



EXCELSIORCHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

**CASA
BIANCO**
RESTAURANT



EXCELSIORCHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

LES MOUFFLONS

KIDS MENU

20€

Steak Haché
Grounded beef

Poisson du Jour
Catch of the Day




Ces plats s'accompagnent au choix de :
pommes de terre frites maison, penne à l'huile d'olive, légumes de saison
You can choose any side upon proposal:
homemade french fries, penne pasta with olive oil, seasonal vegetables



Glaces chocolat, vanille ou fraise
Chocolate, vanilla or strawberry ice creams

Sorbets citron, pomme, mandarine ou myrtille
Sherbets lemon, apple, tangerine or blueberry


Tartelette aux fruits de saison
Fresh fruits tartlet


 **Plat végétarien**
Vegetarian dish

Prix nets, taxes et service compris / La liste des allergènes est disponible sur demande
Nets prices, inclusive taxes and service / Allergens available upon request

ENTRÂ SARTERS

Terrine de Montagne aux myrtilles de Savoie 17€
Mountain Terrine with blueberries from Savoie

Reblochon croustillant, mesclun, pommes et pickles de légumes 18€ 
Crusty reblochon cheese, mixed salad, apple from Savoie and pickles

Tartare de légumes crus, purée de tomates séchées marinées au gingembre, herbes folles 15€ 
Raw vegetables tartar, dried tomatoes purée with ginger, wild herbs

Pavé de saumon fumé par nos soins, crème citronnée et herbes fraîches 20€
Homemade smoked salmon, sour cream and fresh herbs


PLANTEL MAIN COURSES

Souris d'agneau confite, pommes de terre grenailles petits légumes et jus d'agneau réduit 35€
Preserved lamb shanks, baby potatoes, vegetables and gravy


Saltimbocca de veau à la sauge, jambon d'Aoste, câpres et spaghettis au parmesan 36€
Veal saltimbocca with sage, cured ham from Aoste, capers and spaghettis with aged parmesan


Pavé de bœuf « race Montbéliarde », gratin savoyard et sauce au Bleu de Gex 32€
Beef « Montbéliarde » from Haute-Savoie, baked potatoes and Bleu de Gex cheese sauce

**Saumon en croûte de blé noir, pommes Granny Smith de Savoie,
purée de topinambours et sauce au cidre 38€**
Salmon in a buckwheat crust, Granny Smith from Savoie,
Jerusalem artichoke puree and cider sauce

**Aubergines et courgettes rôties, tomates séchées, dattes pochées au lait d'amande,
émulsion de pois chiches et lait de coco 25€** 
Roasted eggplants and zucchinis, dried tomatoes, poached dates in almond milk,
chickpeas and coconut milk emulsion

PASTA PASTA

Penne Napolitaine, tomates cerises, parmesan affiné 20€ 
Napoletana penne, cherry tomatoes, aged parmesan cheese

Penne, truffe d'été, fontina 25€ 
Penne, summer truffle, fontina cheese

FRONTIÈRES BORDERS

FONDUE & RACLETTE

Fondue savoyarde au Beaufort & Abondance 30€/pp
(pour deux convives au minimum)
Beaufort cheese « Fondue »
(for two people at least)

Bol de pommes de terre grenailles 8€
Steamed baby potatoes


Assortiment de charcuteries italiennes et françaises 18€
Savoyarde and Italian delicatessen

Raclette du Val d'Arly 38€/pp
(pour deux convives au minimum)
Val d'Arly raclette
(for two people at least)

**Notre raclette est accompagnée d'une sélection rigoureuse
des meilleures charcuteries savoyardes et italiennes et d'un mesclun de salade verte**
Our raclettes come with the finest selection
of Savoyarde and Italiane delicatessen and a fresh green salad

GARNITURES ADDITIONNELLES ADDITIONAL SIDES

Pommes frites, penne à l'huile d'olive, légumes de saison, mesclun 8€
French fries penne with olive oil, seasonal vegetables, mixed salad

 **Plat végétarien**
Vegetarian dish

DESSERT

DESSERTS

Salade de Fruits frais de saison **12€**
Fresh fruit salad

Le Tiramisu **12€**
Tiramisu

Tartelette aux fruits de saison **12€**
Fresh fruit tartlet

Moelleux au chocolat, crème anglaise, râpé de chocolat Shouka Grand cru **14€**
Chocolate cake, custard cream, shredded Shouka chocolate

Glaces : Vanille, Fraise, Chocolat / Sorbets : Citron, Pomme, Mandarine, Myrtille
Ice creams Vanilla, Strawberry, Chocolate / Sherbets : Lemon, Apple, Tangerine, Blueberry
3.5€ / 6€ / 9€

