

Vendredi / Friday

Feuilleté au fromage , salade verte
Cheese puff pastry and green salad

Filet de colin crème citronnée
Riz créole
Lemon cream hake fillet
Créole rice

Assiette de maître fromager / Assortment of cheeses
ou / or
Fromage blanc à la crème / Fresh cream cheese

Tarte aux pommes / Apple pie

Demi-Pension / Half-Board

7 petits-déjeuners buffet / 7 buffet-breakfast (hors boissons/drinks not included)

7 Dîners : entrée, plat principal, fromage et dessert,

7 Dinners : starter, main course, cheese and dessert,

Adulte / Adult : 200 €

7 Dîners / 7 Dinners (hors boissons/drinks not included) : Adulte / Adult : 165 €

7 Petit-déjeuners - buffet / 7 Buffet-breakfast : Adulte / Adult : 70€

Enfant / Child : ½ tarif

Si vous désirez changer un menu pension avec un plat à la carte en supplément, merci de nous en informer la veille au plus tard.

If you want to change your menu by a choice in the carte with a supplement, please inform us the day before at least.

Possibilité de repas végétarien / Vegetarian meal is possible

Restaurant Club Alpin



Pension

Samedi / Saturday

Terrine d'Oie aux girolles / **Goose terrine with mushrooms**

Steak grillé sauce aux 5 baies, frites
Grilled steak with 5 berries sauce, French fries

Assiette de maître fromager / **Assortment of cheeses**
ou / or

Fromage blanc à la crème / **Fresh cream cheese**

Ile flottante / **Floating island**

Dimanche / Sunday

Quiche chèvre tomate, salade verte
Quiche tomato goat, green salad

Escalope de poulet à la graine de moutarde
Jardinière de légumes
Chicken cutlet with mustard seed, vegetable garden

Assiette de maître fromager / **Assortment of cheeses**
ou / or

Fromage blanc à la crème / **Fresh cream cheese**

Nougat glacé au coulis de framboises / **Iced nougat, raspberry sauce**

Lundi / Monday

Salade Niçoise
Niçoise salad

Diots et Pormoniers au vin blanc, gratin de crozets
Diots and Pormoniers with white wine, Crozet gratin

Assiette de maître fromager / **Assortment of cheeses**
ou / or

Fromage blanc à la crème / **Fresh cream cheese**

Paris-Brest / **Paris-Brest (choux pastry)**

Mardi / Tuesday

Balade gourmande en Savoie
Spécialités / Savoyard specialities

Fondue savoyarde, plateau des « Montagnards », salade verte
Savoy-style fondue, cooked and cured meats, green salad
ou / or

Raclette et plateau des "Montagnards", salade verte
Raclette, cooked and cured meats, green salad

Coupe glacée « L' Alpina » / **Alpina iced cup**

Mercredi / Wednesday

Petite marmite de légumes frais / **Fresh vegetables soup with cheese**

Travers de porc sauce BBQ, graines de semoule, ratatouille
Trough pork (ribs) BBQ sauce, semolina, ratatouille

Assiette de maître fromager / **Assortment of cheeses**
ou / or

Fromage blanc à la crème / **Fresh cream cheese**

Tarte citron meringuée / **Lemon meringue pie**

Jeudi / Thursday

Terrine de poisson, sauce cocktail
Fish terrine, cocktail sauce

Bœuf Bourguignon, mousseline de purée
Burgundy beef, mashed potatoes

Assiette de maître fromager / **Assortment of cheeses**
ou / or

Fromage blanc à la crème / **Fresh cream cheese**

Tiramisu / **Tiramisu**