

Cet hiver au Flocons Village

Entrée, plat ou plat, dessert 40€
Starter, main course or main course, dessert

Entrée, plat, dessert ou fromage 49€
Starter, main plate, dessert or cheese

Plat / Dish only 31€

❄️ *Fromage / Cheese* ❄️

Faisselle fermière et myrtilles
Local cottage cheese and red fruits

Assiette de fromages affinés, salade 9€
Ripened cheeses plate and lettuce

❄️ *A partager / To Share* ❄️

Nems de Reblochon 9€
Reblochon cheese rolls

Saucisson de Manu 9€

❄️ *Desserts* ❄️

Pâtisserie d'Aurélie Collomb-Clerc, "chef pâtissière du Flocons de Sel"

Pastry from Aurélie Collomb-Clerc, "pastry chef of Flocons de Sel"

❄️ *Entrées / Starters* ❄️

Ravioles, fromages de montagne, consommé végétal
Ravioli pasta, local cheese, vegetal soup

Pommes de terre tièdes, truite légèrement fumée
Local smoked trout and lukewarm potatoes, lemon cream

Velouté aux légumes de saison
All season vegetables soup

❄️ *Les enfants / Children's menu 18€* ❄️

Steak haché ou poisson, légumes ou frites et glace
Beef steak or fish, vegetables or French fries and ice cream

❄️ *Plats / Main courses* ❄️

Plat du jour
Dish of the day

Filet de bœuf, bavette, lard, oignons grillés, sauce mondeuse
Beef tenderloin, steak, bacon, grilled onions, local red wine dressing

Jarret de veau de la chartreuse, sauce poulette,
Veal shank, seasonal vegetable

Tartare de bœuf préparé, frites maison et salade
Prepared Beef tartar served with French fries and lettuce

Omble chevalier, beurre blanc
Fish char, beurre blanc sauce

❄️ *Origines* ❄️

Bœuf / Beef : France - Etats-Unis
Porc / Pork : France

En fonction des exigences de fraîcheur, certains plats peuvent manquer à la carte.
Depending on deliveries, freshness and quality, some dishes can be unavailable.

La carte des allergènes est disponible au bar.

Prix nets et service compris

❄ *Apéritifs* ❄

<i>Apéritif maison (14cl)</i>	12€
<i>Kir (14cl)</i>	11€
<i>Kir Royal (14cl)</i>	17€
<i>Americano (10cl)</i>	12€
<i>Spritz (14cl)</i>	14€
<i>Martini (5cl)</i>	7€
<i>Campari (5cl)</i>	7€
<i>Anis (4cl)</i>	7€

❄ *Cocktails* ❄

<i>Gin Tonic (Distillerie du Mont Blanc)</i>	19€
<i>Gentiane Tonic (Des pères Chartreux)</i>	19€
<i>Chartreuse Tonic Jaune ou verte</i>	19€

❄ *Bières (33cl)* ❄

<i>Bacchante Megevanne</i>	8€
<i>Bacchante Belle d'Arly</i>	8€

❄ *Digestifs (4cl)* ❄

<i>Génépi</i>	9€
<i>Chartreuse jaune ou verte</i>	11€
<i>Chartreuse VEP jaune ou verte</i>	20€
<i>Dégustation VEP jaune et verte (2cl)</i>	20€
<i>Eau de vie</i>	14€
<i>Cognac</i>	16€
<i>Armagnac</i>	16€
<i>Calvaços</i>	14€