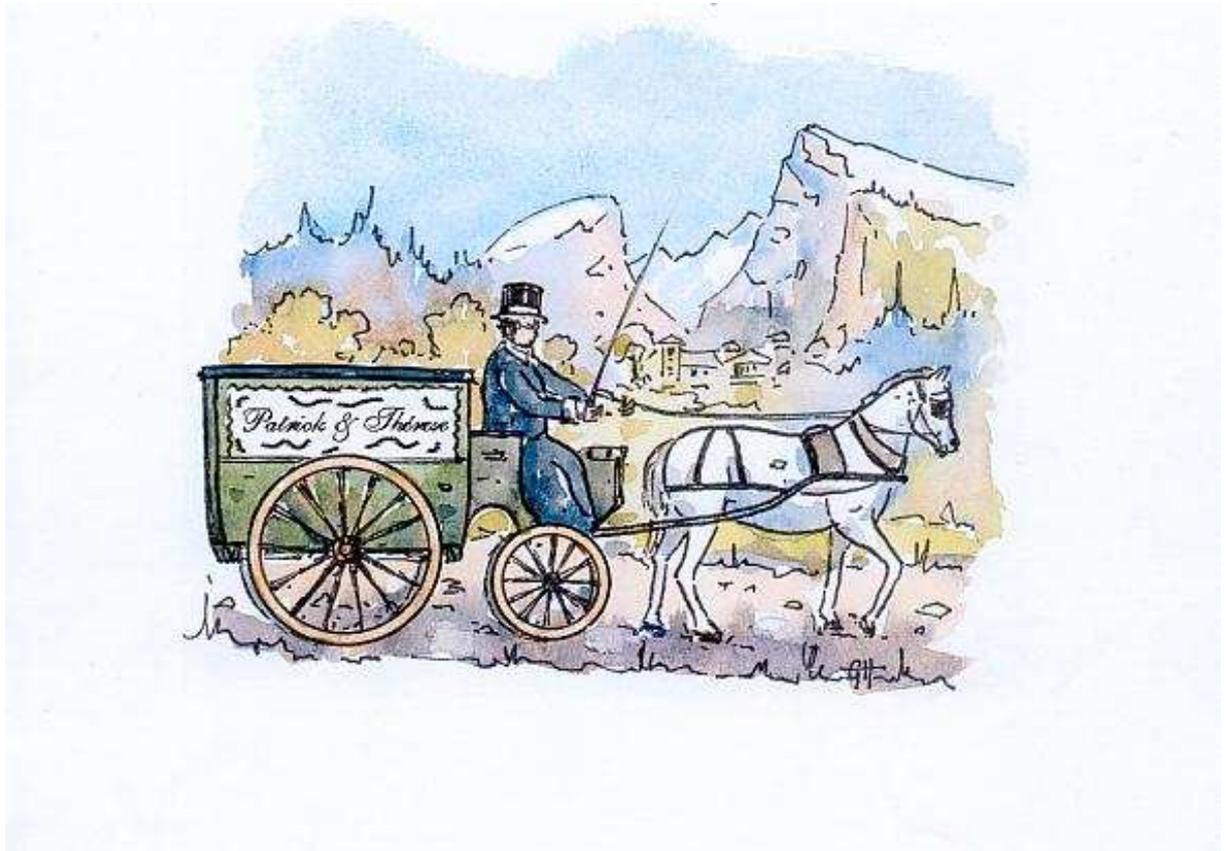


# *au Relais Septimontain*



## 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

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

\*\*\*\*\*

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