESSO

Café ou décaféiné	3,5€
Café Noisette	4€
Double Café ou décaféiné	5€
Cappuccino	6€
Latte Macchiato	6€
Espresso Macchiato	6€
Irish Coffee	14€

Chocolat Chaud

Vin chaud à la cannelle	5€
Thé / Infusion Mariage Frère	6€
Thé Signature Dattner	6€

Digestifs • 5cl

Liquor

Eaux de Vie

Abricot du Valais, L. Morand, Suisse	17€
Poire Williamine, L. Morand, Suisse	17€
Grappa Moscato Di Poli, Italie	16€

Liqueurs

Chartreuse verte, Chartreuse jaune	15€
Génépi, Lemoncello, Manzana Verde	12€
Get 27, Get 31	12€

