

LE CHEF VOUS SUGGÈRE

CHEF'S SELECTION

POUR DÉBUTER / TO START

Œuf parfait

Crème de Beaufort, noisettes torréfiées et pickles d'oignons rouges

Perfect egg

Beaufort cream, toasted hazelnuts and pickled red onions

10 €

Tataki de bœuf

Crème de raifort à la betterave, graines de moutarde pickles et oignons croustillants

Beef tataki

Beetroot-horseradish cream, pickled mustard seeds and crispy onions

16 €

Os à moelle rôti en persillade

Pain grillé

Roasted bone marrow with parsley and garlic

Toasted bread

16 €

Foie gras de canard mi-cuit maison

Fève de Tonka et Amaretto

House-made semi-cooked duck foie gras

Tonka bean and Amaretto

17 €

Planche de charcuteries d'ici et d'ailleurs

Selection of local and international cured meats

18 €

POUR SUIVRE / MAIN COURSES

Polenta crémeuse au lait d'amande

Carottes et courge rôties, huile de noisette
100 % végan

Creamy almond-milk polenta

Roasted carrots and squash, hazelnut oil
100% vegan

23 €

Burger de l'Expédition

Bœuf haché 170 g, confit d'échalotes à la myrtille, raclette fondante, bacon grillé et frites

Expédition Burger

170 g beef patty, blueberry shallot confit, melted raclette cheese, grilled bacon and French fries

26 €

Pavé de rumsteck

Purée de pommes de terre, carottes et courge rôties, sauce au poivre

Rump steak

Mashed potatoes, roasted carrots and squash, pepper sauce

26 €

Filet de bar rôti

Fondue de poireaux, purée de pommes de terre, sauce tomate crémée au piment d'Espelette et paprika fumé

Roasted sea bass fillet

Leek fondue, mashed potatoes, creamy tomato sauce with Espelette pepper and smoked paprika

27 €

Magret de canard cuit basse température

Purée de pommes de terre, chou rouge braisé, sauce acidulée à la myrtille

Low-temperature cooked duck breast

Mashed potatoes, braised red cabbage, tangy blueberry sauce

29 €

Côte de bœuf Simmental à partager

Frites, salade et trois sauces : moutarde, poivre et cèpes
Selon arrivage

Simmental rib of beef to share

French fries, salad and three sauces: mustard, pepper and porcini mushroom
Subject to availability

10 € / 100 g



LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SAVOYARD SPECIALITIES

Fondue savoyarde aux 3 fromages Abondance, Beaufort et Tomme de Savoie, servie avec salade <i>Pour 2 personnes minimum</i>	Savoyard three-cheese fondue Abondance, Beaufort and Tomme de Savoie, served with salad <i>Minimum 2 people</i>	25 € / pers.
Fondue savoyarde aux cèpes Abondance, Beaufort, Tomme de Savoie et cèpes, servie avec salade <i>Pour 2 personnes minimum</i>	Savoyard porcini fondue Abondance, Beaufort, Tomme de Savoie and porcini mushrooms, served with salad <i>Minimum 2 people</i>	28 € / pers.
Raclette Expédition Assortiment de charcuteries, pommes de terre, salade et condiments <i>Pour 2 personnes minimum</i>	Raclette Expédition Selection of cured meats, potatoes, salad and condiments <i>Minimum 2 people</i>	29 € / pers.
Reblochonade Demi-reblochon rôti au four, pommes de terre, charcuteries de Savoie, salade verte et cornichons	Reblochonade Half Reblochon roasted in the oven, potatoes, Savoyard cured meats, green salad and gherkins	29 €
Supplément charcuterie Pour accompagner une fondue ou compléter une raclette	Extra cured meats To accompany a fondue or add to a raclette	9 €
Croziflette des Alpes Servie avec salade	Alpine Croziflette Served with salad	22 €

POUR TERMINER / DESSERTS

Baba au rhum Sirop aux agrumes et aux épices	Rum baba Citrus and spiced syrup	10 €
Boule de neige Chocolat blanc, mousse au chocolat noir et meringue	Snowball White chocolate, dark chocolate mousse and meringue	10 €
Le Bonnet rouge de La Plagne Génoise moelleuse, cœur framboise acidulé et ganache vanille	La Plagne Red Hat Soft sponge cake, tangy raspberry centre and vanilla ganache	11 €
Crème brûlée à la vanille de La Réunion	Crème brûlée with Réunion Island vanilla	10 €
Café, thé ou infusion gourmand	Gourmet coffee, tea or herbal infusion	14 €

GAUFRES DE BRUXELLES / BRUSSELS WAFFLES

Sucre glace ou cassonade	Icing sugar or brown sugar	4 €
Nutella, chocolat, caramel beurre salé ou crème de marrons	Nutella, chocolate, salted butter caramel or chestnut cream	5 €
Supplément chantilly	Whipped cream extra	+1 €

GLACES / ICE CREAM

Café liégeois	Coffee sundae	10 €
Chocolat liégeois	Chocolate sundae	10 €
Demandez la carte des glaces artisanales et coupes glacées	Ask for our artisanal ice cream and sundae menu	



LES P'TITS EXPLORATEURS

Réservé aux enfants jusqu'à 10 ans inclus

Plat au choix :

Tenders de poulet panés aux corn flakes,
frites ou purée de pommes de terre

OU

Pâtes à la bolognaise

Dessert : une boule de glace au choix

INFORMATION À NOTRE CLIENTÈLE

Pendant les services du déjeuner et du dîner,
toute personne occupant une place à table
sans commander de plat se verra facturer un
forfait couvert de 9 € TTC, même en cas de
consommation de boissons ou de desserts.

LITTLE EXPLORERS

For children aged 10 and under

Choice of main:

*Cornflake-crusted chicken tenders, French
fries or mashed potatoes*

OR

Pasta Bolognese

*Dessert: one scoop of ice cream, flavour of
your choice*

GUEST INFORMATION

*During lunch and dinner service, a €9 cover
charge applies to any guest occupying a seat
without ordering a main course, including
guests ordering drinks or desserts only.*

15 €



PINSA À EMPORTER / TAKEAWAY PINSA

Chèvre Miel

Crème, chèvre, miel

Goat Cheese & Honey

Cream, goat cheese, honey

9,90 €

Jambon-Raclette

Sauce tomate, jambon blanc, raclette

Ham & Raclette

Tomato sauce, ham, raclette cheese

10,90 €

Savoyarde

Crème, pommes de terre, lardons, reblochon, raclette

Savoyard

Cream, potatoes, bacon, Reblochon, raclette cheese

11,90 €

Montagnarde

Crème, jambon de Savoie, raclette, oignons

Mountain Pinsa

Cream, Savoy ham, raclette cheese, onions

12,90 €

