

Bienvenue à Sommand



Menu Vacca Park

25 €

Entrées au choix

Velouté de courgettes aux herbes fraîches

Ou

Assiette montagnarde du chalet

(Crudités, viande bœuf séchée, saucisson et fromage d'Abondance)

Plats au choix

Petite Friture de Lacs et Rivières

(Eperlans ou « Joel » suivant disponibilité)

Notre sauce froide aux herbes et frites

Ou

Côte de Porc poêlée, crème de champignons de Paris

Purée « maison »

Fromage ou Dessert au choix

Le Fromage Blanc au Lait de Montagne

Nature ou au Sucre,

Ou

La Coupe Glacée « Chamois »

(Sorbet Framboise et Myrtille, Coulis et Chantilly)

Changement de fromage ou dessert pour ce menu :

Un supplément de 3.50 € vous sera facturé.

(Velouté ou assiette montagnarde à la carte : 10 €)

(Petite friture ou cote de Porc à la carte : 17 €)

*Cochonnailles et spécialités à déguster seules à l'apéritif,
en entrée ou pour accompagner Fondues et Tartiflettes*

(A la demande, prix par portion)

L'assortiment de saucissons secs, (100 grs) 8 €

L'assiette de saucisson et fromage, (140 grs) 9 €

La chiffonnade de Jambon italien, (150 grs) 11 €

La viande de Bœuf séchée, Alpes françaises (100 grs) 14 €

La planche de cochonnaille (170 grs) 15 €

Et également :

La part de frites 4 €

La salade verte 3 €

Mentions légales :

La liste des allergènes pouvant être présent dans nos plats est consultable en libre accès auprès de la réception de notre établissement sur simple demande ainsi que les informations sur le « fait maison » et nos pratiques culinaires.

Nos viandes sont d'origine Française (VBF pour le Bœuf) ou C.E.E suivant le marché.

Les prix indiqués s'entendent nets T.T.C par personne.

Menu Saveurs D'en Haut

29 €

Entrées au choix

Notre assortiment végétal de crudités et légumes

Ou

Petit gâteau chaud d'écrevisses et truite rose

Sur une crème de petits pois et estragon

Ou

Fricassée forestière en salade tiède

Ou

Notre terrine « maison » de Foie Gras de canard

servie avec magret fumé et fruits de saison

Supplément pour cette entrée : 5 €

Ou

Les six escargots en coquilles

Beurre d'ail et persil

Plats au choix

Les filets de perches Meunière, (220 grs /Pers.) Ail et Persil

Frites et Salade

Ou

Cocotte de volaille fermière mijotée au Tariquet,

Giroilles, mousserons, tagliatelles

Ou

Tartare de Boeuf Charolais au couteau

Assaisonné par vos soins, frites et salade

Ou

Burger de Boeuf Charolais

Cheddar, Moutarde à l'ancienne, mayonnaise, oignon frais, tomates confites et verdure

Ou

Faux filet de Bœuf juste grillé viande française, 225/250 grs

Servie avec des pommes de terre « tuile » et salade verte

Supplément pour ce plat : 5 €

Fromage ou Dessert au choix

« Nos grands classiques »

(Dans notre carte des desserts)

**A vous de choisir pour ce menu Saveurs d'En Haut la formule
qui vous convient suivant votre appétit et vos envies.**

Entrée + Plat+ Dessert : 29 € | Entrée + Plat : 26 €

Plat + Dessert : 23 € | Entrée seule : 13 € | Plat seul : 18 €

Carte de début de saison

Notre offre de restauration complète (carte et menus)
sera disponible à partir du lundi 17 juin 2019

Fumer et vapoter sont strictement interdits au sein de l'établissement.

A la carte

La grande salade « Jardins du lac Léman »15 €
Méli-mélo de verdure, trévisse, truite fumée, queues d'écrevisses,
bleu de Gex, fruits de saison et herbes fraîches

Œufs Bio en omelette de L'Alpage servis avec une salade verte..13 €
Aux quatre fromages, relevés d'une pointe de crème et d'une pincée d'herbes
aromatiques

Les spaghettis « frutti di mare »16 €
Aux crevettes, fruits de mer et tomates séchées

Véritable andouillette de Troyes « AAAAA » grillée,18 €
(Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques, le « Top »
de l'andouillette !) Frites, sauce moutarde à l'ancienne

Notre fameux hamburger du Chalet, frites27 €
Steak haché de Bœuf Charolais V.B.F 180 grs, foie Gras « maison »,
girolles crémeuses et verdure

Spécialités Alpines

Les Fondues* (220 grs de fromage par pers.)
Assortiment de fromages composé et râpé par nos soins

La Fondue savoyarde aux 4 fromages18 €
Beaufort, Abondance, Comté, Meule de Savoie.
Cuisinée au vin d'Apremont

Champignons en supplément (par pers.)
Bolets : 3.00 € Morilles : 5.00 €

La Fondue « Duché de Savoie » aux Morilles 28 €
(Cuisinée au vin pétillant d'Ayze)
et sa farandole de Cochonnailles, salade verte

La Raclette aux 2 fromages* (200 grs de fromage par pers.)
Charcuterie, Pommes de Terre, salade verte et condiments
Fromages sélectionnés et tranchés par nos soins

Fromage « nature » et Brezin fumé25 €
Portions supplémentaires (prix par pers.)
Part de Fromage à fondue (120 grs) : 7.00 €
Part de Fromage à raclette (120 grs) : 8.00 €

La Tartiflette au Reblochon de Mieussy
Cuisinée par notre chef, pommes de terre précuites à La vapeur,
servie avec salade verte

La traditionnelle16 €
Pommes de terre, Lardons, Oignons, crème, salade verte

* signale les plats servis pour 2 personnes minimum.
Prix indiqués par personne. Plats non servis en terrasse.