



Petite restauration à votre disposition
au bar de l'hôtel

Pique-nique

*Vous partez en balade ou session sportive ?
Pour une journée réussie, nous vous
proposons nos paniers-repas
Sur réservation à la réception, avant 20h00 la
veille*

Carte «sur le pouce»

*Une petite faim ? À votre disposition au bar et
en chambre
de 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 22h00*

Goûter

*De retour du ski ?
Découvrez notre chocolat chaud et notre vin
chaud. Des recettes exclusives transmises
de génération en génération dans la famille
Collomb, propriétaire de l'hôtel Les Grandes
Rousses !
Vacances scolaires de 16 h à 18 h*

Apéritif

*Envie d'un repas léger ?
Découvrez nos tapas en trilogie et nos
ardoises de fromages et charcuterie
de 18 h à 22 h*

Carte

«sur le pouce»

à votre disposition au bar et en chambre
de 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 22h00

Potage maison	10
retour de marché	
Assiettes	
Charcuterie des Alpes	12
Fromages des Alpes	12
Salade César	14
Romaine, poulet, parmesan, sauce césar	
Salade Saumon fumé	14
Bagel	16
Saumon, salade romaine et frites	
Pâtes	16
Sauces aux choix : tomate, basilic ou tartiflette	
Chicken burger	20
Filet de poulet, wok de légumes et poitrine grillée, raclette au lait cru, frites	
Glace et sorbet	3/ la boule
Salade de fruits frais	6
Moelleux au chocolat	8

Goûter

de 16h00 à 18h00

En période de vacances scolaires

10 /pers

*Découvrez notre chocolat chaud et notre vin chaud.
Des recettes exclusives transmises de génération
en génération dans la famille Collomb,
propriétaire de l'hôtel Les Grandes Rousses!
À savourer avec nos viennoiseries.*

Tarifs TTC services compris en € - Décembre 2018
Notre sélection est soumise aux aléas d'approvisionnement

À déguster avec modération

Apéritif

de 18h00 à 22h00

Tapas en Trilogie

Sucettes au fromage	6
Beignets de tomme de vache aux herbes fraîches	
Tajine	6
Fondue de salsifis à la cardamome, Saint-Jacques grillées & piment d'Espelette	
Tartines de légumes	6
Caviar d'aubergine, légumes croquants et sa vinaigrette de framboise	
Croustillants façon nem	6
Au comté, poitrine fumée et raisins	
Tartare de saumon	6
Crème de raifort et pousses d'épinard	
Verrines	6
Crème d'avocat, piment d'Espelette, sacristains chorizo romarin	
Fraîcheur d'Oléron	8
3 huitres Marennes d'Oléron n° 3, pain de seigle, perles de vinaigre d'échalote et perles de citron poivre	

Ardoises à partager

Ardoise de charcuterie	12
Sélection de charcuterie des Alpes	
Chariot de fromages affinés	14
Sélection de fromages locaux	
Planche mixte	25
Fromages et charcuterie	

Tarifs TTC services compris en € - Décembre 2018
Notre sélection est soumise aux aléas d'approvisionnement

À déguster avec modération

