



**l'Hermitage**   
Hôtel ★★ Restaurant

**LA  
CARTE**

**NOS ENTRÉES**  
**A PARTAGER OU PAS !!**



<b>Planche de charcuterie</b>		15,00 €
Assortiment de la salaison artisanale Baud		
<b>Tourte de reblochon fermier</b>		13.00 €
Salade verte		
<b>Escargots de Bourgogne</b> label rouge et son beurre aillé	6 pièces	8.50€
	12 pièces	15.00€
<b>Salade de saumon, avocat et mangue</b>		14.00€
<b>Salade César</b>		
émincé de poulet pané maison, croutons, œuf poché, tomate cerise, croquant de parmesan et sauce César maison		15.00€
<b>Potage du chef</b>		
croutons et fromage		10.00€

**PLAT VEGETARIEN**

<b>Butternut farci au comté du Jura et son vin blanc de Savoie</b>	21.00€
Salade verte	

## LES POISSONS

<b>Filet de bar à la plancha sauce poivron</b>	25.00 €
Purée du moment et frites de carottes	
<b>Navarrin de la mer</b> dans sa bisque de poisson	25.00 €
Mijotée de poisson blanc, fruits de la mer et légumes vapeur, et riz	

## LES VIANDES

<b>Médailon de filet mignon de porc,</b>	22.00 €
et son jus corsé et caramélisé au miel de montagne et thym	
Purée du moment et frites de carottes	
<b>Suprême de poulet jaune façon savoyarde</b>	23.00 €
(oignons, lardons, crème et reblochon)	
Potatoes maison	
<b>Pave de boeuf (180gr) à la plancha</b>	26.00 €
au jus forestier (sans crème) ou sauce au bleu ou sauce au poivre	
Accompagnement au choix : Potatoes maison et salade verte	
ou	
Purée du moment et frites de carottes	
<b>Tartare de bœuf charolais (180grs)</b> préparé au couteau	23.00 €
Potatoes maison et salade verte	
<b>Burger Hermitage</b>	21.00 €
Steak façon bouchère (180g), oignons confits,	
• reblochon fermier fondu et sa crème de reblochon	
ou	
• comté du jura fondu et crème au bleu	

## LE COIN SAVOYARD



### Tartiflette au reblochon fermier

20.00 €

Salade verte

24.00 €

Salade verte et charcuterie

### Fondue savoyarde - 300g/pers

20.00 €

Salade verte

24.00 €

Salade verte et charcuterie

### Raclette de Savoie à l'ancienne\*

minimum 2 pers - 300g/pers

25.00 € prix/pers.

Salade verte , pommes de terre

29.00 € prix/pers.

Charcuterie, pommes de terre, salade verte

\*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



13.50 €

Sirop à l'eau



Potage du jour et croûtons

**ou**

Assiette de charcuterie



Mini-tartiflette et salade

**ou**

Steak haché et potatoes



Glace 2 boules

## DESSERT



<b>Assiette de fromages de nos vallées</b>	9,00 €
Reblochon fermier, Tomme de Savoie et Comté du Jura	
<b>Faisselle</b>	6,00 €
Crème ou coulis de fruits rouges ou myrtilles	
<b>Cœur coulant au chocolat</b>	8,50 €
Accompagné d'une boule de glace vanille	
<b>Cèpe glacé de l'Hermitage</b>	8,50 €
Glace vanille, meringue et chocolat chaud, sur crumble	
<b>Tarte tatin</b>	9,00 €
Et sa boule de glace vanille	
<b>Dessert du moment</b>	7.50 €
<b>Café gourmand</b>	9,50 €
<b>Glaces :</b> Vanille, citron, poire, café, génépi, caramel, chocolat, fraise, framboise, pistache, passion, rhum-raisin, menthe-chocolat	
<b>1 boule :</b>	3,00 €
<b>2 boules :</b>	4,50 €
<b>3 boules :</b>	6,00 €
<b>Coupes glacées :</b>	
Coupe des Aravis	9.00 €
Coupe Colonel	9.00 €
Coupe Dame-Blanche	9.00 €

### NOS PARTENAIRES LOCAUX

- **Boulangerie des Aravis : pains et pains burger**
- **Coopérative Le Farto : Reblochon, Raclette et Comté**
- **Salaison artisanale Baud : charcuterie et terrine**

### ORIGINE DES VIANDES

- **Porc : France**
- **Tartare / Burger : Boeuf Charolais France**
- **Volaille : France**

## APÉRITIFS



<b>Ricard , Pastis 51</b>	3.20 €
<b>Martini blanc / rouge</b>	3.50 €
<b>Suze</b>	3.20 €
<b>Porto</b>	3.50 €
<b>Pineau des Charentes</b>	3.50 €
<b>Whisky Clan Campbell</b>	3.80 €
<b>Chivas / Glenlivet</b>	6.00 €
<b>Gin / Vodka</b>	4.50 €
<b>Vodka Orange</b>	7.00 €
<b>Gin Tonic</b>	7.50 €
<b>Campari Orange</b>	6.50 €
<b>Apérol Spritz</b>	8.50 €

<b>Apéritif maison</b>	4.20 €
<b>Kir au vin de Savoie</b>	3.50 €
<i>au choix</i> : Cassis, Mûre, Myrtille, Pêche, Griotte, Châtaigne, Framboise, Pamplemousse	
<b>Vin blanc au génépi</b>	3.50 €
<b>Kir pétillant</b>	4.20 €

## 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)	3.00 €
Sérieux (pinte)	6.00 €
Demi Picon Bière (half-pinte)	4.20 €
Sérieux Picon (pinte)	7.80 €

<b>Blonde AFFLIGEM</b>	
Demi (half-pinte)	3.80€
Sérieux (pinte)	7.50 €

<b>Extra sirops / tranches</b>	0.20€
--------------------------------	-------

<b>Vittel</b>		<b>San Pellegrino</b>	
50 cl	3.20 €	50 cl	3.20 €
100 cl	4.20 €	100 cl	4.20 €

## Boissons soft

<b>Sirops vittel / diablo :</b>	2.50 €
grenadine, fraise, framboise, cassis, cerise, pêche, menthe, citron, anis, fleur de sureaux, menthe bleu, orgeat	

<b>Coca cola, coca zéro</b>	3.20 €
-----------------------------	--------

<b>Orangina</b>	3.20 €
-----------------	--------

<b>Fuze tea</b>	3.20 €
-----------------	--------

<b>Perrier</b>	3.20 €
----------------	--------

<b>Schweppes Agrum, tonic</b>	3.60 €
-------------------------------	--------

<b>limonade</b>	2.00 €
-----------------	--------

<b>Jus de fruits</b> : orange, pomme, abricot, ananas, pamplemousse, tomate, ACE	3.20 €
--	--------

# 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 € **Bouteille** 19.00 €

#### **AOP Roussette de Frangy Domaine Courlet**

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

5.50 € 23.00 €

#### **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

7.00 € 26.00 €

### 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

5.00 € 20.00 €

#### **Vin au pichet - Chardonnay**

Le 1/4 - 5.50 € Le 1/2 - 8.90 €

## VINS ROUGES

### Vins de Savoie

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

Vin rouge léger aux arômes de fruits rouges

5.50 € 22.00 €

#### **AOP Gamay - Prestige les Rocailles 37.50 cl 2020**

14.00 €

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

Pointe poivrée

30.00 €

#### **Beaujolais MORGON "cote du Py" domaine Guillot-Gonin 75 cl**

30.00 €

### Vallée du Rhône

#### **AOP La Figue - Domaine Bastide 2023**

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

5.00 € 20.00 €

#### **AOP Baume de Venise - Crû Contreforts et Montmirail 2022**

Vin rouge intense aux arômes de cassis et myrtilles,  ums et Garrigue

34.00 €

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

Vin rouge structuré tannique dense et riche

36.00 €

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

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

48.00 €

#### **AOC Château Neuf Du Pape "vieux télégrammes" 2021**

Vin rouge élégant souple et rond, cépage Grenache Noir

78.00 €

		Au verre	Bouteille
<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 Élegante - Domaine de la Jarnerie</b>	<b>2021</b>	6.00 €	26.00 €
Cépage de Cabernet Franc, vin souple et élégant			
<b><u>Vins de Bordeaux</u></b>			
<b>AOC Médoc "Haut Couloumey"</b>	<b>2020</b>	7.00 €	28.00 €
Vin rouge avec de doux tannins aux arômes de fruits noirs et d'épices			
<b>AOC Lalande de Pomerol - Château la rose Trémière</b>	<b>2020</b>		42.00 €
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>	4.00 €	20.00 €
<b>AOC Pic St Loup - Domaine Haut Lirou</b>	<b>2023</b>	7.00 €	28.00 €
<b>Vin au pichet - Merlot</b>			
Le 1/4 - 5.50 €      Le 1/2 - 8.90 €			

## VINS ROSÉ

		Au verre	Bouteille
<b><u>Vin de Corse</u></b>			
<b>IGP Terra Nativa</b>		5.00 €	20.00 €
<b><u>Vin du Gard</u></b>			
<b>IGP La Nuit tous les chats sont gris</b>			20.00 €
<b><u>Vin de Provence</u></b>			
<b>AOP Cuvée 1969 - Château les Crostes</b>			24.00 €
<b>Vin au pichet - Kairos Méditerranée IGP</b>			
Le 1/4 - 5.50 €      Le 1/2 - 8.90 €			

## CHAMPAGNE

<b><u>Les Mousseux</u></b>			
<b>Champagne Brut - Mercier</b>			55.00 €
<b>Méthode traditionnelle de Savoie - Les Rocailles</b>			30.00 €
Crémant de Savoie			