



CARTE | MENU

ROOM SERVICE

FOOD ♦ ♦ ♦ ♦ DRINKS

Vos plaisirs gustatifs vous rejoignent dans le confort de votre chambre. Nous sommes à votre disposition 24h/24 pour satisfaire toutes vos envies, avec discrétion et raffinement. Pour toute demande, contactez la réception en composant le 9 sur le téléphone de votre chambre.

Your culinary pleasures come to you in the comfort of your room. We are at your disposal 24/7 to fulfill all your desires with discretion and refinement. For any request, please contact the reception by dialing 9 on your room phone.



MAKE YOURSELF AT HOME

SERVICE DE JOUR

DE 11H À 22H30 • 11AM TO 10:30PM

Le velouté de courge et châtaigne en cappuccino de fromage frais · *Butternut squash and chestnut velouté, served as a fresh cheese cappuccino* 17.

La classique salade Caesar, poulet croustillant, bacon et anchois · *Classic Caesar salad with crispy chicken, bacon, and anchovies* 30.

La salade savoyarde, croque reblochon, jambon cru de pays et copeaux de Beaufort · *The Savoyard salad, with a croque reblochon, country-style cured ham, and shavings of Beaufort cheese* 32.

Le gravlax de truite épaisse aux herbes, faisselle battue au citron vert · *Herb-cured thick trout gravlax, whipped lime faisselle* 29.

Les escargots de Savoie en coquilles persillées · *Savoy escargots in garlic and parsley butter* 6p 17. 12p 29.

Les huîtres creuses « Gillardeau » n°3 · *Gillardeau n°3 oysters* 6p 32. 12p 53.

Le caviar français « Baeri » blinis de sarrasin, crème aigrette · *French «Baeri» caviar, served with buckwheat blinis and tangy cream* 30g 90. 50g 150.

La planche savoyarde de charcuterie et fromages de pays, condiments · *Savoyard platter of cured meats and regional cheeses, with condiments* 32.

Le « croque-truffe » jambon blanc, crème d'artichaut, abondance et copeaux de truffe noire · *The «truffle croque,» with white ham, artichoke cream, Abondance cheese, and black truffle shavings* 44.

Le steak tartare préparé à votre goût, pommes frites et sucrose · *Steak tartare prepared to your liking, served with fries and little gem lettuce* 34.

Le « fish & chips » de sandre, sauce tartare · *Zander fish & chips with tartar sauce* 38.

Le burger « Kin » steak, tomate, laitue, bacon et tomme de Savoie · *The «Kin» burger, with steak, tomato, lettuce, bacon, and Tomme de Savoie* 37.

La noix d'entrecôte grillée, sauce aux poivres, pommes frites · *Grilled rib-eye steak, pepper sauce, and fries* 40.

Les lasagnes gratinées de légumes confits, tomme de brebis et pesto d'herbes fraîches · *Baked lasagna with slow-cooked vegetables, sheep's cheese, and fresh herb pesto* 27.

Les gros macarons façon carbonara aux cèpes, sauge · *Carbonara-style large macaroni with porcini mushrooms and sage* 30.

La planche de fromages frais et affinés de nos alpages · *Selection of fresh and aged cheeses from our alpine pastures* 25.

La véritable mousse au chocolat « Grand Cru » Valrhona · *Authentic Valrhona «Grand Cru» chocolate mousse* 16.

La salade de fruits frais de saison, sorbet passion · *Fresh seasonal fruit salad with passion fruit sorbet* 16.

Le nuage de fromage blanc vanillé, confit de mandarine au miel de montagne et meringuettes · *The cloud of vanilla-flavored fromage blanc, mountain honey mandarin confit, and meringue bites* 16.



SERVICE DE NUIT

DE 22H30 À 11H
10:30PM TO 11AM

Le velouté de courge et châtaigne en cappuccino de fromage frais · *Butternut squash and chestnut velouté, served as a fresh cheese cappuccino* 17.

La classique salade « Caesar », poulet croustillant, bacon et anchois · *Classic «Caesar» salad with crispy chicken, bacon, and anchovies* 30.

Le gravlax de truite épaisse aux herbes, faisselle battue au citron vert · *Herb-cured thick trout gravlax, whipped lime faisselle* 29.

La planche savoyarde de charcuterie et fromages de pays, condiments · *Savoyard platter of cured meats and regional cheeses, with condiments* 32.

La traditionnelle blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf · *Traditional veal blanquette with rice pilaf* 31.

Le fondant de joue de boeuf à la mondeuse, purée de pomme de terre · *Melt-in-your-mouth beef cheek braised in Mondeuse wine, potato purée* 31.

Le risotto arborio aux cèpes et petits légumes, lié au parmesan · *Arborio risotto with porcini mushrooms and seasonal vegetables, finished with Parmesan* 28.

La salade de fruits frais de saison · *Fresh seasonal fruit salad* 16.

La véritable mousse au chocolat « Grand Cru » Valrhona · *Authentic «Grand Cru» Valrhona chocolate mousse* 16.

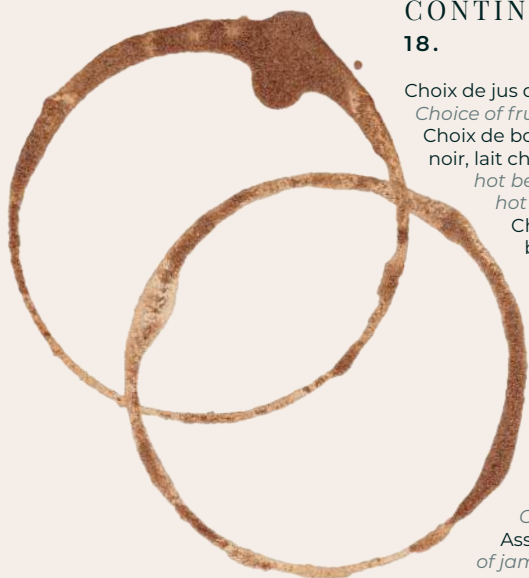
IN-ROOM
BREAKFAST

PETIT DÉJEUNER

EN CHAMBRE

DE 7H À 11H
7AM TO 11AM

CONTINENTAL 18.



Choix de jus de fruits : orange, pamplemousse, detox ·
Choice of fruit juices: orange, grapefruit, detox

Choix de boissons chaudes : americano, thé vert ou
noir, lait chaud, lait froid, chocolat chaud · *Choice of
hot beverages: americano, green or black tea,
hot milk, cold milk, hot chocolate*

Choix de yaourt : aux fruits, nature, de
brebis · *Choice of yogurts: fruit, plain, or
sheep's milk*

Choix de céréales : éclat de chocolat,
corn flakes, miel pops, muesli · *Choice
of cereals: chocolate flakes, corn
flakes, honey pops, muesli*

Panière de viennoiseries et pain avec
choix de toast blanc ou complet ·

*Basket of pastries and bread, with a
choice of white or whole-grain toast*

Salade de fruits · *Fresh fruit salad*

Choix de beurre : demi-sel ou doux ·

Choice of butter: salted or unsalted

Assortiment de confitures et miel · *Selection
of jams and honey*

ANGLAIS 25.

Choix des oeufs : omelette, sur le plat, brouillés · *Choice of eggs: omelet, sunny-side up, scrambled*
Choix des sides : bacon, jambon ou saucisse · *Choice of sides: bacon, ham, or sausage*

Choix de jus de fruits : orange, pamplemousse, detox
Choice of fruit juices: orange, grapefruit, detox

Choix de boissons chaudes : americano, thé vert ou noir, lait chaud, lait froid, chocolat chaud ·
Choice of hot beverages: americano, green or black tea, hot milk, cold milk, hot chocolate

Panière de viennoiseries et pain avec choix de toast blanc ou complet · *Basket of pastries and
bread, with choice of white or whole-grain toast*

Salade de fruits · *Fresh fruit salad*

Choix de beurre : demi-sel ou doux · *Choice of butter: salted or unsalted*

Assortiment de confitures et miel · *Assortment of jams and honey*

ALCOHOL

ALCOOLS

SPRITZ (18cl)

Aperol · Saint-Germain · Limoncello · Campari · Italicus 15.

BIÈRE · BEER

Corona · Blanche du Mont Blanc · Leffe Ruby · BS Ambrée Bio 9.

Cidre La Mordue IPA · Cider 9.

Bière sans alcool 1664 · Non-alcoholic 1664 Beer 9.

WHISKY (4cl)

Single Malt

Laphroaig 10 ans 16.

Glenfiddich 21 ans 35.

Blended

Ballantine's 12.

Valley Whisky 14.

Woodford Reserve 18.

GIN (4cl)

Bombay Sapphire 12.

Hendrick's 16.

VODKA (4cl)

Below Pure 12.

Grey Goose 16.

Beluga Gold 25.

TEQUILA (4cl)

Don Julio Blanco 18.

Don Julio Reposado 25.

RHUM (4cl)

Bacardi Carta Blanca 12.

Havana Club 7 ans 18.

Zacapa XO 28.

DIGESTIF (4cl)

Cognac

Hennessy XO 25.

Martell Cohiba Extra 45.

Hennessy Paradis 80.

Calvados

Christian Drouin VSOP 14.

Armagnac

Armagnac Celebration 73 25.

Tous les prix sont exprimés en euros TTC.
All prices are inclusive of VAT.



HOT DRINKS

BOISSONS CHAUDES

5. Espresso · Café allongé · *Americano*

9. Double espresso

9. Cappuccino · Café latte · *Latte*

8. Thé · *Tea*

Noir ou vert · Black or green

8. Infusion · *Herbal tea*

Demandez la sélection · Ask for the selection

WINE VINS

VERRE (12CL) · GLASS

- 25. Champagne - Veuve Clicquot 2015
- 12. Vin Blanc - Chablis - Chablisienne - Les Vénérables 2019
- 9. Vin Rosé - Provence - Roubine La Vie en Rose 2023
- 14. Vin Rouge - Dolcetto d'Alba 2022

CHAMPAGNE

- 62. Champagne Louis Roederer Brut Premier 37,5cl
- 107. Champagne Ayala «Brut Nature» 75cl
- 205. Champ Roederer «Brut Nature» 2015

BLANCS · WHITE

- 44. Savoie - Chignin Bergeron - Louis Magnin 2014 - 37,5cl
- 50. Loire - Muscadet «Les Houx» - Domaine Landron - 2021
- 60. Chablis - La Chablisienne - 2023
- 316. Meursault 1er cru «Perrières» - Grivault - 2013

ROSÉS

- 52. Provence - Whispering Angel - 2023

ROUGES · RED

- 44. Savoie - Mondeuse - Louis Magnin - 2013 - 37,5cl
- 28. Rhône - Gigondas - Domaine Raspail-Ay - 2015 - 37,5cl
- 137. Rhône - Châteauneuf du Pape - Clos Mont Olivet - 2011
- 216. Margaux - Château Durfort Vivens - 2010



COLD DRINKS

BOISSONS FROIDES

- Soda 8.
Coca-Cola · *Coke* · Coca-Cola Zéro · *Diet Coke* · Orangina
Fanta · Sprite · Fuze Tea · Schweppes · Limonade Parot
Red Bull 9.
- Eau · Water 6.
Evian 50 cl · Badoit 50 cl · Perrier 33 cl
- Jus de fruits · Fruit Juice 8.
En bouteille, Bissardon

