

# 2.MILLE.3



Friendly  
Luxury  
Sport Hotel

## Entrées / Starters

<b>Poireaux vinaigrette, sauce ravigote et croûtons</b> <i>Vinaigrette leeks, Ravigoute sauce and croutons</i> (1,3,5,9,10,11)	<b>14€</b>
<b>Oeuf mimosa à la truffe</b> <i>Truffle Mimosa egg</i> (1,3,5,9,10,11)	<b>14€</b>
<b>Pâté en croute tradition</b> <i>Tradition Pâté Croute</i> (1,3,5,7,8,9,10,11)	<b>19€</b>

<b>Bocal de terrine de campagne</b> <i>Country terrine jar</i> (1,5,9,11)	<b>16€</b>
<b>Bocal de foie gras</b> <i>Foie gras jar</i> (1,5,9,11)	<b>25€</b>
<b>Salade de beaufort et boeuf séché</b> <i>Beaufort cheese salad and beef jerky</i> (1,5,9,10,11)	<b>16€</b>

## 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

<b>Fish &amp; chips, sauce tartare</b> <i>Fish &amp; chips, tartare sauce</i> (1,3,5,7,8,9,10,11)	<b>22€</b>
<b>Burger des Cimes,</b> Simple • <b>24€</b> / Double • <b>36€</b> <i>Steak, compotée d'oignons, raclette, lard, tomates, salade, sauce cocktail et frites</i> (1,3,5,7,8,9) <i>Summit Burger,</i> <i>onions compote, raclette cheese, bacon, tomato, salad, cocktail sauce and chips</i>	
<b>Burger veggies,</b> <b>24€</b> <i>Steak du boulgour, oignons, raclette, tomates, salade, ketchup de carottes/ curry maison et frites</i> (1,3,5,7,8,9) <i>Vegetarian burger,</i> <i>bulgur steak, onions, raclette cheese, tomato, salad, carrot ketchup/ homemade curry and chips</i>	
<b>Snow bowl, Tofu mariné • 20€ / Saumon • 24€ / Thon • 26€</b> <i>Riz vinaigré, avocat, radis, concombre, coriandre, sésame, wasabi, gingembre, sauce soja</i> (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

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

## Cocottes / Pots roast

<b>Velouté de potiron, crème fraîche</b> <i>Cream of pumpkin soup with fresh cream</i> (1,3,7,8,9,10)	<b>12€</b>
<b>Soupe de légumes aux cailloux,</b> <b>12€</b> <i>Pain toasté au beaufort</i> (1,5,7,8,9,10) <i>"Stone" soup of garden vegetables,</i> <i>toasted bread with Beaufort cheese</i>	
<b>Gratinée à l'oignon</b> <b>12€</b> <i>Gratin onion soup</i> (1,3,5,7,8,9)	
<b>Penne • Pomodoro ou Bolognese ou Pesto</b> <b>20€</b> <i>Penne • Pomodoro or Bolognese or Pesto</i> (1,5,7,8,9,10)	
<b>Grosses coquillettes à la truffe,</b> <b>36€</b> <i>Jambon du Sauguet et Parmesan</i> (1,5,7,8,9,10) <i>Truffle pasta with ham and parmesan cheese</i>	
<b>Demi poulet fermier rôti,</b> <b>25€</b> <i>Pommes Grenailles cuisinées à l'ail</i> (1,3,5,8,9,10) <i>Free-range roasted chicken, new potatoes cooked with garlic</i>	
<b>Poulet entier rôti,</b> <b>48€</b> <i>Pommes Grenailles au jus truffé</i> (1,3,5,8,9,10) <i>Whole roasted chicken, new potatoes with truffle juice</i>	

## Desserts

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

# Menu boissons



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€

