



EXCELSIORCHAMONIX

H O T E L S P A
SINCE 1905

EXCELSIOR

RESTAURANT

ENTRÂ STARTERS

Truite fumée, crème au raifort et pickles de radis 15€
Smoked trout, horseradish cream and radish pickles

 **Tartare de betteraves, pommes & poires de Savoie, vinaigrette de myrtilles à l'huile de noix 12€**
Beetroots tartar, apples & pears from Savoy, blueberries and walnut oil dressing

Soupe à l'oignon, toast à la meule de Savoie gratinée 12€
French onion soup, gratinated cheese

 **Tartare de thon rouge huile de sésame, coriandre et citron vert, chips de riz 17€**
Red tuna tartar, sesame oil, cilantro and lime, crispy rice

Poireau vinaigrette, lard paysan fumé et cacahuètes 12€
Leeks in «vinaigrette», smoked bacon and peanuts

PLANTEL MAIN COURSES

Filet de Boeuf race Montbéliarde, frites fraîches, échalotte confite & sauce bordelaise 32€
Beef fillet « Montbéliarde », homemade french fries, preserved shallots & « Bordelaise » sauce

Carré d'agneau cuit à basse température, purée de patate douce au miel & coriandre 35€
« Low temperature » lamb rack, sweet potato puree with honey & rosemary

Filet de truite à la plancha, tombée de jeunes pousses d'épinards & crème à l'oseille 29€
Grilled Trout fillet, baby spinach & sorrel cream

PASTA & RISOTTO PASTA & RISOTTO

 **Penne au gorgonzola DOP, huile de basilic et noix torréfiées 19€**
Penne pasta with Gorgonzola cheese DOP, basil oil, roasted walnuts

 **Risotto aux Cèpes & éclats de Foie gras de Canard 29€**
Risotto with porcini mushrooms & slivered duck foie gras



EXCELSIORCHAMONIX

FRONTIÈRES BORDERS

FONDUES & RACLETTE
(POUR DEUX CONVIVES AU MINIMUM - PRIX PAR PERSONNE)

 **Fondue savoyarde au à l'Abondance
et Meule de Savoie « Premières Fleurs »**
(pour deux convives au minimum - 500g) 29€
Abondance and Meule de Savoie cheese « Fondue »

**Fondue savoyarde à l'Abondance
et Meule de Savoie « Premières Fleurs »**
charcuteries italiennes & savoyardes & mesclun
(pour deux convives au minimum - 500g) 42€
Abondance and Meule de Savoie cheese « Fondue »,
Savoyarde & Italian delicatessen & fresh green salad

Raclette du Val d'Arly 35€
Notre raclette est accompagnée d'une sélection rigoureuse
des meilleures charcuteries savoyardes et italiennes,
de pommes de terre grenailles et d'un mesclun de salade verte
Our raclette is served with the finest selection
of Savoyarde and Italienne delicatessen,
baby potatoes and fresh green salad

Pierre Chaude 30€
Boeuf race Montbéliarde, Noix de veau de Savoie, Magret de Canard
Servie avec fondue de poireaux, pommes de terre grenailles & mesclun
Stone grill
Beef fillet «Montbéliarde», cushion of veal from Savoy, duck breast fillet
Served with slowly-cooked leeks, baby potatoes & 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



EXCELSIORCHAMONIX

DESSERT DESSERTS

Assiette de Fromages de Savoie, mesclun & vinaigrette aux myrtilles 12€
Cheese plate from Savoy, fresh green salad & blueberries dressing

Les Profiteroles, glace vanille & sauce chocolat 12€
Profiteroles chou pastry, vanilla ice cream & warm chocolate sauce

Crème brûlée à la fève de Tonka 10€
Crème brûlée flavoured with Tonka beans

Poire pochée aux épices de Noël & hibiscus 14€
Poached pear, Christmas spices & hibiscus

Glaces : Vanille, Fraise, Chocolat
Sorbets : Citron, Pomme, Mandarine, Myrtille
3.5€ / 6€ / 9€

Ice creams : Vanilla, Strawberry, Chocolate
Sherbets : Lemon, Apple, Tangerine, Blueberry

CAFÉTERIE MAISON SHOUKA (74)

Espresso 3,5€
Décaféiné 3,5€
Double Espresso 7€

THÉS & INFUSIONS PALAIS DES THÉS

Earl Grey Thé des Lords 7€
Genmaicha Yama 7€
Paris For Her 7€

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT
39€


EXCELSIORCHAMONIX

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

 **Plat végétarien**
Vegetarian dish

NOS FOURNISSEURS

OUR SUPPLIERS

A travers cette carte nous tenons à mettre en avant
les valeurs et produits de notre terroir.
Athrough this menu, we would like to thank our main suppliers
which provide you the best of our terroir.

VIANDES & SALAISONS MEATS & DELICATESSEN

Montagnes Saveurs à la Plagne (74)
Maison BAUD à Annecy (74)

FROMAGES & PRODUITS LAITIERS CHEESE & DAIRY PRODUCTS

Coopérative du Val d'Arly (73 & 74) - Léon Rey

ORIGINE DE NOS PRODUITS PRODUCTS ORIGIN

Boeuf race « Montbéliarde » : Auvergne-Rhône-Alpes - FR
Agneau : Irlande - UE
Canard / Foie Gras : Auvergne-Rhône-Alpes - FR
Charcuteries (sauf Coppa): Val d'Arly - FR
Coppa : Val d'Aoste - Italie
Thon Rouge : Atlantique Nord
Truite : Auvergne-Rhône-Alpes - FR



EXCELSIORCHAMONIX