

# Carte

## « sur le pouce »

à votre disposition au bar et en chambre  
de 19 h à 22 h

<b>Salade César</b>	14
Romaine, poulet, parmesan, sauce César	
<b>Fish and Chips</b>	16
Sauce tartare	
<b>Raviolis Fromage</b>	18
Sauce tomate, Gorgonzola ou pesto	
<b>Beef Burger</b>	20
Frites, salades	
<b>Faux-Filet</b>	24
Frites, salades	

<b>Glace et sorbet</b>	3/ la boule
◇ <u>Crèmes glacées</u> : Vanille bourbon, Barbe à papa, Marron, Rhum raisins, Cannelle, Café de Colombie, Chartreuse, Chocolat de Tanzanie, Caramel au beurre salé, Pistache, Menthe Chocolat, Génipi	
◇ <u>Sorbets</u> : Citron de Sicile, Framboise Willamette, Cassis noir de Bourgogne, Fraise Senga, Myrtille, poire, mangue passion	
<b>Salade de fruits</b>	6
<b>Moelleux au chocolat</b>	8

# Gôûter

de 16 h à 18 h

Samedi, Dimanche et Vacances scolaires

*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 crêpes.*

## Apéritif

de 18 h à 22 h

<b>Fraîcheur d'Oléron</b>	
3 huîtres Marennes d'Oléron	6
6 huîtres Marennes d'Oléron	12
<b>Ardoise de charcuterie</b>	12
Sélection de charcuterie des Alpes	
<b>Chariot de fromages affinés</b>	14
Sélection de fromages locaux	
<b>Planche mixte</b>	25
Fromages et charcuterie	
<b>Sélection de tapas Espagnols</b>	15
Chorizo, lomo, anchois marinés, artichauts marinés, aubergines marinées, tomates confites, olives aux herbes	
<b>Ardoise saveurs exotiques</b>	15
Brochette Yakitori, Nem, Samoussa, tempura de crevette	