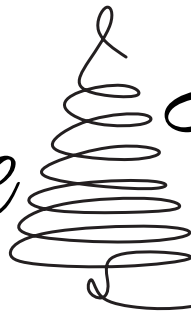


HÔTEL **

RESTAURANT

Le Savoie



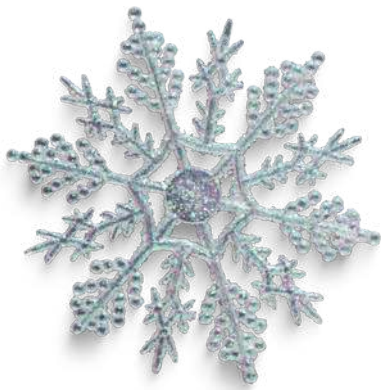
Les Airelles

HIVER 2024-2025

Nos horaires d'ouverture des services :

De 12h à 14h30

& de 19h à 21h45



Lundi & Mardi
Uniquement les spécialités



Restaurant
Le Savoie



Hôtel Les Airelles **

✉ airelles@clusaz.com

Scan me!



☎ +33(0)4 50 02 40 51

🌐 **EXCLUSIVITÉ WEB.**
Promo & Bon Plan
www.clusaz.com



📍 33, place de l'église
74 220 La Clusaz - France

Nos horaires d'ouverture des services :

De 12h à 14h30
& de 19h à 21h45



INFORMATIONS

- Nous travaillons en majeure partie des produits frais, leurs choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.
- Les prix indiqués s'entendent Taxes (10 % ou 20 %) et services compris
- Toutes nos entrées, plats, menus et desserts sont Hors Boissons comprises
- La liste des allergènes & la liste d'origine des viandes sont affichées à l'entrée du restaurant

-We work mainly with fresh produce, and their selection is guaranteed while stocks last.

-The prices shown include taxes (10% or 20%) and services.

-All our starters, main courses, menus and desserts do not include drinks.

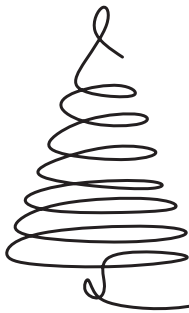
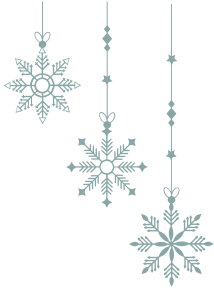
-The list of allergens and the list of meat origins are displayed at the entrance to the restaurant.

PAIEMENT & FACTURATION

Pour régler sur place les prestations, les moyens de règlements acceptés sont : les espèces dans la limite de 1 000 € (jusqu'à 15 000 € pour les clients dont le domicile fiscal est à l'étranger et sur présentation d'un justificatif de domiciliation), la carte bancaire (Visa, Mastercard, Carte Bleue), les chèques vacances ANCV, les bons cadeaux des établissements, la carte bancaire ticket restaurant (25.00 € par jour hors weekend et jour férié). Les chèques bancaire & les tickets restaurant papier ne sont plus acceptés.

To pay for services on site, the following methods of payment are accepted: cash up to a limit of €1,000 (up to €15,000 for customers whose tax residence is abroad and on presentation of proof of address), bank card (Visa, Mastercard, Carte Bleue), ANCV holiday vouchers, restaurant vouchers (25.00€ per day excluding weekends and public holidays).

Bank cheques and paper luncheon vouchers are no longer accepted.



Les Entrées

Potage de légumes, croûtons et Tomme de Savoie 13.00 €
Vegetable soup with croutons and Tomme de Savoie cheese

Carpaccio de bœuf 17.00 €
Fines lamelles de Bœuf (environ 70 gr)
Sauce chaude au roquefort

Carpaccio of beef Thin slices of beef (approx. 70 g) with a warm Roquefort sauce

Salade aux Ravioles de fromage poêlées 16.00 €
& copeaux de parmesan
Salad with pan-fried cheese ravioli and Parmesan shavings

Œuf Bénédicte, 16.00 €
au saumon fumé, Roquette & Fondue au chèvre
Eggs Benedict with smoked salmon & rocket, Goat's cheese fondue



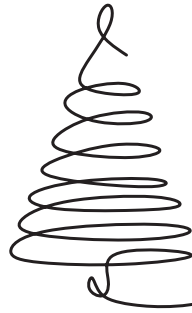
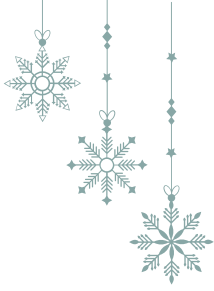
Les Planches

La Savoyarde 19.00 €
Reblochon pané, salade verte, pommes sautées & charcuterie
Breaded Reblochon cheese, green salad, sautéed potatoes & cold meats

L'apéro Planche des Montagnes 21.00 €
Fromages de régions, assortiment de charcuteries, Rillettes de Canard
Regional cheeses, assorted charcuterie, duck rillettes

La Tarti' Planche 19.00 €
Croustillant de pomme de terre et oignons, lardons grillés
Espuma de reblochon, salade verte et jambon fumée
Potato and onion crisp, grilled bacon, Espuma of reblochon cheese, green salad and smoked ham





Nos Plats

La Croziflette

23.00 €

Crozets au Sarazin & lardons gratinés au Reblochon, salade verte

Gratin of Crozets with Sarazin & Reblochon bacon, green salad

La Tartichèvre

23.00 €

Pommes de terre, oignons, gratinée chèvre, salade & copeaux de bœuf

Gratin of Potatoes, onions, goat's cheese, salad & beef shavings

Le burger du Chef

22.00 €

Steak haché maison (environ 170 gr), sauce tartare, tomate, pickles, chou rouge, lard & raclette, accompagné de frites et salade verte

Home-made minced steak (170 gr), tartar sauce, tomato, pickles, red cabbage, bacon & raclette, served with chips and green salad

La Tête de Veau

25.00 €

Accompagnée de sa sauce Ravigote & Pommes de terre vapeur

Veal Head Served with Ravigote sauce and steamed potatoes

Le Pavé Savoyard

28.00 €

Farce de veau, porc rôti au Beaufort & Crozets à la crème de Parmesan

Veal stuffing, roast pork with Beaufort & Crozets with Parmesan cream

Le Tournedos de Bœuf

34.00 €

Environ 170g à la plancha, Gratin Dauphinois, sauce Poivrade ou Roquefort

Beef Tournedos, "A la plancha", Gratin Dauphinois, Poivrade or Roquefort sauce

Le Filet de Bar

32.00 €

Grillé accompagné de sa poêlée de petits légumes, Crème de Cerfeuil

Fillet of Sea Bass Grilled with pan-fried vegetables and chervil cream





Nos Spécialités Savoyardes

Servies minimum pour 2 personnes - Served minimum for 2 people

La Reblochonade 33,00 €/pers.
Servie avec charcuterie, salade verte & pommes de terre
Cold meats, green salad & potatoes

La Raclette 31,00 €/pers.
Servie avec charcuterie, salade verte & pommes de terre
Cold cuts, green salad & potatoes

La Fondue Bourguignonne 35,00 €/pers.
Morceaux de Boeuf & Veau à cuire (environ 250g)
Légumes, trilogie de sauces. Au choix Frites ou Gratin Savoyard
To grill yourself. Beef & Veal (~250g).Vegetables, trilogy of sauces, choice of french fries or gratin savoyard

La Fondue Savoyarde 23,00 €/pers.
Servie avec salade verte
Served with Green Salad

La Fondue Savoyarde Royale 29,00 €/pers.
Servie avec charcuterie, salade verte & Pommes de terre
Cold meats, green salad & potatoes

La Fondue du Chef 27,00 €/pers.
Aux Cèpes, servie avec salade verte.
Porcini Mushroom fondue served with green Salad

La Fondue du Chef Royale 33,00 €/pers.
Aux Cèpes, servie avec charcuterie, salade verte
& Pommes de terre
Porcini mushroom fondue served with Cold meats, green salad & potatoes

Menu enfant - 13.50 €
Jusqu'à 12 ans
Children's menu to 12 years



Gratin de coquillettes au jambon blanc
Coquillettes pasta gratin & Ham
Ou/or
Nuggets
(au choix frites ou légumes)

Surprise glacée
Ice cream surprise



La Faisselle

Au choix : nature, crème ou myrtilles

Cottage Cheese Cream or Blueberries

7,00 €

L'assiette de nos Montagnes

Assortiments de fromages du Pays, salade verte

Local cheeses from Savoy with green salad

13,00 €



La Fraîcheur

Salade de fruits frais, infusion de thé & son sorbet

Fresh fruit salad, tea infusion & sorbet

11,00 €

La Tarte Myrtilles

Traditionnelle tarte aux Myrtilles & sa chantilly

Traditional blueberry tart with whipped cream

13,00 €

Le Nougat Glacé

Au miel de Montagne & son coulis de fruits rouges

With mountain honey and red fruit coulis

13,00 €

La Mousse aux 3 Chocolats

3 Chocolate Mousse

11,00 €

La Crêpe Suzette Flambée

À la clémentine & sa glace Vanille

Crêpes Suzette with Clementine and Vanilla Ice Cream

12,00 €

Le Fondant au chocolat

Àu chocolat noir, caramel & passion-mangue

With dark chocolate, caramel & passion fruit-mango

13,00 €

L'Irish Coffee

Whisky, café & chantilly

Whisky, coffee & whipped cream

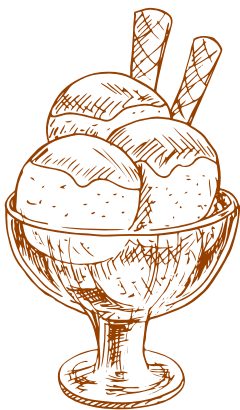
12,00 €





Nos Coupes Glacées

Café Liégeois 1 boule café, 1 boule vanille, café & chantilly <i>Coffee ice cream, vanilla ice cream, café & whipped cream</i>	10,00 €
Dame Blanche 2 boules vanille, sauce chocolat noir & chantilly <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream</i>	10,00 €
Chocolat Liégeois 2 boules chocolat noir, boisson au chocolat, chantilly <i>2 scoops dark chocolate, chocolate drink, whipped cream</i>	10,00 €
Coupe Colonel 2 boules sorbet citron & alcool vodka <i>Lemon ice cream and Vodka alcohol</i>	12,00 €
Coupe Airelles 2 boules glace génépi & alcool de Génépi <i>Genépi ice cream and genépi liquor</i>	12,00 €



Coupe 1 boule — 3.50 €
Coupe 2 boules — 6.50 €
Coupe 3 boules — 9.50 €

Fraise, Myrtille, Vanille, Chocolat noir,
Citron, Génépi, Café, Fruit de la passion

*Strawberry, Blueberry, Vanilla, Dark chocolate, Lemon, Genépi, Coffee.,
Genépi, Coffee, passion fruit*

