



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

Mousseline de brochet à l'ail des ours, bisque d'écrevisses, petits légumes de saison, condiments de myrtille au vinaigre balsamique

Pike Mousseline with wild garlic, served with a crayfish bisque, small, seasonal vegetables, and blueberry condiments with balsamic vinegar

14 Euros

Assiette de jambon cru de Savoie 24 mois, salade verte aux pignons de pin

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

12 Euros

Continuer sur un bon élan ...

Filet de bœuf grillé (200 g), 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) 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), 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) 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

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

Filet de Bar poêlé, piperade basque cuite au lard de Colonnata, purée de carottes fanes, croquant de câpres et noisettes, fumet de langoustines safranée

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

26 Euros

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

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

22 Euros

Option Rossini sur les viandes : + 8€ *Bol de frites maison au sel de champignons : + 5€*

Rossini (fried Foie gras) option for meats : +€8* *Bowl of homemade french fries and mushroom salt: +€5

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

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

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