



l'Hermitage 
Hôtel ★★ Restaurant

**NOTRE CARTE
PRINTEMPS ETE**



NOS ENTRÉES

Planche de charcuterie

Assortiment de la salaison artisanale Baud et salade

16.00€

Escargots de Bourgogne en coquilles label rouge

et son beurre aillé

6*

8.00€

12*

14.00€

Panés de Reblochon sur salade

et son lard grillé

16.00€

Salade César

Émince de poulet pané par nos soins, croûtons, œuf poché,
tomates cerises, parmesan et sauce césar maison

15.00€

Tartare de saumon (90 gr)

(avocat, mangue, échalotes, jus de citron)

et chiffonnade de salade

15.00€

PLAT VEGETARIEN DU MOMENT

Plat végétarien du moment sur l'ardoise

19.00€

LES POISSONS

Dos de cabillaud en feuille de brick, sauce vierge

écrasé de pommes de terre et légumes (en brunoise et purée du moment)

24.00€

Tartare de saumon (170grs)

(avocat, mangue, jus de citron et échalotes),

pommes de terre fondantes et légumes du soleil

22.00€

LES VIANDES

Pluma de Porc Ibérique à la plancha

et son jus corsé et caramélisé (miel, thym et soja)

pommes de terre fondantes et légumes (en brunoise et purée du moment)

25.00€

Suprême de poulet jaune façon savoyarde

(oignons, tranche de lard fumé, crème de reblochon)

pommes de terre fondantes

23.00€

Pavé de bœuf (180grs) à la plancha

sauce au poivre **ou** beurre maitre d'hôtel

pommes de terre fondantes et salade verte

26.00€

Tartare de bœuf charolais (180grs) préparé au couteau

pommes de terre fondantes et salade verte

23.00€

Onglet de veau à la plancha à la crème de cèpes

pommes de terre fondantes et légumes (en brunoise et purée du moment)

22.00€

LES BURGERS DE L'HERMITAGE

Burger de L'Hermitage

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

pommes de terre fondantes 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

pommes de terre fondantes et salade verte

- reblochon fermier fondu et sa crème de reblochon

ou

- comté du jura fondu et sauce barbecue maison

20.00€

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

*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



20.00 €

24.00 €

20.00 €

24.00 €

25.00 €/pers.

29.00 €/pers.

MENU BOUTCHOU

Sirop à l'eau

Salade et tomates

ou

Assiette de charcuterie

Mini-tartiflette et salade

ou

Steak haché et potatoes

Surprise glace au chocolat

ou

Salade de fruits frais

13.50 €



DESSERTS

Assiette de fromages de nos vallées

Reblochon fermier, Tomme de Savoie et Comté du Jura

Faisselle

crème ou coulis de fruits rouges ou myrtilles

Moelleux au chocolat et son cœur coulant

accompagné d'une boule de sorbet framboise

Tarte Tatin

accompagnée d'une boule de glace vanille

Dessert du moment

Soupe de fraises, menthe fraîche et boule de glace citron vert

Cèpe glacé de l'Hermitage

glace vanille, meringue et chocolat chaud sur crumble

Café / Tisane / Thé gourmand

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

1 boule :

2 boules :

3 boules :

Coupes glacées :

Coupe des Aravis (glace vanille, glace myrtille, chantilly)

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

Coupe glacée des îles (glace vanille, fruits frais, chantilly)

Coupe Général (glace vanille, whisky)

Coupe Colonel (glace citron, vodka)

Coupe Génépi (glace génépi, génépi)

Coupe After Eight (glace menthe, glace chocolat, GET 27)



9.00€

6.00€

8.50€

7.50€

7.50€

8.50€

8.50€

9.50€

3.00€

4.50€

6.00€

9.00€

9.00€

9.00€

10.00€

10.00€

10.00€

10.00€

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
- Veau : France

APÉRITIFS

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

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



Bière bouteilles locales

| | |
|--|-------|
| Bière de Savoie | |
| Ambrée, Brune, Génépi, Myrtille, Blonde, Blanche, IPA (33cl) | 6.00€ |
| Sans alcool : Fruity IPA ou Blonde (33cl) | 5.00€ |

Bière pression

| | |
|--------------------------------|-------|
| Blonde PELFORT | |
| Demi (half-pinte) | 3.20€ |
| Sérieux (pinte) | 6.20€ |
| Demi Picon Bière (half-pinte) | 4.20€ |
| Sérieux Picon (pinte) | 8.00€ |
| Blonde AFFLIGEM | |
| Demi (half-pinte) | 4.00€ |
| Sérieux (pinte) | 7.80€ |
| Extra sirops / tranches | 0.20€ |

Boissons soft

| | |
|---|-------|
| Sirops vittel / diablo : | 2.70€ |
| grenadine, fraise, framboise, cassis, cerise, pêche, menthe, citron, anis, fleur de sureaux, orgeat | |
| Coca cola, coca zéro | 3.50€ |
| Orangina | 3.50€ |
| Fuze tea | 3.50€ |
| Perrier | 3.50€ |
| Schweppes Agrum, tonic | 3.60€ |
| limonade | 2.50€ |
| Jus de fruits : orange, pomme, abricot, ananas, pamplemousse, tomate | 3.40€ |

| | | | |
|---------------|-------|-------------------|-------|
| Vittel | | San | |
| 50 cl | 3.80€ | Pellegrino | 3.80€ |
| 100 cl | 4.80€ | 50 cl | 4.80€ |
| | | 100 cl | |

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Vins de Savoie

AOC Apremont de Savoie Domaine Chevrier

Vin blanc sec, arômes floraux et minéraux, cépages Jacquère

11.5%

Au verre Bouteille

4.50€ 20.00€

AOP Roussette Frangy Notre Altesse - Domaine Vincent Courlet

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

12.5%

2025

5.50€ 24.00€

AOP Chignin Bergeron Domaine "Les Rocailles"

Vin blanc structuré complexe, cépages Roussane

12.5%

2024

32.00€

Vins de Bourgogne

AOP Chardonnay - Clos Saint Germain- Domaine de Rochebin

Vin fruité

12.5%

2023

28.00€

Côte de Gascogne

IGP gros Manseng - RIGAL

Vin Moelleux

11%

2023

6.50€ 26.00€

Vins du Languedoc Roussillon

IGP Chardonnay les jamelles - Domaine Catherine Delaunay

Vin blanc riche avec une bonne fraîcheur, cépages Chardonnay

13%

2024

4.50€ 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 - Les Rocailles

Vin rouge léger aux arômes de fruits rouges

12%

2020

Au verre Bouteille
5.50€ 22.00€

AOP Gamay - Les Rocailles 37.50 cl

12%

2022

15.00€

AOP Arbin Mondeuse - Les Rocailles

Pointe poivrée

12%

2023

30.00€

Beaujolais

AOP MORGON "cote du Py" domaine Guillot-Gonin

13%

2023

32.00€

Vallée du Rhône

AOP La Figue - Domaine Bastide



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

14.5%

2024

4.50€ 20.00€

AOP Baume de Venise - Crû Contreforts et Montmirail



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

15%

2023

36.00€

AOP Crozes Hermitage - Domaine du Murinais

Vin rouge structuré tannique dense et riche

12.5%

2024

38.00€

ASGP Saint Joseph Les Chênes - Domaine Christophe Blanc

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

14%

2023

48.00€

AOC Château Neuf Du Pape "Télégrammes"

Vin rouge élégant souple et rond, cépage Grenache Noir

15%

2021

78.00€

| <u>Vins de Bourgogne</u> | | | Au verre | Bouteille |
|--|--------------|----------------|-------------|-----------|
| AOP Pinot Noir Clos Saint Germain - Domaine de Rochebin | 13% | 2023 | 7.00€ | 28.00€ |
| Vieilles vignes de Pinot Noir | | | | |
| AOC Hautes Côtes de Beaune - Nuitont Beaunoy | 13% | 2023 | | 38.00€ |
| Vin rouge élevé en fût de chêne évoque la framboise riche en bouche | | | | |
| AOC Haute Côtes de Nuit "Dames Huguettes" | 12.5% | 2022 | | 40.00€ |
| Vin rouge avec un bel équilibre et des tannins soyeux | | | | |
| <u>Vins de la Loire</u> | | | | |
| AOC Saint Nicolas de Bourgueuil - Cuvée Élegante - Domaine de la Jarnerie | | | | 26.00€ |
| Cépage de Cabernet Franc, vin souple et élégant | | 12.5% | 2023 | |
| <u>Vins de Bordeaux</u> | | | | |
| AOC Médoc "Haut Couloumey" | 13% | 2021 | | 28.00€ |
| Vin rouge avec de doux tannins aux arômes de fruits noirs et d'épices | | | | |
| AOC Lalande de Pomerol - Château la rose Trémière | | | | 42.00€ |
| Vin puissant avec le Merlot en cépage dominant | | 14.5% | 2020 | |
| AGCC Saint Emilion Grand Cru Château Fonrazade | | | | 49.00€ |
| Vin tannique | | 13.5% | 2019 | |
| <u>Vins du Languedoc Roussillon</u> | | | | |
| IGP Merlot Les Jamelles - Domaine Catherine Delaunay | 14% | 2024 | 4.50€ | 20.00€ |
| AOP Pic St Loup - Domaine Haut Lirou | 14% | 2024 | | 28.00€ |
| Vin au pichet - Merlot | | | | |
| Le 1/4 - 5.50€ | | Le 1/2 - 9.50€ | | |

VINS ROSÉ

| <u>Vin de Corse</u> | | | Au verre | Bouteille |
|--|--|----------------|----------|-----------|
| IGP Terra Nativa " Ile de Beauté " | | | | 20.00€ |
| <u>Vin de Provence</u> | | | | |
| AOP Cuvée 1969 - Château les Crostes | | | | 24.00€ |
| Kairos - IGP Méditerranée | | | 4.50€ | 20.00€ |
| Vin au pichet - Kairos Méditerranée IGP | | | | |
| Le 1/4 - 5.50€ | | Le 1/2 - 9.50€ | | |

MOUSSEUX

| | | | Au verre | Bouteille |
|---|--|--|----------|-----------|
| Champagne Brut - Mercier | | | | 55.00€ |
| AOP Méthode traditionnelle de Savoie - Les Rocailles | | | | 32.00€ |
| Crémant de Savoie | | | | |
| Prosecco extra sec ITALIE | | | 4.80€ | |

