

ENTREES

Velouté de potimarron au romarin et croûtons 14 Euros
Pumpkin and rosemary soup served with croutons

Tulipe d'escargots (12) de Bourgogne à la provençale 20 Euros
Snails in brick pastry sheet, with tomato, garlic and parsley

Planche de charcuterie de montagne (Coppa, Jambon Serrano, Saucisson au vin rouge, Rosette, Speck, Terrine) 16 Euros
A deli platter meat

Salade tiède de Saint Jacques et foie gras 25 Euros
Mixed salad, scallops and foie gras

Escalope de foie gras aux miel, épices et pommes 26Euros
Foie gras escalope with honey, apple and spices

POISSONS

Cassolette de Saint Jacques et moules dans un jus de safran 24 Euros

Scallops and mussels served with saffron sauce

Goujonnettes de lieu jaune, tapenade, jus d'orange et romarin 23 Euros

Small pieces of pollock, 'tapenade', orange juice and rosemary

Escalope de turbot Dugléré 27 Euros

Turbot (fish) with tomato, shallot and parsley sauce

Pavé de sandre à la julienne de légumes 25 Euros

Pikeperch with vegetables

Quenelle de brochet gratinée, accompagnée de tagliatelles 17 Euros

Browned pike dumpling, served with pasta

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour

VIANDES

Jarreton de porc aux lentilles vertes du Puy 21 Euros
Pork shank with green lenses

Contre-filet sauce vigneronne 26 Euros
Sirloin steak with red wine sauce

Côte de veau sauce aux olives 25 Euros
Veal cutlet served with olives sauce

Suprême de poulet jus au romarin 20 Euros
Breast of chicken with rosemary sauce

Tagliatelles au foie gras et au Porto 24 Euros
Pasta with foie gras and port wine

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour

Notre boucher nous fournit en viande:
- Boeuf race Zimmental (origine
Allemagne)
- Veau (origine France)

DESSERTS

Fromage blanc et coulis de fruits rouges Smooth low-fat cheese with red berry coulis	7 Euros
Plateau du berger (5 sortes de fromage) Cheese platter	15 Euros
Profiteroles au chocolat Chou pastry, vanilla ice cream and chocolate sauce	9 Euros
Coulant au chocolat maison (attente 12 minutes) Chocolate fondant cake homemade(waiting time 12 minutes)	10 Euros
Financier à la pistache maison (attente 12 minutes) Sickly pistachio and almond cake homemade	10 Euros
Poire Belle Hélène Maison Pear, chocolate sauce and vanilla ice cream, homemade	9 Euros
Valse de sorbets (Citron vert, Mangue, Framboise) Several sorbets (Lime, Mango, Raspberry)	8 Euros
Coupe Colonel Lemon sorbet and vodka	12 Euros
Framboise Framboise Raspberry sorbet and alcohol	12 Euros
Café / Thé / Champagne gourmand (Crème brûlée, tartelette à la myrtille, ganache Grand Marnier, sorbet) Gourmet coffee / Tea / Champagne (Crème brûlée, blueberry pie, ganache with Grand Marnier, sorbet)	10/10/14 Euros
Vacherin Maison Meringue ice cream cake, homemade	12 Euros

VEGETARIENS

Velouté de potimarron au romarin et croûtons Pumpkin and rosemary soup served with croutons	14 Euros
Cassolette de pleurotes à la provençale Oyster mushrooms with tomato, garlic and parsley sauce	14 Euros
Lasagne aux légumes Vegetable lasagna	15 Euros
Bohémienne de légumes Mixed grill vegetables cooked with olive oil	13 Euros
Tagliatelles coulis de tomate Pasta with tomatoes, onions and white wine	12 Euros
Tagliatelles au thon sauce arrabiata Pasta with tuna, tomatoes, onions and peppers	15 Euros

MENU DE BIENVENUE

Amuse bouche



Potage maison

Ou

Mesclun et terrine à l'ancienne



Joue de porc vigneronne

Ou

Dos de maigre, compotée de tomates et poivrons

Plat accompagné d'une bouquetière de légumes



Assiette du berger



Merveilleux à la pistache

Ou

Coupe Jack

38 Euros

WELCOMING MENU

Appetizer



Home made soup

Or

Country style pâté



Pork cheek with red wine sauce

Or

Meager (fish) with tomatoes and peppers compote

Plate served with vegetables



Cheese platter



Almond and pistachio cake

Or

Vanilla ice cream and fruit salad

38 Euros

MENU ENFANT/ KID'S MENU

1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 sirop ou 1 coca-cola + 1 orangina
1 starter + 1 main course + 1 dessert + 1 fruit syrup or 1 coca-cola
or 1 orangina

15 Euros

Entrées au choix

Potage du jour
Salade de tomates
Omelette nature
Assiette de
charcuterie

Choice of starters

Soup of the day
Tomato salad
Omelette
A deli meat platter

Plats au choix

Mini pavé de boeuf
Cordon bleu
avec
Tagliatelles
Frites
Légumes du jour

Choice of main courses

Small beef steak
Ham and cheese escalope
Fish in breadcrumbs
with
Pasta
French fries
Vegetables of the day

Desserts au choix

Yaourt
Fromage blanc
Fromage
Glace
Dessert du jour

Choice of desserts

Yoghurt
Low fat cheese
Ice cream
Dessert of the day

SPECIALITES

Raclette aux deux fromages (Fromage à raclette et Brezin fumée) 58 Euros
Accompagnée de pommes de terre, salade verte et charcuterie 2 pers.

Raclette cheese to melt on hot pan, served with cooked potatoes, green salad, and cooked pork meats

Fondue savoyarde aux 4 fromages (Emmental, Abondance, Fromage de Savoie et Beaufort) 55 Euros
2 pers.

Accompagnée de pommes de terre, salade verte et charcuterie

Melted chesse cooked with white wine, accompanied with pieces of bread to dip in, cooked potatoes, green salad, and cooked pork meats

Tartiflette 21 Euros
Accompagnée de salade verte 1 pers.

Potatoes cooked in cream with diced bacon, onions, braised Reblochon accompanied with green salad

Fondue Bourguignonne 64 Euros
Viande de boeuf, accompagnée de pommes frites, salade verte, sauces à l'ail, ketchup,aux herbes et tomates/poivrons pimentées 2 pers.

Cubed beef meat, to fry in boiling aromatic oil, accompanied of French fries, green salad and garlic, ketchup, tartar and tomato/pepper spiced sauces

Ecrassé de pommes de terre, filet de truite gratiné au fromage 22 Euros
Potatoes, trout fillet, melted cheese, cream 1 pers.

Pot au feu de la mer 52 Euros
Trois sortes de poisson, suivant arrivage, accompagnée de légumes, salade verte et sauces à l'ail, ketchup et aux herbes 2 pers.

Three kinds of fish cooked in a vegetable broth, served with fresh vegetables, green salad and garlic, ketchup and tar sauce

L'HOTEL LE PAQUIS VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

Menu de bienvenue / Welcoming menu

Entrées / Starters

Viandes / Meats

Poissons / Fishes

Desserts / Puddings

Menu enfant / Kid's menu

Specialités / Specialities

Végétariens / Vegetarians

Suite au décret paru, sur la présence d'allergènes dans les restaurants, nous tenons à votre disposition un registre recensant les allergènes de chaque plat présenté à la carte.

Further to the decree appeared, on the presence of allergenes in restaurants, we take at your disposal a register of the allergens of every dish presented on our restaurant menu.

Toute modification du menu de demi pension pour un ou plusieurs plats à la carte, subira un supplément.

Any modification from half board's menu for one or several courses from the card, undergo an extra.