



les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954



CARTE DU MIDI

*Nous sommes heureux de vous accueillir, tous les jours,
de 12h00 à 13h30.*

*La Piscine est exclusivement réservée à la clientèle résidente à l'Hôtel
Merci de votre compréhension*

A propos ...

Pour votre plaisir, nous cuisinons exclusivement des produits frais, de saison et français.

Nous privilégions les producteurs locaux et tout est fait maison.

Viandes d'Origine France :

Bœuf Charolais, Foie Gras extra du Sud-Ouest, Lard Savoyard fumé.

Fromages : Locaux, de Savoie et Haute Savoie.

Pains : Boulangerie Neveu « Le Fournil de mon père » à Talloires.

Chocolat : Valrhona

A la Carte ce Midi...

Bien commencer ...

Foie gras en terrine et chutney de fruits secs safranés, pain au miel et noisettes toastées de notre boulanger, Le Fournil de mon Père

Foie gras terrine with saffron-spiced dried fruit chutney, served with honey and toasted hazelnut bread from our local baker, Le Fournil de mon Père

19 Euros

Truite fumée maison, crème pressée au fruit de la passion, gaufre liégeoise aux éclats de pommes de terre

Home Smoked Trout with a passion fruit cream, waffle Liège style and potato chips

14 Euros

Burratina fumée, salade de fruits rouges et tomates cerises, vinaigrette fumée aux framboises, granola salé et pesto de roquette

Smoked burratina, red fruits and cherry tomatoes salad, raspberries smoked vinaigrette, salty granola and arugula pesto

14 Euros

Assiette de jambon cru de Savoie 15 mois, salade verte aux pignons de pin

15-Month old cured ham from Savoie served with a green salad and pine kernels

14 Euros

Menu pour les petits bouts - 12 ans

Truite poêlée, frites maison ou purée de pomme de terre, petites tomates grappes rôties et salade verte

Pan seared Trout served with homemade french fries or mashed fingerling potatoes, roasted cherry tomatoes and green salad

12 Euros

ou

Filet de Bœuf grillé (100 g), frites maison ou purée de pomme de terre et salade verte

Grilled Beef fillet (100 g) served with French fries or mashed fingerling potatoes and green salad

15 Euros

Continuer sur un bon élan ...

Filet de bœuf grillé (200 g), assaisonné au sel du Trappeur, écrasé de pommes de terre ratte à l'ail confit, noisettes grillées, tomates grappes rôties, roquette à l'huile d'olive extra vierge, vieux parmesan et sauce corsée au poivre

Grilled Beef Fillet (200 g), seasoned with Trappeur salt, served with mashed fingerling potatoes, garlic confit, grilled hazelnuts, roasted cherry tomatoes, arugula greens with extra virgin olive oil, aged parmesan, and a full-bodied pepper sauce

30 Euros

Côte de cochon cuite à basse température (350 g), assaisonné au sel du Trappeur, écrasé de pommes de terre ratte à l'ail confit, noisettes grillées, tomates grappes rôties, roquette à l'huile d'olive extra vierge, vieux parmesan et sauce corsée au poivre

Oven baked Pork Chop (350 g) seasoned with Trappeur salt, served with mashed fingerling potatoes, garlic confit, grilled hazelnuts, roasted grape tomatoes, arugula greens with extra virgin olive oil, aged parmesan, and a full-bodied pepper sauce

24 Euros

Option Rossini sur les viandes : + 8€

Rossini (fried Foie gras) option for meats : +€8

Assiette végétarienne, piperade végétarienne, écrasé de pommes de terre ratte aux pignons de pin et roquette au vieux parmesan

Vegetarian dish featuring vegetarian piperade, mashed fingerling potatoes with pine kernels, and arugula greens with aged parmesan

15 Euros

Bol de frites maison au sel de champignons : + 5€

frites de polenta aux olives taggiasca, cheveux de parmesan et tomates séchées +€5*
(ces accompagnements peuvent remplacer la piperade ou l'écrasé de pomme de terre)

Bowl of homemade french fries and mushroom salt: +€5

**Bowl of polenta fries, Taggiasca Olives, parmesan and dried tomatoes : +€5*
(These accompaniments can replace the piperade or mashed potatoes)*

Filet de Bar poêlé, piperade basque cuite au lard paysan, purée de carottes fanes, croquant de câpres et noisettes, fumet de langoustines au citron vert

Pan-Seared Sea Bass fillet served with Basque piperade with bacon, carrot tops puree, caper and hazelnut crunch, langoustine and lime stock

26 Euros

Filet de Truite-saumonée poêlé, piperade basque cuite au lard paysan, purée de carottes fanes, croquant de câpres et noisettes, fumet de langoustines au citron vert

Pan-Seared Salmon Trout Fillet served with Basque piperade with bacon, carrot tops puree, caper and hazelnut crunch, langoustine and lime stock

23 Euros

Un petit plus ...

Assiette de Fromages Reblochon & Tomme
Fermiers de Savoie, jeunes pousses, éclats de noix
Regional cheese platter with young shoots and chopped walnuts
8 Euros

Faisselle de Savoie Accompagnée de notre coulis de fruits rouges Maison
"Fromage Frais" with homemade red fruit coulis
6 Euros

Salade verte aux éclats de noix
Young shoots with chopped nuts
6 Euros

Nos Gourmandises ...

Fondant au chocolat, cœur praliné et noix de coco, glace maison à la noix de coco-
piment d'Espelette
*Chocolate Fondant with a praline and coconut heart, homemade coconut ice-cream and a hint
of Espelette pepper*
10 Euros

Panna cotta fondante au chocolat blanc Valrhona, salade de fruits rouges et
chouchous caramélisés au sel de Guérande
*Valrhona white chocolate panna cotta, served with a red fruit salad and caramelized almond
scrunchies with Guérande salt*
9 Euros

Coupe glacée caramel et cookie faits maison, sauce caramel au beurre salé, fruits secs
caramélisés, crème chantilly vanillée
*Caramel Ice-cream cup with homemade cookies, salted butter caramel sauce, caramelized dried
fruit and vanilla whipped cream*
8.50 Euros

Glaces et sorbets maison :
Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Fruits rouges, Mangue-passion, Citron de Nice
*Homemade ice-cream and water ices:
Vanilla, chocolate, salted caramel, red fruit, Mango-passion fruit, lemon from Nice*

1 boule - 1 scoop 3,50 Euros
2 boules - 2 scoops 6.00 Euros
3 boules - 3 scoops 7,50 Euros
Supplément chantilly - 1,50 Euros
Whipped cream - 1.50 Euros

*Un souvenir de vacances, retrouvez nos produits en vente :
Nos Confitures Maison, Cartes postales et Produits locaux à emporter !*