



AUX GRANDS ROUGES

BAR LOUNGE

C'est au cœur de notre Maison que se situe notre bar lounge, il invite à la convivialité, à la douceur de vivre, à la gourmandise ; du café du matin, au goûter, à l'heure de l'apéritif. Aux Grands Rouges se meut au fil des heures, emportant avec lui les lueurs extérieures. Comme un écho à son décor cuivré qui rappelle la dolomie, roche faisant rougeoyer les sommets, à qui le massif des Grandes Rousses doit son nom.

The heart of our home is where residents and visitors meet. Like an obvious passageway, it is an invitation to conviviality, to the sweetness of life, to gourmet pleasures; from morning coffee, to afternoon tea, to aperitifs. Aux Grands Rouges changes with the hours, taking with it the light from outside. Like an echo to our entire decor, inspired by copper, an ancestral metal reminiscent of dolomite, the stone to which the Grandes Rousses massif owes its name.



Horaires : 12h00 - 23h00



HOTEL & SPA
GRANDES ROUSSES
ALPE D'HUEZ

SNACKING

Notre offre à déguster à toute heure.

LE SALÉ

Planche de charcuterie de nos régions

Regional charcuterie board

24 €

Planche de fromages de nos régions

Cheese board with local cheeses

26 €

Planche mixte charcuterie et fromages

Mixed charcuterie/cheese board

26 €

Salade César

Ceasar Salad

22 €

Duo de truite et saumon fumés, beurre baratte

*Duo of smoked trout and salmon,
barrate butter*

28 €

Dips de crudités sauce au fromage frais et agrumes

*Raw vegetable dips with cream cheese and citrus
fruit sauce*

12 €

LE SUCRÉ

Salade de fruits

Fruit salad

12 €

Mousse au chocolat Valrhona

Valrhona chocolate mousse

12 €

SNACKING

Notre sélection à déguster au déjeuner et au dîner :
12h00-14h30 & 19h00-21h30.

LE SALÉ

Poké bowl : saumon fumé, avocat, concombre, carottes, quinoa et sa sauce thaïe

Poke bowl: smoked salmon, avocado, cucumber, carrots, quinoa and Thai sauce 22 €

Lobster roll au céleri rémoulade et sucrine

Lobster roll with celeriac and sucrine 32 €

Hamburger de bœuf au cheddar, poitrine fumée, tomate, salade et moutarde servi avec des frites

Beef burger with cheddar, bacon, tomato, salad and mustard with french fries 24 €

Fish & chips de cabillaud maison

Homemade cod fish & chips 20 €

Club Sandwich et sa salade

Club Sandwich with salad 22 €

 **Gratin de crozets au comté**

Comté cheese crozets gratin 22 €

 **Tagliatelles au pesto**

Pesto tagliatelle 20 €

Aiguillettes de poulet pané servies avec des frites

Breaded chicken tenders with french fries 20 €

Omelette nature, fromage, jambon, champignons, ou herbes

Omelette: plain, cheese, ham, mushrooms or herbs 14 €

SNACKING

Notre sélection à déguster au déjeuner et au dîner :
12h00-14h30 & 19h00-21h30.

LE SUCRÉ

Glace et sorbet

Ice cream and sorbet

4 € la boule

Avec un topping au choix

With a topping of your choice

1 € le topping

Tarte aux myrtilles

Blueberry tart

12 €

Brownie gourmand

Brownie

10 €

ALLERGÈNES

Planche de fromages de nos régions

Cheese board with local cheeses



Planche mixte charcuterie et fromage

Mixed charcuterie/cheese board



Salade César

Cesar Salad



Duo de truite et saumon fumés, beurre baratte

Duo of smoked trout and salmon, barrate butter



Dips de crudités sauce au fromage frais et agrumes

Raw vegetable dips with cream cheese and citrus fruit sauce



Poké bowl : saumon fumé, avocat, concombre, carottes, quinoa et sa sauce thaïe

Poke bowl: smoked salmon, avocado, cucumber, carrots, quinoa and Thai sauce



Lobster roll au céleri rémoulade et sucrine

Lobster roll with celeriac and sucrine



Hamburger de bœuf au cheddar, poitrine fumée, tomate, salade et moutarde

Beef burger with cheddar, smoked bacon, tomato, salad and mustard



Fish & chips de cabillaud maison

Homemade cod fish & chips



Club Sandwich avec salade

Club Sandwich with salad



Gratin de crozets au comté

Comté cheese crozets gratin



Tagliatelles au pesto

Pesto tagliatelle



Aiguillettes de poulet pané avec frites

Breaded chicken tenders with chips



Omelette nature, fromage, jambon, champignons, ou herbes

Plain omelette, with cheese, ham, mushrooms or herbs



Mousse au chocolat Valrhona

Valrhona chocolate mousse



Glaces

Ice cream



Tarte aux myrtilles

Blueberry tart



Brownie gourmand



ALLERGÈNES



Gluten / *Gluten*



Arachide / *Peanut*



Crustacés / *Shellfish*



Soja / *Soya*



Moutarde / *Mustard*



Mollusque / *Mollusc*



Oeuf / *Egg*



Céleri / *Celery*



Poisson / *Fish*



Fruits à coque / *Nuts*



Lupin / *Lupins*



Sésame / *Sesame*



Produits laitiers / *Dairy products*



Sulfites / *Sulphites*



Porc / *Pork*