



DRINKS & SODAS

Soft & Sodas

Jus de Fuit (Ace, Ananas, orange, fraise, abricot...)		4.10€
Coca Cola		4.10€
Coca Zéro		4.10€
Orangina		4.10€
Schweppes (Tonic, Agrum)		4.10€
San Pellegrino (Sparkling water)	1L	5.00€
Sirop (Fraise, menthe, pêche...)		3.00€
Café	expresso 2€ Double 3€ Long	4€
Thé		4€
Chocolat Chaud		4.50€

Beers

	25cl	50cl
Lost in the wood (Local IPA, made in Savoie)	6€	10€
Carlsberg (Blonde)	4€	7.5€
Afflighem (Blonde)	5€	8€
Afflighem (Blanche)	5.5€	9€

Drinks

Whisky	6€	Rhum	8€	Vodka (Grey goose)	9€
Jack Daniel Honey	8€	Diplomatico	9€	Gin	9€
Jack Daniel	8€	Don papa	9€		



ENTRÉES STARTER

Œuf parfait cuisson basse température tendre et onctueux (egg, tender and creamy , low temperature cooking)	14€
Gravlax de saumon (fresh salmon)	17€
Salade du Tremplin inspiration du chef avec croustillant de reblochon (Inspire by Chef Lionel with crumbled reblochon)	19€
Foie gras	32€
Veloute de saison Maison (Creamy vegetables season soup hand made)	13€

HOTEL
LE TREMPLIN

PASTA & RISOTTO

Linguines Bolognaise	24€
Linguines aux palourdes	28€
Risotto Savoyard	24€
Risotto St jacques et Chorizo	31€

KIDS CORNER 13€

Nuggets, Pates bolognaises , frite maison....



SPECIALITES SAVOYARDES

SAVOIE AROUND THE CORNER

Tartiflette (Accompagnée de salade verte) (with salad)		21€
Fondue Savoyarde (2 personnes Mini)	3 Fromages/ 3 Cheeses	27€
	Cèpes (porcini mushrooms)	30€
	Truffe	38€
Raclette avec Charcuterie (2 personnes mini)	Fromage nature	32€
	Fromage Fumé	32€
	Ail des ours	35€

Fromage raclette : Ail des ours (local cheese), nature (normal cheese) et fromage fumé (smoked cheese)

Supplément Charcuterie de Pays : 9€/personne



PÂTURAGES & OCEAN

(Viandes et Poissons origine Europe, privilégiant le cycle court)

Tomahawk (grilled veal)	39€
Entrecôte (grilled beef)	28€
Supreme de volaille (Poultry , low cooking temperature)	30€
Cote d'agneau (Grilled Lamb chop)	25€
Filet de Loup (bass fillet)	26€
Saumon snacké (salmon snacked)	28€
Sole Meunière	39€
<i>Lotte Grillée bardée de Lard (bacon bard)</i>	34€

Tous nos plats sont accompagnés au choix de :

Gratin dauphinois, écrasé de pomme de terre, crémeux de patate douce, Salade, légume glacés, Riz pilaf , pates ou frites Maison

All our dishes are accompanied by the choice of :

Gratin dauphinois (creamy potatoes),mashed potatoes, creamy sweet potatoes, glazed vegetables, pilaf rice, pasta or Homemade french fries

LES GOURMANDISES...

Fondant Chocolat	12€
Tiramisu	12€
Tarte aux Myrtilles	12€
Pain perdu au caramel beurre salé	14€
Sélection de Fromages savoyards	14€

Tous nos plats et desserts sont faits maison , nous respectons dans le choix de nos produits et fournisseurs ,les cycles courts de transport ainsi qu'une traçabilité de nos produits.

All our dishes and desserts are homemade, we respect in the choice of our products and suppliers the short transport cycles as well as the traceability of our products.



COCKTAILS

12€

MOSCOW MULE

Vodka citron vert et Ginger beer

LONDON MULE

Gin citron et Ginger beer

CAÏPIRINHA

Cachaça cassonade citron vert

CAIPIROSKA

Vodka citron vert cassonade

PINA COLADA

Rhum jus d'ananas lait de coco

MOJITO

Rhum blanc menthe sucre de canne citron vert eau gazeuse

MOJITO DES ALPES

Chartreuse verte ou genépi menthe sucre de canne citron vert eau gazeuse

APEROL SPRITZ

Prosecco Apéro eau gazeuse