

au Relais Septimontain



au Relais Septimontain

VOUS PROPOSE POUR PATIENTER

SES APERITIFS MAISON

Kir pétillant à la « <u>Une Roteuse</u> » 15 cl	3,50
Exclusivité et marque déposée « Au Relais Septimontain » <i>crème de cerise, pêche de vigne, framboise ou cassis</i>	
Kir au Chignin de Savoie	3,50
Américano Spécial Maison	5,00
Sangria <i>Maison</i> un vrai délice	3,50
Guignolet-Kirsch Maison <i>avec cerises à l'eau de vie</i>	6,00
Whisky	6,00
Anis, Vin Cuit, Suze	3,50
Jus de fruit, Cocktail de fruits, Soda	3,00
Eau ½ minérale plate ou gazeuse	3,00
Eau 1 litre minérale ou gazeuse	3,50



Nos Entrées/ Our Starters

- Salade Montagnarde** 9,50
Salade verte, tomate cocktail, charlotte, diot de Magland
- Salade gourmande** 12,50
S. verte, tomate, magret de canard fumé, terrine de foie gras de canard, Toasts, confiture d'oignon maison ...
Green salad, tomato, smoked duck, duck foie gras, toast, onion chutney
- Salade Savoyarde** 9,50
Salade verte, tomate, lardons, buchettes de conté, brindilles d'amandes grillées, croûtons, œuf dur
Green salad, tomato, cured Savoy ham, conté cheese, toasted pine kernels, walnuts croutons, hard boiled egg
- Salade du Berger** 9,50
Salade verte, tomates , brindilles d'amandes grillées, toasts de Chèvre enrobés de jambon sec,...
Green salad, tomato, warm cheese toasts, cured Savoy ham, pine kernels
- Salade des eaux vives** 12,50
S. verte, tomate, queues d'écrevisses décortiquées, avocat, saumon fumé de Norvège, toasts ...
Green salad, tomato, peeled crayfish tails, avocado, smoked salmon of Norvège , toasts
- Assiette Septimontaine** 9,50
Jambon sec de Savoie, saucisson de Magland sec et fumé ...
Cured Savoy ham, Magland sausage
- Carpaccio de bœuf maison** 9,50
A l'huile d'olive, basilic, copeaux de parmesan...
Beef carpaccio , a olive oil, basil, Parmesan shavings...
- Entrée suggestion du chef** 9,50
Special starter chef's
- Saumon fume de Norvège** 12,00
Au sel rose de l'Himalaya et ses toasts, ,smoked salmon of Norvège toast

Les suggestions du chef

Menu à 22,00

Saumon fumé de Norvège
et ses toasts

Pavé de bœuf race Salers
*au poivre vert de Malibü
flambé au cognac*

Menu à 22,00

Saumon fume de Norvège
et ses toasts

Filet de Bar
*Au beurre blanc
et piment d'Espelette*

Nos formules fraicheurs

Our chef's specials

9,50

11,00

13,00

**Du lundi au samedi, le midi uniquement
Sauf jours fériés**

From Monday to Saturday for lunch only except holidays

Plat du jour 9,50

Entrée et plat du jour 11,00

Plat du jour et dessert du jour 11,00

Entrée, plat du jour et dessert du jour 13,00

Pour les enfants :

Du jambon accompagné de frites maison à 5,00

**Le chef vous propose aussi de partager un plat de notre
carte en deux ou trois (à partir de deux enfants)**

Menu du Relais à 25,00 €

Salade du Berger

*Mesclun, tomate, brindilles d'amandes grillées, toasts de chèvre
enrobé de jambon sec de Savoie ...*

ou

Salade Montagnarde

Salade verte, tomate cocktail, charlotte, diot de Magland ...

Filet de Canard rôti

Au miel de montagne ou à la crème au poivre vert flambé au Cognac

Ou

Filet de Sandre poelé

Sur fond de sauce maison à la crème au vin de Savoie blanc

Dessert au choix

Menu Gourmand à 31,00 €

Assiette gourmande

*Magret de canard fume, foie gras de canard, toasts
Confiture d'oignon maison, lit de mesclun*

Ou

Salade des eaux vives

*Mesclun, tomates, avocat,
Saumon de Norvège, queues d'écrevisses décortiquées, toasts*

Noix d'entrecote Aberdeen Angus

à la crème aux morilles

Ou

Filet de Sandre poelé

Sur fond de sauce maison à la crème au vin de Savoie blanc

Assiette de fromages

Dessert au choix

Nos viandes

Nos viandes sont d'origines françaises ou européenne
Our meat is of French and European origins

Noix d'entrecôte Aberdeen Angus	18,00
<i>maître d'hôtel</i>	
<i>In the filet of beef, maître d'hôtel better</i>	
Noix d'entrecôte Aberdeen Angus	19,00
<i>à la crème au poivre vert flambé au Cognac</i>	
<i>In the filet of beef with green peper sauce</i>	
Noix d'entrecôte Aberdeen Angus	21,00
<i>à la crème aux morilles</i>	
<i>In the filet of beef with morels (mushrooms)</i>	
Filet Canard rôti <i>au miel de montagne</i>	17,00
<i>Ou à la crème au poivre vert flambé au Cognac</i>	
<i>Filet of duck with cream or green peper or miel</i>	
Escalope de veau Savoyarde	19,00
<i>Escalope de veau, jambon sec de Savoie, comté, crème fraîche</i>	
<i>Escalope of veal, cured Savoy ham, county, cream</i>	
Escalope de veau à la crème aux cèpes	17,00
<i>Escalope of veal a cream with cèpes (mushrooms)</i>	
Viande suggestion du chef	17,00
<i>Meat suggestion of chief</i>	

NOS POISSONS

Filet de Sandre poêlé	17,00
<i>Sur fond de sauce maison à la crème au vin de Savoie blanc</i>	
<i>Filled of Sandre of sauce with White wine Savoie cream</i>	
Poisson suggestion du chef	18,00
<i>Fish suggestion of chief</i>	
Fricassée de Saint-Jacques et écrevisses	18,00
<i>Poêlées aux épices doux et chips de Chorizo</i>	
<i>Fricassee of scalopps and crayfish</i>	

NOS SPECIALITES SAVOYARDES

Tartiflette du Chef 15,00

Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, crème

Servie avec assortiment de charcuterie et salade verte

Potatoes, onions and diced bacon with melted reblochon cheese

Served with an assortment of cooked meats and a green salad

Tartiflette aux cèpes 16,00

Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, sauce à la crème aux cèpes, servie avec assortiment de charcuterie et salade verte

Potatoes, onions and diced bacon in a cream cep sauce topped with reblochon

Served with an assortment of cooked meats and a green salad

Croûte savoyarde 16,00

Pain, vieux comté, jambon sec de Savoie, œuf, sauce à la crème aux cèpes, servie avec assortiment de charcuterie et salade verte

Bread, matured cheese, cured Savoy ham, egg in a creamy cep sauce

Served with an assortment of cooked meats and a green salad

Croûte Septimontaine 15,00

Pain, crème, vieux comté, jambon sec de Savoie, œuf,

Servie avec assortiment de charcuterie et salade verte

Bread, cream, matured comté, cured Savoy ham, hard boiled egg

Served with an assortment of cooked meats and a green salad

Assiette bûcheronne 12,00

Jambon sec de Savoie, saucisson de Magland sec et fumé,

Jambon blanc fumé, reblochon, tome des Bauges, lit de salade verte

Cured Savoy ham, Magland sausage, smoked ham, Reblochon and tome cheeses,

Green salad

Pas de fondue le midi

Fondue Savoyarde minimum 2 personnes, prix par personne 15,00

Recette à l'ancienne au vieux comté de montagne, Servie avec salade verte

An old-fashioned recipe using matured mountain cheese, served with a green salad

Pas de fondue le midi

Fondue aux cèpes minimum 2 personnes, prix par personne 17,00

Même recette que pour la savoyarde avec des cèpes, servie avec salade verte

An old-fashioned recipe using matured mountain cheese, cep(mushrooms), served with a green salad

Pas de fondue le midi

Pour accompagner vos fondues *to go with your fondues* 06,00

Assiette de charcuteries : jambon blanc fumé, jambon sec de Savoie,

Saucisson de Magland sec et fumé

Nos Desserts

Assiette de fromages	3,00
Fromage blanc à la crème ou au coulis	3,00
Crème brûlée	4,50
Tarte ou gâteau du jour	4,50
Flan Caramel	4,50
Iles Flottantes	4,50
Salade de Fruits Frais	4,50
Mousse au chocolat	4,50

Crèmes Glacées : chocolat , vanille, café, noisette

Sorbets : passion, citron, framboise, myrtilles, mandarine

2 Boules au choix **4,00**

Café ou chocolat liégeois **7,00**

Vacherin Maison **7,00**

Meringue, glace vanille, sorbet framboise, coulis et chantilly

Vacherin piedmontais **7,00**

Glace vanille et noisette, meringue, sauce chocolat, chantilly

Le Frahan **7,00**

Sorbets framboises et myrtilles, salade de fruits rouges, coulis et chantilly

Le Mont Blanc **7,00**

Glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly

La Marmotte **7,00**

Glace pralinée, noisettes grillées, sauce au chocolat, chantilly

Le Chamois **7,00**

Glace vanille et noisette, noisettes et noix, sauce caramel

Le Relais Septimontain **7,00**

Trois différents sorbets : framboise avec griottines au kirsch,

Passion arrosée de punch, mandarine arrosée de mandarine Napoléon

Notre Sélection de Vins

Nos Vins Rouges

Savoie :	75 cl	37,50 cl
Mondeuse Yves Girard Madoux	14,00	8,00
Pinot de Savoie Yves Girard Madoux	16,00	9,00
Gamay	15,00	8,50

Cotes du Rhône :	75 cl	50cl	37,50 cl
Vacqueyras <i>Hautes Ribes</i>	19,00	13,50	9,00
Cairanne Domaine de la Cigarette	18,00		
Crozes Hermitage <i>LES PIERRELLES belles</i>	27,00		
Crozes Hermitage <i>Chapoutier Petite Rûche</i>			11,00
Saint-Joseph <i>Domaine la REMIZIERE</i>	31,00		
Gigondas <i>Domaine des Bosquets</i>	27,00		
Châteauneuf du Pape <i>Chapoutier La Bernadine</i>	38,00		

Beaujolais :	75 cl	37,5 cl
Côte de Brouilly AOC Trénel	16,00	9,00
Moulin à Vent AOC Trénel	18,00	
Chiroubles AOC Trénel	16,00	
Juliéna AOC Trénel	16,00	
Saint-Amour AOC Trénel	21,00	
Fleury AOC Trénel	21,00	

Loire :	75 cl	
Bourgueil <i>domaine Fontenys</i>	14,00	
Chinon <i>cuvée du patrimoine</i>	16,00	

Bordeaux :	75 cl	37,50 cl
Côte de Bourg <i>Château Peychaud</i>	18,00	
Saint Emilion <i>Château Fleur des Amandiers</i>	21,00	12,00
Saint Emilion grand cru <i>Château Leydet Valentin</i>	31,00	
Medoc <i>Château Vieux Robin Bourgeois</i>	31,00	
Pomerol <i>Château La Commanderie</i>	39,00	