

l'Art des Mets



— RESTAURANT —

*l'Art des Mets vous propose un menu
essentiellement composé de produits locaux et "fait maison"*

Local homemade products

*En solo pour les gourmands ou à partager
Solo for gourmets or to share*

• *Friture de Poissons*

Sauce Zaatar épicée

Fried fish with spicy sauce

22,00€

• *Planche du monde*

avec Houmous de betterave/feta, pois chiche cumin, falafels,

Muhammara, pain Oriental

*Plate with beet hummus and feta, chickpea with cumin, falafels,
Muhammara, Naan*

23,00€



• *Planche de charcuterie de la maison Rullier*

Coppa, Caillon, bœuf séché, diots séchés (classique et de sang)

Plate of cooked cold meats

21,00€



• *Croquilles d'escargots de Pierre Lemoulec*

Escargots de Savoie en persillade enrobés d'une pâte brisée

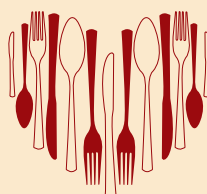
*St Bernard's croquilles: Savoie snails and parsley vinaigrette in
shortcrust shells*

les 6

les 12

16,00€

24,00€



PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

Salades et Soleil / Salads and Sun

• *Tartare de Daurade en fraîcheur Tropicale*

Daurade , Mangue-Passion, gingembre et Éclats de crumble Salé
Sea bream tartare, mango, passion fruit, ginger and salted crumble

19,50€

• *Burrata estivale aux tomates et aux Fraises*

Fraises, tomates anciennes, Pesto maison , et pistaches torréfiées
Burrata, strawberries, tomatoes, homemade pesto and pistachio nuts

21,00€

• *César à notre Façon*

Salade Romaine, croûtons à l'ail, oeuf, tomates, copeaux parmesan, bacon,
sauce césar au parmesan, poulet pané Crispy

*Caesar salad : garlic croutons, chicken, egg, tomatoes, parmesan
cheese, salad, bacon, parmesan caesar sauce, fried chicken*

25,00€

• *Salade thai crevettes aux vermicelles et cacahuètes*

Vermicelles marinés au soja et à l'huile de sésame, petits légumes,
gingembre et citronnelle, crevettes et cacahuètes, coriandre.

*Marinated vermicelli with soy and sesame oil, vegetables, ginger and
lemongrass, shrimp and peanuts, coriander*

25,00€

P ' tits loups à table / Kids menu 16.00€

jusqu'à 10 ans / up to 10 years

Sirop bio Bigallet au choix / syrup

+

Moules frites / Mussels chips

ou / or

Steak hâché frites / steak fries

ou / or

Aiguillettes de poulet crispy frites / crispy chicken fries

+

Crêpinette ou boule de glace au choix ou bâtonnet glacé / crepe, scoop of ice
cream or freeze pop

Supplément

Frites maison 1 pers. / Homemade fries 1 pers. : 9,50€

Salade 1 pers. / Salad 1 pers. : 4,50€

Salade 2 pers. / Salad 2 people : 8,50€

*Parce que l'appétit vient en mangeant,
on poursuit avec*

Because the appetite comes by eating, we continue with

Nos saveurs d'été / Summer flavor



• *Omble Chevalier de notre belle région*

Filet d'Omble chevalier noisette et sa cocotte de légumes au beurre et aux champignons sauce à la betterave.

Arctic char hazelnuts, vegetables and mushrooms, beet sauce.

31,00€

• *Canard ensoleillé*

Demi Magret de canard Sud Ouest

douceur de carottes roties au parfum de garrigue, sauce vinaigre de Framboises au piment d'espelette

Duck, carrots, spicy raspberry vinegar sauce.

31,00€

• *Tartare "Bella Italia"*

Servit avec frites maison.

Boeuf, pignons de pin, basilic, tomates séchées et parmesan

Beef tartare, pine nuts, basil, dried tomatoes and parmesan

27,00€

• *Burger des Alpagnes*



à la viande de Bœuf hâchée par nos soins ou au poulet crispy ou végétarien(galette de pomme de terre, sans lard paysan)



sauce cocktail, oignons confits, Valiflette de la ferme de l'Adroit, salade, tomates, pickles de cornichons, lard paysan de la maison Rullier

Alpagnes Burger : beef or chicken, cocktail sauce, pickled onions, Valiflette cheese, tomatoes, salad, pickles, local bacon

(origine viande Française ou UE)

27,00€

Nos Burgers sont servis avec des frites maison

Nos moules / Mussels

(origine France)

• *Marinières*

23,00€

• *Bleu d'Auvergne*

24,00€

• *Thaï* (citronnelle gingembre, lait de coco)

24,00€

servies avec frites Maison

Le coin des galettes *Buckwheat's pancakes corner*

Les classiques / Classic

- | | |
|---|--------|
| • <i>Fromage et jambon / ham and cheese</i> | 17,00€ |
| • <i>Complète (oeuf, jambon, fromage) / Complete : egg, ham, cheese</i> | 18,00€ |

Les créations / Creations



• *L'avaline*

Iseran et Abondance de Savoie râpée par nos soins, Valiflette de la ferme de l'Adroit, lard paysan de la maison Rullier, pommes de terre, oignons confits
Grated cheese, Valiflette cheese, bacon, potatoes, candied onions

21,00€



• *La fermière*

Iseran de la ferme des cousillons, Abondance de Savoie râpée par nos soins, figues des lutins, crème de Saint Marcellin, Coppa de la Maison Rullier et noix hâchées **(sans coppa pour les végétariens)**
Grated cheese, figs, Saint Marcellin cream, Coppa, walnuts

21,00€



• *La Francesca*

Iseran de la ferme des cousillons, Abondance de Savoie râpée par nos soins, tomates confites, burrata, pignons de pin, roquette
Tomatoes, burrata, pine nuts, mesclun, grilled eggplants, arugula
(without coppa for vegetarians)

23,00€

Toutes nos galettes sont servies avec salade verte.
Nos farines blanches viennent de Savoie, notre farine de sarrasin de Bretagne.
Nos oeufs sont BIO. Le fromage est râpé par nos soins

All of our creations buckwheat's pancakes are served with salad.
Our white flours come from Savoie, our buckwheat flour from Bretagne.
Our eggs are organic. Homemade cheese

Les douceurs de Lola Lola's sweets



• Faisselle de la Ferme de L' Adroit

Sucre/Sugar

Confiture de framboises/Raspberry jam

Crème de marrons/ Chestnut cream

6,50€

7,50€

7,50€

• Tiramisu du Moment

Selon l' humeur de Lola

According to Lola's mood

11,00€

• Douceur Rubis

Ganache vanille, glace Framboise, crumble , Fruits rouges , coulis maison

Vanilla ganache, raspberry ice cream, red fruits, homemade coulis

12,00€

• Choux en Folie façon Snickers

Choux maison, caramel cacahuètes, chocolat maison, glace vanille, chantilly

Homemade choux buns , peanuts, caramel, homemade chocolate, vanilla ice cream, whipped cream

12,00€

• Café ou Thé Gourmand

(possibilité Digestif Gourmand + 4,00€)

Gourmet coffee or tea (with after dinner liqueur + 4,00€)

11,00€

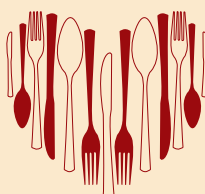


• Assiette de Fromages des Fermes de chez Nous

Rencontre sur une assiette entre la ferme de l'Adroit et la ferme des Coussillons. Servit avec salade et confiture.

Local plate of cheese, served with salad and jam

14,00€



PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

Nos crêpes

Crepes

• <i>La Gigi</i> Beurre sucre / <i>Butter and sugar</i>	5,50€
• <i>La John</i> Citron sucre / <i>Lemon and sugar</i>	6,00€
• <i>La Maya</i> Miel de Savoie / <i>Honey</i>	6,00€
• <i>La Bohemian</i> Confiture de Framboises (Bio) / <i>Framboises / Raspberries</i>	6,50€
• <i>La Marbronnelle</i> Crème de marrons du clotteriou (Bio) / <i>Organic chestnut cream</i>	6,50€
• <i>La Mimichoc</i> Pâte à tartiner noisette et cacao l'atelier de Philomène / <i>Hazelnut and cocoa spread</i>	8,00€
• <i>La Yermat</i> Caramel beurre salé maison / <i>Homemade salted butter caramel</i>	7,50€
• <i>La Toto</i> banane, pâte à tartiner noisette cacao L'atelier de Philomène, chantilly <i>Banana, hazelnut cacao spread, whipped cream</i>	9,50€
• <i>La Valseuse</i> Grand Marnier	9,50€

Supplément chantilly
Extra whipped cream : 2,00€

Supplément boule de glace
Extra scoop of ice cream : 3,00€

Les glaces artisanales des Alpes

Artisanal ice cream

Chocolat , café , vanille, citron, framboise, caramel, Génépi
(*chocolate, coffee, vanilla, lemon, raspberry, caramel, Génépi*)
1 boule / 1 scoop : 4,00€ - 2 boules / 2 scoops : 7,50€

Saveurs Nocturnes *Evening delights*

Du lundi au vendredi soir à partir de 19h
From Monday to Friday from 7 PM

Des suggestions vous seront proposées tous les soirs d'ouverture.

Spécialités de la vallée / Regional Specialities

- *Fondue Traditionnelle*

Iseran de val d'Isère et Abondance de Savoie râpée par nos soins, servit avec salade verte
2 cheese Fondue served with salad

28,00€ /pers.

- *Fondue aux champignons*

Fondue aux cèpes, Iseran et Abondance de Savoie râpée par nos soins servit avec salade verte
2 cheese fondue with Ceps Mushrooms served with salad

31,00€/pers.

Supplément charcuterie Maison Rullier 14,00€

- *Croquilles d'escargots de Pierre Lemoulec*

Escargots de Savoie en persillade enrobés d'une pâte brisée
St Bernard's croquilles : Savoie snails and parsley vinaigrette in shortcrust shells

**les 6
les 12**

**16,00€
24,00€**