



RESTAURANT
BAR
La Rôtisserie

BIENVENUE

— Entrées / Salades

VELOUTE DE COURGE et vanille de Madagascar PUMPKIN VELOUTE and Madagascar vanilla	Petite / Grande Small / Large 12 €
SALADE MONTAGNARDE Salade, fromage d'Abondance chaud sur toast et charcuterie MOUNTAIN SALAD Salad, warm Abondance cheese on toast and charcuterie	15 € / 24 €
SALADE D'AUTOMNE Toast de chèvre chaud, salade, lard grillé, noix poire au vin et figue fraîche AUTUMN SALAD Toast of warm goat's cheese, lettuce, grilled bacon, walnuts, red wine pear and fraesh fig	15 € / 24 €
TERRINE DE CAILLE ET RAISINS Salade et figue fraîche QUAIL AND GRAPE TERRINE Salad and fresh fig <i>Origine viande: France</i>	16 €
PLANCHE CHAPELLANE Charcuterie & fromages de la Chapelle d'Abondance Abondance et chèvre frais de la "Fruitère de La Chapelle d'Abondance" CHAPELLANNE DISH Cold cuts & cheeses from La Chapelle d'Abondance Abondance and goat cheese from "Fruitère of La Chapelle d'Abondance"	15 € / 28 €

— Spécialités

FONDUE SUISSE

Vacherin / Gruyère

SWISS CHEESE FONDUE

Vacherin / Gruyere cheese

(Min. 2 pers)

28 € / pers.

FONDUE TOMATE

Servie avec pommes de terre

TOMATO CHEESE FONDUE

Served with potatoes

(Min. 2 pers)

29 € / pers.

Supplément de charcuterie

Supplement of cold cuts

15 € / pers.

Menu enfant / Child menu

15 €



Plat au choix / Dish of your choice

Steak haché

Frites maison / Home french fries

Nuggets

Gratin de pomme de terre / Potato gratin

Jambon blanc / Ham

Légumes / Vegetables

1 boule de glace au choix / 1 scup of ice cream

Plats

CIVET DE SANGLIER

28 €

Gratin de pommes de terre

WILD BOAR STEW

Potato gratin

BURGER GOURMAND

26 €

Steack de bœuf charolais, fromage d'Abondance, œuf au plat, tomates, frites maison, salade, ...

BURGER GOURMAND

Charolais beef steak, Abondance cheese, fried egg, tomatoes, home french fries, salad...

FILETS DE PERCHE

33 €

Sauce Tartare, frites maison et salade

PERCH FILLETS FISH

Tartar sauce, home french fries and salad

Grillades au feu de bois

CÔTE DE BŒUF (pour 2 pers.)

1 à 1,2kg 46 € / pers.

FILET DE BŒUF / BEEF FILET

250 à 300g 43 €

FILET DE CHEVREUIL / VENISON FILLET

43 €

MAGRET DE CANARD / DUCK BREAST

300 à 350g 33 €

Toutes nos grillades sont servies avec des frites maison ou des gratin de pommes de terre et des petits légumes

All our grilled meats are served with home french fries or potato gratin and vegetables

Sauces au choix (Barnaise / Poivre / Roquefort)

Choice of sauces (Barnaise / Pepper / Roquefort cheese)

Origine viande de boeuf: France

Origine Chasse: Espagne

Origine filets de perche: Estonie

Desserts

TIRAMISSU 12 €

TIRAMISSU AUX FRUITS ROUGES 13 €

CREME BRÛLÉE 13 €

PAVLOVA 14 €

Meringue nappée de crème chantilly et recouvert de fruits rouges

Meringue, whipped cream and red fruits

GLACES ET SORBETS 1 boule 4 €

Glaces : Vanille bourbon, fraise, chocolat, 2 boules 7 €

caramel, café, pistache 3 boules 10 €

Sorbets : Pomme, citron vert, poire, abricot,

framboise, myrtilles

ICE CREAM AND SORBETS

Ice cream: Vanilla bourbon, strawberry, chocolate, caramel, coffee, pistachio

Sorbets: Apple, lime, pear, apricot, blackcurrant, raspberry, bilberries

CAFE LIEGEOIS 14 €

Glace café, espresso, chantilly

Coffee, espresso and whipped cream

COUPE DES CORNETTES 15 €

Sorbet myrtilles, glace vanille bourbon, framboises,

myrtilles et coulis de fruits rouges

Blueberry sorbet, bourbon vanilla ice cream, raspberries, blueberries and red fruit coulis

COUPE DENTS BLANCHES 16 €

Glace vanille bourbon, sauce chocolat, chantilly

Bourbon vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Sorbets arrosés

COUPE WILLIAMINE

Sorbet poire, eau de vie de poire
Pear sorbet, pear brandy

16 €

COUPE ABRICOTINE

Sorbet abricot, eau de vie d'Abricot
Apricot sorbet, apricot brandy

16 €

COUPE COLONEL

Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

16 €

COUPE LIMONCELLO

Sorbet citron, Limoncello
Lemon sorbet, Limoncello

16 €

COUPE NORMANDE

Sorbet pomme, calvados
Apple sorbet, calvados

16 €

Assiette de fromages

16 €



Abondance / Reblochon / Chèvre Frais

Origine: Fruitière de La Chapelle d'Abondance



Le restaurant "La Rôtisserie" c'est l'union de la qualité, du savoir faire, du goût, rythmée par les saisons. Le tout servi par une équipe bienveillante et chaleureuse. Tous nos plats sont faits maison.

Le pain provient du Grenier à Pain à Châtel

Les fromages de la Fruitière de La Chapelle d'Abondance

"La Rôtisserie" restaurant is the union of quality, know-how and taste, with the rhythm of the seasons. All served by a warm and friendly team. All our dishes are homemade.

The bread comes from Grenier à Pain in Châtel

Cheeses from the Fruitière de La Chapelle d'Abondance

Renseignez-vous auprès du service en cas d'allergies alimentaires

Ask the waiter if you have any food allergies.