



l'Hermitage



Hôtel ★★ Restaurant

**NOTRE CARTE**

**D'HIVER**



## NOS ENTRÉES

### **Planche de charcuterie**

Assortiment de la Salaison artisanale de la maison BAUD

16€

**Escargots de Bourgogne** en coquille, label rouge et son beurre aillé

6 pièces : 8€  
12 pièces : 14€

**Œufs pochés** sur son pain grillé et sa crème de reblochon, éclats de noisettes et lard grillé

13€

### **Salade Périgourdine**

Magret séché par nos soins, gésiers de canard, noix, tomates  
Et salade verte

17€

**Potage du chef** du moment servi avec croûtons et comté râpé

10€

**Saumon gravlax** par nos soins,  
salade verte et sa vinaigrette aux agrumes et mandarine rôtie

15€

### **Plat végétarien**

**Plat végétarien du Moment** (voir l'ardoise)

21€

## LES POISSONS

**Médailon de queue de lotte**, crème de poivron, purée de légumes du moment,  
légumes de saison et écrasé de pommes de terre

26€

**Tartare de Saumon** (pommes, concombre et échalotte)  
Ramequin de légumes & pommes de terres fondante

23€

# LES VIANDES

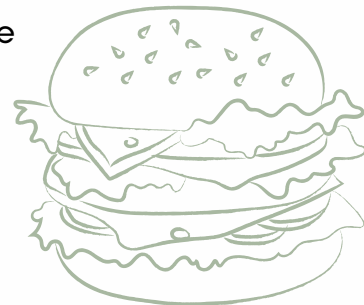
<b>Suprême de pintade</b> , jus forestier Purée de légumes du moment & pommes de terre fondante	23€
<b>Médailon de filet mignon de Porc</b> et son jus corsé (caramélisé au miel de montagne et thym) Purée de légumes du moment & pommes de terre fondante	25€
<b>“Hot Pot” de l’Hermitage</b> (pot au feu aux saveurs des bois), trompettes de la mort et légumes de saison, sauce gribiche	24€
<b>Pavé de Bœuf à la plancha</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• beurre maître hôtel ou jus forestier ou crème au poivre</li></ul> <b>Accompagnements :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salade verte / pommes de terre fondantes ou</li><li>• Purée du moment, légumes de saison, salade verte</li></ul>	26€
<b>Tartare de Boeuf charolais</b> , coupé au couteau, et préparé (échalotte, cornichon, capres et ketchup) Pommes de terre fondante / salade verte	23€

## Les Burgers de l’Hermitage

### Burger de L’Hermitage

Steak façon bouchère (180grs), oignons confits, tomate rôtie  
Pommes de terre fondantes, salade verte

- reblochon fermier fondu et sa crème de reblochon ou
- comté du jura fondu et sauce barbecue maison



21€

### Crispy Burger

Filet de poulet pané par nos soins, oignons confit, tomate rôtie  
Pommes de terre fondantes, salade verte

- reblochon fermier fondu et sa crème de reblochon ou
- comté du jura fondu et sauce barbecue maison

20€

# LE COIN SAVOYARD

## Tartiflette au reblochon fermier

Salade verte

Salade verte et charcuterie

## Fondue savoyarde - 300g/pers

Salade verte

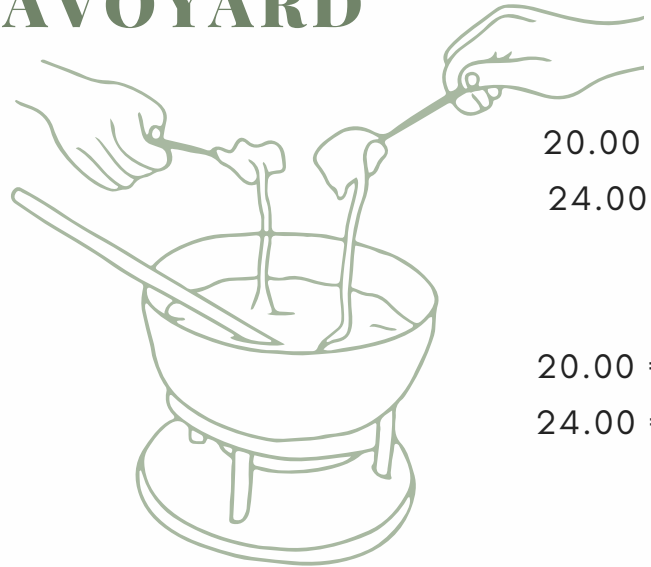
Salade verte et charcuterie

## Raclette de Savoie à l'ancienne\*

minimum 2 pers - 300g/pers

Salade verte , pommes de terre

Charcuterie, pommes de terre, salade verte



20.00 €

24.00 €

20.00 €

24.00 €

25.00 € prix/pers.

29.00 € prix/pers.

\*A l'ancienne : fromage que vous raclez au fur et à mesure de la cuisson, unique plat que vous ne pouvez pas emporter chez vous

## MENU BOUTCHOU

Sirop à l'eau



Toast de reblochon avec salade verte

13.50 €

ou

Assiette de charcuterie



Mini-tartiflette et salade verte

ou

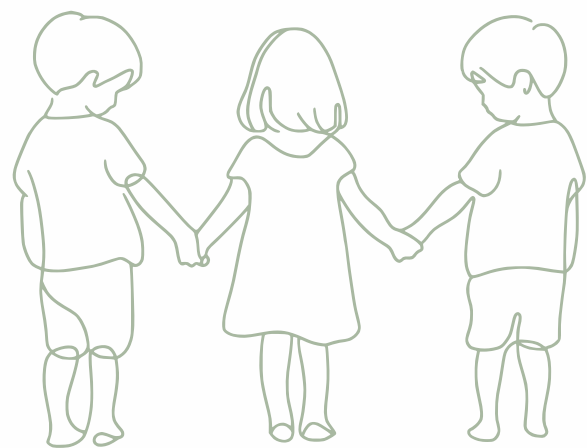
Steak haché et pommes de terre fondante



Salade de fruits frais

ou

Surprise glacé au chocolat



# DESSERTS

## Assiette de fromages de nos Vallées

Reblochon fermier, Tommes de Savoie et comté du Jura

9€

## Faisselle

A la crème ou coulis de fruits ou myrtilles

6€

**Moelleux au chocolat** et son cœur coulant,  
servie avec sa crème anglaise maison

8.50€

**Crumble aux pommes** caramélisées et chantilly

8.50€

**Tartelette citron** et ses éclats de meringue

8.50€

## Dessert du moment

7.50€

## Cèpe glacé de l'Hermitage

Glace vanille, meringue, chocolat chaud et crumble

8.50€

## Café gourmand

9€

## tisane / thé gourmand

10€

Glaces : Vanille, citron, poire, café, génépi, caramel, chocolat,  
fraise, framboise, pistache, passion, rhum-raisin, menthe,  
chocolat

1 boule : 3€      2 boules : 4.50€      3 boules : 6€

## Coupes glacées :

Coupe Dame-Blanche (vanille, chocolat chaud et chantilly)

9€

Coupe des Aravis (vanille, myrtilles et chantilly)

10€

Coupe général (vanille, whisky)

Coupe Colonel (citron et vodka)

Coupe génépi (sorbet génépi, génépi)

Boulangerie des Aravis : pains et pains burger

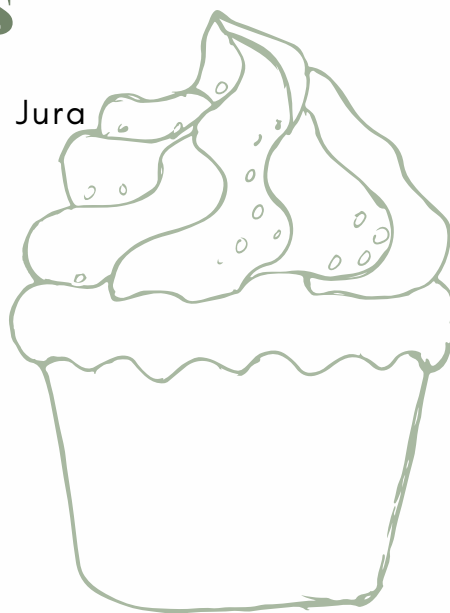
Coopérative Le Farto : Reblochon, Raclette et Comté

Salaison artisanale Baud : charcuterie et terrine

Porc : France

Tartare / Burger : Boeuf Charolais France

Suprême de pintande : France / Région Auvergne-Rhone Alpes



# APÉRITIFS

<b>Ricard , Pastis 51</b>	3.50€
<b>Martini blanc / rouge</b>	3.50 €
<b>Suze</b>	3.50 €
<b>Porto</b>	3.50 €
<b>Pineau des Charentes</b>	3.50 €
<b>Whisky Clan Campbell</b>	4.00 €
<b>Chivas / Glenlivet</b>	7.00 €
<b>Gin / Vodka</b>	5.50 €
<b>Vodka Orange</b>	8.50 €
<b>Gin Tonic</b>	8.50 €
<b>Campari Orange</b>	8.50 €
<b>Apérol Spritz</b>	8.50 €

<b>Apéritif maison</b>	4.80 €
<b>Kir au vin de Savoie</b>	3.80 €
<i>Crème au choix</i> : Cassis, Mûre, Myrtille, Pêche, Griotte, Châtaigne, Framboise, Pamplemousse	
<b>Vin blanc au génépi</b>	3.50 €
<b>Kir pétillant</b>	4.80 €



## Bière bouteilles locales

<b>Bière de Savoie</b> Ambrée, Brune, Génépi, Myrtille, Blonde, Blanche	6.00 €
<b>Sans alcool</b> : Fruity IPA ou Blonde (33cl)	5.00 €

## Bière pression

<b>Blonde PELFORT</b>	
Demi (half-pinte)	3.20 €
Sérieux (pinte)	6.20 €
Demi Picon Bière (half-pinte)	4.20 €
Sérieux Picon (pinte)	8.00 €

<b>Blonde AFFLIGEM</b>	
Demi (half-pinte)	4.00 €
Sérieux (pinte)	7.80 €

**Extra sirops / tranches** 0.20€

<b>Vittel</b>		<b>San Pellegrino</b>	
50 cl	3.60 €	50 cl	3.60€
100 cl	4.60 €	100 cl	4.60€

## Boissons soft

<b>Sirops vittel / diablo</b> :	2.70 €
grenadine, fraise, framboise, cassis, cerise, pêche, menthe, citron, anis, fleur de sureaux, menthe bleu, orgeat	

**Coca cola, coca zéro** 3.50 €

**Orangina** 3.50 €

**Fuze tea** 3.20 €

**Perrier** 3.50 €

**Schweppes Agrum, tonic** 3.60 €

**limonade** 2.50 €

**Jus de fruits** : orange, pomme,  
abricot, ananas, pamplemousse,  
tomate, ACE 3.40 €

# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

### Vins de Savoie

AOP Apremont de Savoie Domaine Chevrier

Vin blanc sec, arômes floraux et minéraux, cépages Jacquère

**Au verre**

4.50 €

¼ 8.50€

**Bouteille**

20.00 €

**AOP Roussette** Seyssel Altesse - domaine du clos d'Arvières

Vin blanc sec et gras, arôme de miel et amande, cépages Altesse

6.00 €

¼ 11€

24.00 €

**AOC Chignin Bergeron** Domaine Yves Girard Madoux

Vin blanc structuré complexe, cépages Roussane

32.00 €

### Vins de Bourgogne

AOP Chardonnay - Clos Saint Germain- Domaine de Rochebin

Vin fruité

28.00 €

### Côte de Gascogne

IGP gros Manseng - Vin Moelleux

6.50 €

26.00€

### Vins du Languedoc Roussillon

IGP Chardonnay les jamelles - Domaine Badet Clément

Vin blanc riche avec une bonne fraîcheur, cépages Chardonnay

20.00 €

Vin au pichet - Chardonnay

Le 1/4 - 5.50 €

Le 1/2 - 9.50€

## VINS ROUGES

### Vins de Savoie

**AOP Gamay de Savoie - Prestige les Rocailles MILLESIME 2020**

Vin rouge léger aux arômes de fruits rouges

**Au verre**

5.50 €

¼ 11€

**Bouteille**

22.00 €

**AOP Gamay - Prestige les Rocailles 37.50 cl**

**2020**

15.00 €

**AOP Mondeuse Arbin - Prestige les Rocailles MILLESIME 2021**

Pointe poivrée

30.00 €

### Beaujolais

**„MORGON “ cote du Py”** domaine Guillot-Gonin 75 cl

32.00 €

### Vallée du Rhône


**AOP La Figue - Domaine Bastide**

**2023**

Vin rouge avec de rond et fins tanins, note de griottes cassis et  rise

20.00 €

**AOP Baumes de Venise - Crû Contreforts et Montmirail** **2022**

Vin rouge intense aux arômes de cassis et myrtilles, pa  ns et Garrigue

36.00 €

**AOP Crozes Hermitage - Domaine du Murinais** **2023**

Vin rouge structuré tannique dense et riche

38.00 €

**AOP Saint Joseph - Domaine Les Chênes** **2021**

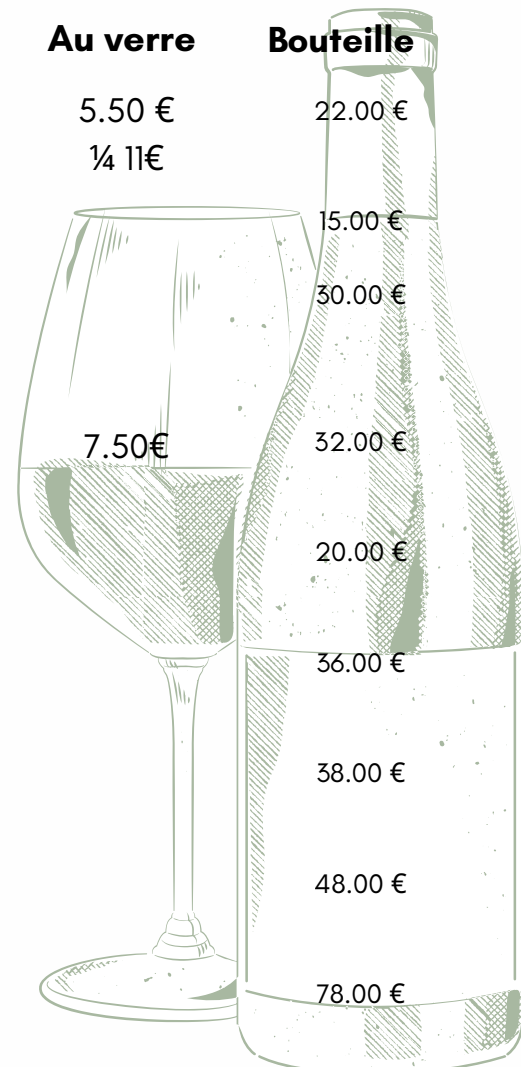
Vin rouge ample et corsé notes fruitées framboise, fraise, cassis

48.00 €

**AOC Châteauneuf Du Pape "vieux télégrammes"** **2021**

Vin rouge élégant souple et rond, cépage Grenache Noir

78.00 €



		<b>Au verre</b>	<b>Bouteille</b>
<b><u>Vins de Bourgogne</u></b>			
<b>AOP Pinot Noir Clos Saint Germain - Domaine de Rochebin</b>	<b>2022</b>	7.00€	28.00 €
Vieilles vignes de Pinot Noir			
<b>AOC Hautes Côtes de Beaune - Nuiront Beaunoy</b>			
	<b>2020</b>		38.00 €
Vin rouge élevé en fût de chêne évoque la framboise riche en bouche			
<b>AOC Haute Côtes de Nuit "Dames Huguettes"</b>			
	<b>2020</b>		40.00 €
Vin rouge avec un bel équilibre et des tannins soyeux			
<b><u>Vins de la Loire</u></b>			
<b>AOP Saint Nicolas de Bourgueuil - Cuvée Élégante - Domaine de la Jarnoterie</b>			
Cépage de Cabernet Franc, vin souple et élégant	<b>2021</b>		26.00 €
<b><u>Vins de Bordeaux</u></b>			
<b>AOC Médoc "Haut Couloumey"</b>			
	<b>2020</b>		28.00 €
Vin rouge avec de doux tannins aux arômes de fruits noirs et d'épices			
<b>CHATEAUCHANTELOISEAU</b>			
Appellation Grave contrôlée		5.50€	24.00€
<b>AOC Lalande de Pomerol - Château la rose Trémière</b>			
	<b>2020</b>		46.00 €
Vin puissant avec le Merlot en cépage dominant			
<b>AGCC Saint Emilion Grand Cru Château Fonrazade</b>			
	<b>2016</b>		49.00 €
Vin tannique			
<b><u>Vins du Languedoc Roussillon</u></b>			
<b>IGP Merlot Les Jamelles - Domaine Badet Clément</b>			
	<b>2022</b>		20.00 €
<b>AOC Pic St Loup - Domaine Haut Lirou</b>			
	<b>2023</b>		28.00 €
<b>Vin au pichet - Merlot</b>			
Le 1/4 - 5.50 €	Le 1/2 - 9.50 €		

## VINS ROSÉ

			<b>Bouteille</b>
<b><u>Vin de Corse</u></b>			
<b>IGP Terra Nativa</b>			
			20.00 €
<b><u>Vin de Provence</u></b>			
<b>AOP Cuvée 1969 - Château les Crostes</b>			
			24.00 €
<b>Kairos Méditerranée IGP</b>			
			20.00€
<b>Vin au pichet - Kairos Méditerranée IGP</b>			
Le 1/4 - 5.50 €	Le 1/2 - 9.50 €		

## MOUSSEUX

<b>Champagne Brut - Mercier</b>			
			55.00 €
<b>Méthode traditionnelle de Savoie - Les Rocailles</b>			
Crémant de Savoie			
			32.00 €

