



**l'Hermitage**   
Hôtel ★★ Restaurant

**NOTRE CARTE  
PRINTEMPS ETE**



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

### **Planche de charcuterie**

Assortiment de la salaison artisanale Baud 15.00€

### **Tourte de reblochon fermier**

Salade verte 13.00€  
avec charcuterie, salade 17.00€

### **Salade Bourguignonne**

(escargots déglacés au pastis et crème, champignons de Paris) 16.00€

### **Tartare de saumon (90grs),**

avocat et mangue, échalotes et chiffonnade de salade 15.00€

### **Salade César**

émincé de poulet pané maison, croutons, œuf poché, 15.00€  
tomate cerise, croquant de parmesan et sauce César maison

### **Plat végétarien**

### **Courgette au four**

farcie aux légumes de saison et gratinée à la Raclette, 19.00€  
bol de salade

## LES POISSONS

### **Dos de cabillaud en feuille de brick, sauce chorizo**

Purée de carotte, légumes du soleil et écrasé de pommes de terre

24.00€

### **Tartare de saumon (170grs), avocat et mangue, échalotes**

Potatoes et légumes du soleil

22.00€

## LES VIANDES

### **Pluma de Porc à la plancha**

et son jus corsé et caramélisé au miel, thym et soja

Purée de carotte, légumes du soleil et écrasé de pommes de terre

25.00€

### **Suprême de poulet jaune façon savoyarde**

(oignons, tranche de poitrine fumée, crème et reblochon)

Potatoes maison

23.00€

### **Pave de bœuf (180grs) à la plancha**

Sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel ou sauce marchand de vin

Accompagnement au choix : Potatoes maison et salade verte

ou

Purée de carotte, légumes du soleil, salade

26.00€

### **Tartare de bœuf charolais (180grs) préparé au couteau**

Potatoes maison et salade verte

23.00€

## LES BURGERS DE L'HERMITAGE

### **Burger de L'Hermitage**

Steak façon bouchère (180grs), oignons confits, tomate rôtie, salade

Potatoes maison et salade verte

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

21.00€

### **Crispy Burger**

Filet de poulet pané par nos soins, oignons confit, tomate rôtie, salade

Potatoes maison et salade verte

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

19.50€

## LE COIN SAVOYARD

### Tartiflette au reblochon fermier

Salade verte

Salade verte et charcuterie

### Fondue savoyarde - 300g/pers

Salade verte

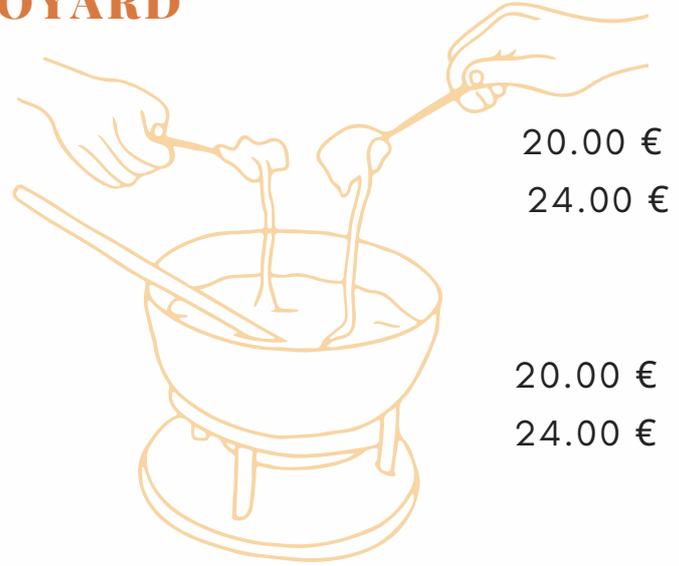
Salade verte et charcuterie

### 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 sur salade

**ou**

Assiette de charcuterie

13.50 €

— ◆ —  
Mini-tartiflette et salade

**ou**

Steak haché et potatoes

— ◆ —  
Glace 2 boules  
ou  
Surprise glacé au chocolat



# DESSERT

## Assiette de fromages de nos vallées

Reblochon fermier, Tomme de Savoie et Comté du Jura

9.00€

## Faisselle

Crème ou coulis de fruits rouges ou myrtilles

6.00€

## Moelleux au chocolat et son cœur coulant

Accompagné d'une boule de glace vanille

8.50€

## Tarte citron revisitée et éclats de meringue

8.00€

## Dessert du moment

7.50€

## Soupe de fraise, menthe fraîche et boule de glace citron vert

8.50€

## Cépe glacé de l'Hermitage

glace vanille, meringue et chocolat chaud sur crumble

8.50€

## Café / Tisane / Thé gourmand

9.50€

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

**1 boule :**

**2 boules :**

3.00€

**3 boules :**

4.50€

6.00€

## Coupes glacées :

Coupe des Aravis

9.00€

Coupe Colonel

9.00€

Coupe Dame-Blanche

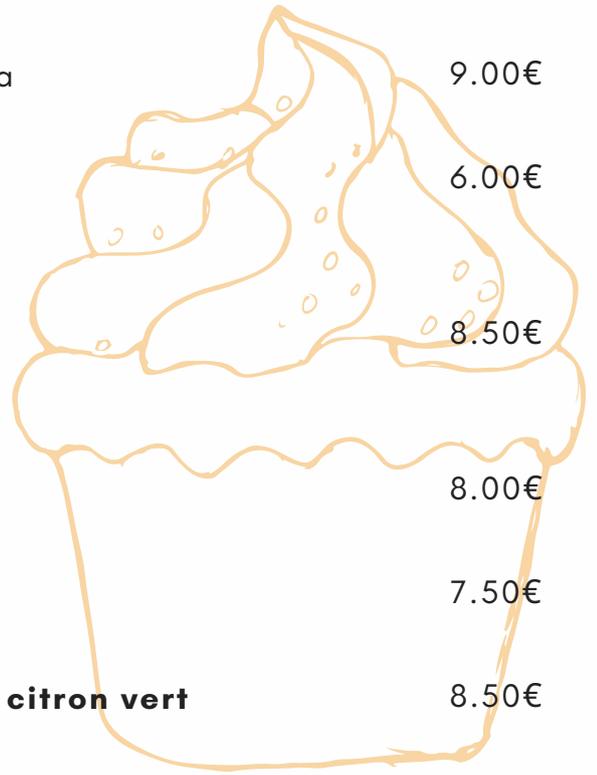
9.00€

## 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	3.50 €	50 cl	3.50€
100 cl	4.50 €	100 cl	4.50€

## 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 Seyssel Altesse - domaine du clos d'Arvières**

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 janelles - 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 - 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**  
**Bouteille** 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 et  rise

5.00 € 20.00 €

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

Vin rouge intense aux arômes de cassis et myrtilles, pa  ns 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 Élégante - Domaine de la Jarnoterie</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 - 9.50 €			

## VINS ROSÉ

		Au verre	Bouteille
<b><u>Vin de Corse</u></b>			
<b>IGP Terra Nativa</b>		5.00 €	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 - 9.50 €			

## MOUSSEUX

<b>Champagne Brut - Mercier</b>		4.50 €	55.00 €
<b>Méthode traditionnelle de Savoie - Les Rocailles</b>			30.00 €
Crémant de Savoie			

