

au Relais Septimontain



Nos Entrées

- Salade du Petit Ramoneur** 09,80
Salade, tomates cerises, p. de terre tiédies, diot et saucisson de Magland
Lettuce, cherry tomatoes, potatoes, Magland diot and sausage
- Assiette Gourmande** 12,50
Terrine de foie gras de canard, carpaccio de magret de canard fumé,
Confiture d'oignon, tapenade, lit de salade verte...
Terrine of duck foie gras, carpaccio of smoked duck breast onion jam, bed of lettuce
- Salade Savoyarde** 09,80
Salade verte, tomate, lardons, lamelles de comté, pignons de pin grillés, croûtons, œuf dur
Green salad, tomato, cooked diced bacon of buchettes county, toasted pine nuts, nuts, croutons, hard boiled egg
- Salade des alpages** 09,80
Salade verte, tomate, pignon de pin grillés, crottin de chèvre chaud sur toasts, jambons sec de Savoie, lamelles de gruyère Suisse et de vieux comté...
Lettuce, toasts with melted Crottin'cheese, pine grilled, tomato, gruyere Switzerland and county, dry ham of Savoy
- Saumon Maison façon Gravelax** 12,50
Saumon frais préparé par nos soins, macéré aux huiles de noisette, noix et olive
Tapenade, fromage blanc aux herbes fraîches...
Home salmon fresh way Gravelax, prepared by our care, macerated oil of hazelnut, nuts and olive, tapenade, cheese white fresh herbs
- Assiette Septimontaine** 09,80
Jambon sec de Savoie, saucisson de Magland sec et fumé, tapenade, condiments
Dry ham of Savoy, sausage of Magland dry and smoked, tapenade, condiments
- Salade Végétarienne** 09,80
Salade verte, tomate, haricot vert, cœur d'artichaut au basilic, féta, œuf, poivron...
Salad vegetarian, green salad green bean, tomato, heart of artichoke basil, fete, egg,...

Nos Poissons

- Filet de Sandre de rivière au vin blanc de Savoie** 19,00
Pike-perch filet with white wine of Savoie
- Poisson suggestion du moment** 19,00
Fish the moment suggestion
- Fricassée de Saint-Jacques et écrevisses maison** 19,00
Beurre aux herbes fraîches et épices doux *Fricassee of scallops and crayfish*

Menu du Relais à 26,00 €

Salade des alpages

Ou

Salade du Ramoneur

Ou

Entrée suggestion

Punta de Lomo (filet) de cochon Duroc de Batallé

En aiguillettes à la crème de reblochon ou aux cèpes

Ou

Filet de Sandre de rivière

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

Ou

Poisson ou Viande suggestion

Dessert au choix



Menu Gourmand à 32,00 €

Terrine de foie gras de canard

Ou

Saumon Maison façon Gravelax

Ou

Entrée suggestion

Pavé tranché dans la noix d'entrecôte de boeuf Aberdeen Angus

A la crème aux morilles ou au poivre vert flambé au Cognac

Ou

Filet de Sandre de rivière

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

Ou

Poisson ou Viande suggestion

Assiette de fromages

Dessert au choix

Nos viandes

*Nos viandes sont d'origines Françaises ou Européenne
Our meat is of French and European origins*

Pavé coupé dans la noix d'entrecôte de bœuf Aberdeen Angus
Entrecôte in the nut Aberdeen Angus steak

- **Maître d'hôtel** *maître d'hôtel better* **19,00**
- **À la crème au poivre vert flambé au Cognac** **21,50**
With green peper sauce
- **Sauce à la crème aux morilles** **23,00**
With morel cream sauce

Punta de Lomo Cochon Duroc de Batallé **17,50**

*À la crème aux cèpes, à la crème de reblochon ou au poivre vert flambé au Cognac
Small filet de cochon Duroc of Batallé cream with mushrooms, cream of reblochon or green peper*

Escalope de veau blanc **18,50**

A la crème aux cèpes ou reblochon white veal cream mushrooms or cream reblochon

Escalope de veau blanc savoyarde **21,00**

*Escalope de veau, jambon sec de Savoie, comté, crème fraîche
White veal cutlet, Savoie dried ham county cream fresh*

Nos suggestions du moment

Entrée :

Assiette Septimontaine **09,80**

*Jambon sec de Savoie, saucisson de Magland sec et fumé, tapenade, condiments
Dry ham of Savoy, sausage of Magland dry and smoked, tapenade, condiments*

Poisson :

Filet de Bar grillé, beurre aux herbes et épices doux **19,00**

Grilled bar filet, herbs butter and sweet spices

Viande :

Pavé (petit filet) d'agneau grillé jus aux herbes de Provence **19,00**

Grilled lamb juice with herbs of Provence

NOS SPECIALITES SAVOYARDES

PAS DE FONDUE LE MIDI

- Tartiflette du Chef** **15,50**
Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, crème fraîche
Servie avec assortiment de charcuterie et salade verte
Potatoes, onions and diced bacon with reblochon cheese melted
Served with an assortment of cooked meats and a green salad
- Tartiflette aux cèpes** **16,50**
Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, sauce à la crème fraîche 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** **16,50**
Pain, vieux comté, jambon sec de Savoie, œuf, sauce à la crème fraîche aux cèpes, servie avec assortiment de charcuterie et salade verte
Bread, matured comté, cured ham, egg in a creamy cep sauce
Served with an assortment of cooked meats and a green salad
- Croûte Septimontaine** **15,50**
Pain, crème, vieux comté, jambon sec de Savoie, œuf, crème fraîche
Servie avec assortiment de charcuterie et salade verte
Bread, cream, matured comté, cured ham, egg
Served with an assortment of cooked meats and a green salad
- Fondue Savoyarde uniquement le soir** **15,50**
Minimum à partir de 2 personnes, prix par personne
Recette à l'ancienne au vieux comté de montagne et gruyère Suisse, salade verte
An old-fashioned recipe using matured mountain comté, Served with a green salad
- Fondue aux cèpes uniquement le soir** **17,50**
Minimum à partir de 2 personnes, prix par personne
Même recette que pour la savoyarde avec des cèpes, servie avec salade verte
An old-fashioned recipe using matured mountain comté, cep, Served with a green salad
- Pour accompagner vos fondues** **06,00**
Assiette de charcuteries : jambon blanc fumé, jambon sec de Savoie,
Saucisson de Magland sec et fumé
- Assiette bûcheronne** **12,50**
Jambon sec de Savoie, saucisson de Magland sec et fumé, jambon blanc fumé
Reblochon, tomme de Savoie, salade verte ...
Dry ham of Savoy, Magland dry, smoked sausage ham Reblochon, tomme, salad

Nos Desserts Maison

Assiette de fromages	3,50
Fromage blanc à la crème ou au coulis	3,00
Crème brûlée	5,00
Tarte, gâteau ou pâtisserie du jour	5,00
Salade de fruits	5,00
Flan au caramel	5,00
Iles Flottantes	5,00

Crèmes Glacées : chocolat , vanille, café, noisette	
Sorbets : passion, citron, framboise, myrtilles, mandarine	
2 Boules au choix	3,50
Café ou Chocolat liégeois	7,00
Le Frahan	7,00
<i>Sorbets framboise et myrtilles, fruits rouges, coulis et chantilly</i>	
Mont Blanc	7,00
<i>Glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly</i>	
Profiteroles	7,00
<i>Choux garnis de glace vanille nappés de sauce chocolat et chantilly</i>	
Vacherin piémontais	7,00
<i>Meringue, glaces noisette et vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
La Marmotte	7,00
<i>Glace noisette, noisettes grillées, sauce au chocolat, chantilly</i>	
Vacherin Maison	7,00
<i>Meringue, glace vanille, sorbet framboise, coulis, chantilly</i>	
Relais Septimontain	7,00
<i>Trois sorbets arrosés de différemment, framboise avec griottines au kirsch, Passion arrosée de punch, mandarine arrosée de mandarine Napoléon</i>	
Nougat glacé et son coulis aux fruits rouges	7,00
<i>Au miel, pistaches et noisettes grillées, fruits confits...</i>	

Boissons et apéritifs

Bière du Mont Blanc	4,50
Bière Desperados	4,50
Whisky	6,00
Kir pétillant maison	3,50
<i>A la Crème de cerise, pêche de vigne, framboise ou cassis</i>	
Kir au blanc de Savoie	3,50
Américano spécial maison	5,00
Sangria maison	3,50
Guignolet-kirsch maison	6,00
Vin cuit, anis, suze ...	3,50
Jus de fruit, soda	3,00
Eau minérale 50 cl	3,50
Eau minérale 100 cl	4,50

Nos formules fraicheurs

Our chef's specials

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

From Monday to Saturday for lunch only except holidays

Plat du jour	09,50
Entrée + plat du jour	12,00
Plat du jour + dessert du jour	12,00
Entrée + plat du jour + dessert du jour	14,00

Pour les enfants, nous vous proposons :

Jambon accompagné de frites fraîches à ou de partager un plat de notre carte en deux ou trois (à partir de deux enfants)	05,00
--	-------