



LES ARCS 2000

LE SAVOY

Carte du midi

Les Légumes - Vegetables

Poireaux au Jambon	15.00
Sauce béchamel, gratinés au Beaufort <i>Leeks with ham and béchamel sauce, Beaufort Gratin</i>	
Colombo de légumes *	18.00
<i>Vegetables with colombo spices sauce</i>	
Salade de mâche *	24.00
Gros croûtons, vieux parmesan et copeaux de truffe <i>Lamb's lettuce salad, large croutons, old parmesan cheese and truffles</i>	
Le Matafan, frites et salade *	17.00
<i>Crêpe aux herbes et épinards</i> <i>Herbs and spinach crepe</i>	

Les Cocottes

Oeuf Cocotte Bio aux Morilles	14.00
<i>Organic Egg cook in a "cocotte", with morrel mushroom sauce</i>	
Soupe à l'Oignon gratinée	16.00
Servie dans une miche de pain maison <i>Classic French Onion Soup in a bowl of bread</i>	
Cocotte de Potée à la Savoyarde aux Truffes	27.00
Jarret de Porc Braisé, Diots, Lard paysan, légumes d'hiver savoyards <i>Hotpot with truffles: Braised knuckle of pork, Diots (Sausage), farmers bacon and winter vegetables</i>	

Le Fromage - Cheese dishes

Sucettes de Reblochon Panées à la Noisette *	16.00
et salade verte <i>Hazelnuts crusted Reblochon Cheese Lolipop, mixed Greens</i>	
Tartiflette	18.00
Pommes de Terre, Oignons, Lardons, Crème et Reblochon <i>Potato Gratin, Reblochon Cheese, Onions, Bacon and Sour Cream</i>	
Pastasotto de Crozets aux Morilles et au Jambon cru Croustillant	18.50
<i>Crozets Pasta and Cured Ham with Morels Mushroom in a Risotto way</i>	
Tartine Savoyarde	17.00
Tranche de Pain Artisanal Gratinée au Fromage à Raclette, Tomate, Pommes de Terre, Jambon Cru, Salade Verte, Oignons Rouges et Pesto <i>Homemade Bread, Potatoes, Raclette Cheese, Tomatoes, Onions and Cured Ham, Greens and Pesto</i>	
Burrata entière 250 gr, huile d'olive *.	20.00
Selon arrivage d'Italie	

La Viande - Meat

POULET RÔTI FERMIER	
Les Poulets sont servis avec Frites à Volonté & Salade Verte <i>The chickens are served with french fries and green salad</i>	
¼ Poulet	18.00
<i>¼ roasted chicken farmer style</i>	
½ Poulet	23.00
<i>½ Roasted Chicken Farmer Style</i>	
Pormonier en brioche maison, sauce vigneronne	21.00
<i>Local sausage with cabbage in a brioche, wine sauce</i>	
Filet de Bœuf de Charolais 250 g	28.00
Frites et Salade <i>Charolais beef tenderloin</i>	
Côte de veau, sauce aux girolles	25.00
<i>Veal Chop with girolle mushroom sauce</i>	
Cheeseburger	22.00
Buns maison, Steak hâché frais, Tomme, Tomate, Soubise oignons, Frites <i>Ground beef, cheese, tomato and onion in a traditional bun with french fries</i>	

La Mer - The Sea

12 huîtres PAPIN Fines de Claires N°3	23.00
<i>12 oysters "PAPIN"</i>	
Gravlax de saumon Maison	18.00
<i>Homemade "Gravlax" Salmon</i>	
Dos de Cabillaud glacé à l'Aïoli	19.00
<i>Cod with "Aïoli" Sauce</i>	



* Indique les plats végétariens / Veggie
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats.
Prix nets en Euros - Boissons non comprises dans les menus.

L'Humeur du Chef

Pâtes du jour 16.00
Special pasta of the day

Plat du jour 17.00
Special of the Day

Accompagnements - sides 6.00

Gratin Dauphinois *
Potato gratin

Poêlée de légumes frais et de saison *
Pan fried vegetables

Gratin de choux-fleurs à la béchamel *
Cauliflower gratin with béchamel sauce

Frites maison *
Homemade french fries

Supplément sauce

Poivre Vert, Morilles, Girolles 4.50
Pepper, Morel Mushrooms, Girolle Mushrooms

Béarnaise 5.00

Les Petits Montagnards 10.00

Enfants de moins de 10 ans
Children before 10

Plat au choix

Pâtes à la Napolitaine ou Steak Haché ou Blanc de Poulet avec pâtes nature ou Frites
Pasta Napolitana sauce or Hamburger Steak or Roasted Chicken Breast Served with French Fries or Pasta

Dessert au choix

Mousse au Chocolat

ou

Glace Fraise / Vanille

ou

Glace Chocolat / Vanille

Chocolate Mousse

or

Ice Cream

Pain Maison

Nous sommes fiers de fabriquer 100% de notre pain, cuit au four à bois aux Chalets de l'Arc à 2200 m d'altitude, en travaillant des farines françaises issues de l'agriculture raisonnée.

Nos farines sont écrasées à la meule de pierre dans une minoterie savoyarde qui perpétue son savoir faire depuis 1646.

Nous vous proposons des pains complets, de seigle, des buns pour les burgers, des pains aux céréales, du pain au petit épeautre, et des brioches.

Nous espérons que vous apprécierez !



We are proud to make 100% of our bread, baked in the wood-fired oven at the Chalets de l'Arc at an altitude of 2200 m, using French flours from sustainable agriculture.

Our flours are stone-ground in a Savoyard flour mill that has been perpetuating its know-how since 1646.

We offer wholegrain breads, rye breads, buns for burgers, cereal breads, spelt breads, and buns.

We hope you will enjoy it!



La Carte des Fromages - Cheeses

Les Fromages sont servis avec Beurre, Pain Maison et Confiture

Cheeses are served with Jam, Butter and home made Bread

BEAUFORT / TOMME DE SAVOIE / TAMIÉ / REBLOCHON / ROCAMADOUR

Assiette de 3 Fromages au choix 10.00

Plate with 3 Cheeses



Les Desserts Maison - Homemade desserts

Tarte aux myrtilles maison à la crème chantilly vanillée sucrée 9.50

Blueberry pie and vanilla whipped cream

Dessert du jour maison 8.00

Homemade dessert of the day

Tiramisu maison 9.00

Mousse au chocolat maison 9.00

Homemade chocolate mousse

Crème brûlée à la vanille 9.00

Vanilla crème brûlée

Tarte au citron 9.50

Lemon pie

Flan pâtissier 9.00

Pastry flan

Vacherin minute 8.50

Glace Vanille, Sorbet Framboise, Meringue, Chantilly et Coulis (Glaces Mövenpick)

Raspberry and vanilla ice-cream, meringue, whipped cream and fruit sauce

Faisselle au coulis de fruits rouges 7.00

Farm curd cheese with red fruits coulis

Café ou thé gourmand 9.00

Un café ou un thé accompagné de 3 mini-desserts maison

1 coffee or 1 tea with homemade mini desserts

Champagne Gourmand 15.00

1 coupe de Roederer Brut accompagnée de 3 mini-desserts maison

1 glass of Roederer Brut with 3 homemade mini desserts



Nous vous invitons à nous rendre visite le soir pour un verre ou pour déguster un bon dîner Savoyard.
Le soir, nous proposons également les fondues Savoyardes et les Raclettes. Le Cabriolet est ouvert jusqu'à 23h30.

We would also like to welcome you in the evening for a drink or to enjoy a great traditional savoyard dinner.

The Cabriolet is open until 23:30

CODE WIFI : lesavoy73



LE SAVOY

La Cîme des Arcs, Arc 2000 • 73700 Bourg-Saint-Maurice
Tél. +33 (0) 4 79 07 73 00 • email : info@restaurant-lesavoy.fr