

Bistro Chic

by LA VOILE

Notre Bistro Chic vous accueille tous les jours de 12h à 15h (fermé le soir)

Our Bistro Chic welcomes you every day from noon to 3 pm (closed for dinner)

Notre restaurant gastronomique La Voile vous accueille du Mardi au Samedi de 19h à 21h30 - Fermeture les midis ainsi que les Dimanches et Lundis

Our gastronomic restaurant welcomes you from Tuesday to Saturday from 7 pm to 9:30 pm
Closed for lunch and on Sunday and Monday



Entrées

Velouté de champignons des bois, pain moelleux, crème de marrons & champignons persillés <i>Wild mushroom soup, soft bread, chestnut cream & mushroom with parsley</i>	18€
Salade de féra fumée, jeunes pousses de la maison Raillon, légumes croquants & vinaigrette au miel de Thibault <i>Smoked féra, mixed salad leaves, crunchy vegetables & honey "vinaigrette" dressing</i>	21€
Truite en gravelax au sel de sapin, salade de chou-rave & mayonnaise citronnée <i>Trout gravelax in fir-flavoured salt, turnip cabbage salad & lemony mayonnaise</i>	23€
Carpaccio de carabineros, kumquats confits & agrumes de chez Bachès, croquant de fenouil <i>Carabineros prawn carpaccio, crystallized kumquats & citrus, crispy fennel</i>	28€
Terrine de foie gras de canard, pommes de Savoie caramélisées & brioche feuilletée maison <i>Duck foie gras terrine, candied apples of Savoy & homemade puff pastry brioche</i>	29€

Plats

Risotto de crozets à l'Abondance, diot & oignons, jus de cuisson réduit Savoyan pasta with Abondance cheese prepared like a risotto, diot sausage & onions, reduced cooking juice	31€
Tartare de bœuf au couteau, frites maison Beef tartare, homemade French Fries	31€
Suprême de poularde de Bresse, potimarron rôti & jus de volaille au vin jaune Filleted breast of Bresse farm hen, roasted pumpkin & poultry juice with amber-yellow wine	34€
Omble chevalier à la Grenobloise, carottes fanes confites & oignon brûlé Grenoble-style arctic char, preserved carrots & burned onion	34€
Filets de perches meunière, navets boule d'or confit au miel Perch Fillets «meunière», preserved yellow turnips with honey	36€
Entrecôte de bœuf Black Angus, pommes de terre mitraille confites & sauce Café de Paris Black Angus beef ribsteak, preserved small potatoes & "Café de Paris" sauce	39€

Desserts

Chariot de fromages locaux sélectionnés par Pierre GAY, M.O.F 2011 Selection of local cheeses by Pierre GAY, M.O.F 2011	15€
Tarte citron en parfait glacé & coulis de basilic citron vert Lemon tart like a parfait, basil & lime coulis	14€
Saveur exotique dans l'esprit d'une pavlova ananas & noix de coco Pineapple & coconut flavours inspired by the famous Pavlova	14€
Traditionnelles profiteroles & chocolat chaud The traditional profiteroles chou pastry & hot chocolate	15€
Tarte moelleuse à la figue & noisette du Piémont, accompagnée d'une figue rôtie au miel de Thibault Soft tart with fig & hazelnut from Piemont, roasted fig with honey	15€