



GOLF HÔTEL



*Brides-les-Bains*

**NOTRE CARTE**

*A-la-Carte Menu*

А-ля-карт меню

## ENTREES

### STARTERS

#### Закуски

**Risotto au parmesan Regiano, viande séchée des Alpes, condiment poire, trévisе & balsamique ..... 10 €**

*Risotto with Regiano parmesan, meat sliced dried beef, pear sauce, radicchio leaves and balsamic*

ризотто с пармезаном реджано, альпийское вяленое мясо, соус из груши, салатный цикорий и бальзамический соус

**Velouté de potiron « butternut », rissoles de foie gras, soubise au curcuma ..... 13 €**

*Pumpkin soup « butternut squash », rissoled foie gras, turmeric sauce*

суп-пюре из мускатной тыквы, Запеченная фуа-гра, луковый соус с куркумой

**Saumon « Gravlax », mimosa aux herbes, salade de pommes de terre au fenouil ..... 14 €**

*Salmon « gravlax » mimosa with herbs, fennel and potato salad*

маринованный лосось «gravlax», фаршированное яйцо со специями, салат из картофеля с укропом

**Escargots « petit gris » au raifort, épinards & radis pluriels ..... 13 €**

*Snail « small grey » with horseradish, spinach and radish*

серые виноградные улитки с хреном, шпинат и редис разного вида

**Salade façon niçoise, tapenade d'olives noires maison ..... 12 €**

*Niçoise style salad, black olive tapenade*

Салат Nicoise , соус из маслин

## PLATS

### MAIN COURSE

#### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**Suprême de volaille fermière poché rôti, farce paysanne, polenta à l'ail fumé, échalote confite ..... 18 €**

*Poached and roasted farm chicken breast, truffle stuffing, smoked garlic polenta*

припущенный и запеченный супрем из фермерской птицы, деревенская начинка с соком трюфелей, полента с копченым чесноком, конфит из лука-шалота

**Paleron de bœuf\* confit longuement au «Pinot de Savoie», Tagliatelles fraîches et pois gourmands\* Origine France ..... 18 €**

*Slow cooked beef chuck cooked in « Chignin » wine, small peas and pasta*

говяжья лопатка, томленная длительное время в вине «pinot de savoie», Свежая паста и горох

**Pavé de saumon rôti, crème de cèleri aux zestes d'orange, émulsion beurre de nage ..... 19 €**

*Roasted salmon, celery cream with orange zests*

жареный лосось, крем из сельдерея с апельсиновой цедрой

**Sandre rôti, sabayon à la Chartreuse, endives braisées, beurre noisette & champignons ..... 21 €**

*Roasted pikeperch, light custard with Chartreuse liquor, hazelnut butter, mushrooms, walnuts and braised chicory*

Жареный судак, zabaglione в Chartreuse, тушеный цикорий, и грибы

**Entrecôte de bœuf Simmental (origine Allemagne), caviar d'aubergines, oignons brulés et pommes grenaille ..... 22 €**

*Simmental rib steak, aubergine dip, burnt onions and potatoes*

Стейк из говядины Simmental (происхождение Германия), Кабачковая икра жареный Лук и яблоки

## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Savoie spécialités

## САВОЙСКИЕ БЛЮДА

**Tartiflette et salade verte\* .....15 €**

*Potatoes, reblochon cheese, green salad*

Тартифлет и зеленый салат

**Fondue Savoyarde et salade verte\* (pour 2 personnes minimum) ..... 16.00 €/pers**

*Cheese fondue with bread, green salad for two people minimum*

Савойское фондю и зеленый салат

**\*Supplément charcuterie : jambon de Savoie fumé, viande séchée des Alpes, pancetta .....7 €**

*(\* Supplément deli ham Savoy smoked, dried meat of the Alps, pancetta)*

Дополнительно: савойская копченая ветчина, альпийское вяленое мясо, панчетта

## FROMAGES DE REGION

LOCAL CHEESES

## АССОРТИ МЕСТНЫХ СЫРОВ

**Reblochon fermier, Beaufort d'été coopérative laitière de Moûtiers, Tome des Bauges.... 8.50 €**

*Reblochon, Beaufort summer of dairy cooperative Moutiers, Tome des Bauges,*

Реблошон, Бофор, Вашерен

## DESSERTS

DESSERTS

## ДЕСЕРТЫ

**Faisselle (nature, coulis de fruits de saison ou miel de montagne) ..... 6 €**

*Cottage cheese (plain, coulis of seasonal fruits or mountains honey)*

Творог (характер, coulis сезонных плодов или меда горы)

**Crème brûlée aux zestes d'agrumes & fève tonka .....7 €**

*Citrus fruit zests and tonka bean cream brulée*

крем-брюле с цедрой цитрусовых и бобами тонка

**Panna cotta au citron vert.....7 €**

*Panna cotta with lime*

Пана котта С лаймом

**Pe flottante, noix de coco, soupe de mangue passion .....8 €**

*Floating island, coconut, mango and passion fruit compote*

десерт «плавающий остров», кокосовая Стружка , соус из манго и маракуйи

**Mi-cuit au chocolat.....8 €**

*Chocolate cake*

Шоколадный кекс домашнего изготовления

**Menu pour les petits gourmands (jusqu'à 12 ans)..... 12 €**

*Menu for young gourmet (until 12 years old)*

**Pavé de saumon ou blanc de volaille ou steak haché**

**Accompagnement : Frites ou légumes ou pâtes**

*Salmon filet or chicken breast or minced beef*

*and chips or vegetables or pasta*

\*\*\*\*\*

**Glace ou creme brulee ou salade de fruits**

*Ice cream or cream brulee or fruits salad*