

L'Auberge des Balcons



L'Auberge des Balcons est un lieu propice à la dégustation. David et son équipe vous propose une cuisine raffinée aux spécialités variées. Le salon d'attente très spacieux et confortable vous permettra au choix, de savourer un apéritif ou de prolonger votre repas. La vue sur la vallée offre un paysage magnifique. La demi pension est comprise dans le prix de la location.

Consultez notre carte dans la rubrique Restaurant.

Surtout ne manquez pas le début

Garlic bread

4,00 €

La salade verte

Green salad

4,00 €

La traditionnelle gratinée à l'oignon en croûte

Servie en soupe avec son fromage râpé,

le tout cuit en croûte de feuilletage

Traditional onions soup, grated cheese, crusty pastry

8,50 €

Truffe de chèvre aux olives méli mélo de légumes croquants, vinaigrette façon aïoli

Goat cheese truffle, crusty vegetables, vinegar with garlic

10,00 €

Houmos de celeri rave, pesto blanc de gingembre et cacahuètes pilées, ailerons de volaille croustillants

Houmos of celeriac, white pesto with ginger and peanut, crusty fowl wings

9,00 €

Risotto de crozets aux cèpes, crémeux au reblochon, chips de tome et jambon de pays

Risotto with boletus, creamy reblochon, and Tomme cheese chips with local ham

9,80 €

Salade Savoyarde

Salade, tomates, oeuf, fromage, lardons, croûtons, noix

Salad, tomatoes, egg, cheese, diced bacon, croutons, walnuts

9,50 €

Dégustation autour de 3 verrines

Houmos de céleri, truffe de chèvre et chips de Tomme et jambon de Savoie

Tasty discovery around : Houmos of celeriac, goat cheese truffle, and Tomme cheese chips with

Savoy ham

10,50 €

Suggestion du jour

Today's suggestion

8,50 €

Plaisirs des pâturages et des rivières

**Coeur de choux rouge, navet et échalote confite au jus
de myrtilles, noisettes de magret rôti**

*Heart of red cabbage, turnip, and confit shallots with prunes with blueberry
juice, knob of roasted breast duck*

18,80 €

**Tournedos de suprême de poulet aux noix de cajou et
gingembre frais, fricassée de gros lardons et pommes pont neuf**

*Chicken tournedos cooked with cashew nuts, and fresh ginger , large diced bacon fricassee and Pont
Neuf potatoes*

14,50 €

Le fameux cheese burger de l'Auberge

*Tomates, oignons, cheddar, steak haché, sauce Taras boulba au poivre mignonette
Homemade burger, tomatoes, onions, cheddar, minced meat, Taras boulba sauce with pepper*

15,00€

Filet de boeuf grillé au vin de Savoie, poêlée de champignons, frites maison

Grilles Beef fillet with Savoy wine, mushrooms poelee and home-made fries

27,00 €

Emincé d'onglet de veau à la béarnaise, pomme vendangeur

Chopped veal onklet with bearnaise sauce, potatoes

17,00€

Filet de sandre au beurre de Mondeuse, risotto aux cèpes

Pike perch with Mondeuse style butter, boletus risotto

16,50 €

Gambas tandori et coriandre, riz sauvage

Gambas tandori and coriander, sauvage rice

16,50 €

Suggestion du jour

Today's suggestion

15,00 €

Garnitures au choix :

Haricots Verts, Frites Maison, Gratin Dauphinois, Linguinis

*Choice of vegetables : Green beans, home-made chips,
gratin dauphinois, linguinis*

Menu Enfant

Menu boisson comprise (20 cl)

Menu including drink

9€

Le bon goût de la tradition savoyarde

La Fondue Savoyarde

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté du Jura et de Beaufort de Savoie fondus et parfumés au vin blanc et au Kirsch, salade verte
Croutons of bread to dip into a fondue pot of melted Emmental, Comté of Jura and Beaufort

18,00 €

La Raclette

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuterie, pommes de terre parfumées au lard et laurier, salade verte
Grilled cheese served with a plate of the selected cold meats and potatoes with a hint of bacon and laurel, served with green salad

21,50 €

La Fondue Bourguignonne à l'huile parfumée

Dés de boeuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude, pommes paysannes, salade verte
Diced beef ready to dip in a hot pot of oil, potatoes, served with green salad

23,00 €

La Fondue au Reblochon

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de reblochon fondu, parfumé au Marc de Savoie, accompagné de lamelles de jambon cru et de pommes de terre en robe des champs

Croutons of bread to dip into a fondue pot of melted Reblochon, with a hint of Marc de Savoie, served with raw ham and potatoes

21,50 €

La Fondue gourmande aux cèpes

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté du Jura, de Beaufort de Savoie fondus et de cèpes, parfumés au vin blanc et au Kirsch, salade verte
Croutons of bread to dip into a fondue pot of melted Emmental, Comté of Jura and Beaufort of Savoie, boletus, with a hint of white wine and kirsch, served with green salad

23,00 €

La Tartiflette servie avec du Jambon cru de pays et sa salade verte

Pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné, jambon de Savoie et salade verte
Sautéed potatoes, bacon lardons, onions, grilled and browned Reblochon, green salad and Savoy ham

16,50 €

Pierrade Royale

Tranches de boeuf, magret de canard et volaille, accompagnées de frites, sauce tartare, cocktail, aioli, salade verte
Slices of beef, breast duck, fowl served with french fries and tartare, cocktail sauce and mayonnaise, served with green salad

24,00 €

Supplément viande

Extra meat

5,00 €