

RESTAURANT



Le Petit D

## Carte de l'Eté 2018

---

Le « Petit D » est ouvert tous les jours sauf le mardi  
de 19h15 à 21h30

*The « Petit D » is open every day except tuesday  
from 7.15 pm to 9.30 pm*

# Vins servis au verre

## *Wines by the glass*



### Vins Rouges

Savoie	PINOT NOIR « Cuvée Jeannine » -2016- Jean Vullien ★★ (GH 2018)	6,00 €
	AMARIVA - 2012 - Domaine Bouvet	8,00 €
Bourgogne	CÔTES DE NUITS-VILLAGES « Domaine des Tilleuls » - 2013 - P.Livera	8,00 €
Beaujolais	CHIROUBLES « Cadole de Grille-Midi » - 2014 - Patrice Chevrier	4,00 €
Loire	BOURGUEIL « Les Racines » - 2014 - F. Mabileau <i>Vin Bio certifié par Ecocert</i>	5,40 €
Rhône	CÔTES-DU-RHÔNE « Les Cranilles » - 2015 - Les Vins de Vienne	4,60 €
Provence	CÔTES de PROVENCE « Pierre-Louis » - 2014 - Château L'Arnaude	6,00 €
Bordeaux	CHÂTEAU ROBIN - Côtes de Castillon - 2007 - ★★ (GH 2011)	5,20 €
	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE - Graves - 2014 - (GH 2018)	6,60 €
	CHÂTEAU TAILLEFER - Pomerol - 2012 - ★(GH 2016)	8,40 €
	CHÂTEAU GLORIA - Saint Julien - 2013 - ★ (GH 2017)	10,40 €

### Vins Blancs

Savoie	APREMONT - Maison Mollex	4,20 €
	MARIN - 2015 - Delalex	4,40 €
	SEYSSEL « Clos de la Péclette » - 2015 - Maison Mollex	5,00 €
Bourgogne	RULLY « Sans Nom » - 2016 - Michel Sarrazin	6,20 €
Chablis	CHABLIS 1 <sup>er</sup> Cru « Côte de Léchet » - 2014 - La Chablisienne	6,60 €
Loire	POUILLY FUMÉ « Mademoiselle de T » - 2016 - Château de Tracy	5,60 €
Alsace	RIESLING d'Andlau « Le Granit de Rebbuehl » - 2011 - Albert Seltz	5,80 €
Rhône	CROZES HERMITAGE « Mule Blanche » - 2014 - Jaboulet Aîné	7,00 €
Provence	CÔTES de PROVENCE « Martin » - 2014 - Château L'Arnaude	5,00 €

### Vins Rosés

Savoie	GOUTTE DE ROSÉ DE SAVOIE - 2016 - Maison Mollex	3,80 €
Provence	CÔTES DE PROVENCE « Juliette » - 2016 - Château L'Arnaude	5,00 €

---

Prix nets TTC - *Net prices, service included*

## Nos entrées ...



- ☼ **Melon à l'Italienne** ... 12 € (petit - *small*) ... 17 € (grand - *large*)  
Melon garni de gorgonzola, jambon fumé de pays et pignons de pin  
*Melon filled with gorgonzola, smoked Savoie ham and pinions of pine*
- ☼ **Mozzarella di Bufala** ... 12 € (petite - *small*) ... 17 € (grande - *large*)  
La vraie mozzarella au lait de bufflonne avec son trio de tomates, basilic du jardin, parmesan et pesto maison  
*The real mozzarella with a tomato trio, fresh basil, parmesan and homemade pesto*
- ☼ **Salmojero aux tomates et son jambon fumé de pays** ... 10 €  
*Tomato soup with garlic and bread. With smoked Savoie ham*
- ☼ **Médailles de foie gras de canard « maison » et chutney aux figues** ... 20 €  
*Duck foie gras made in-house and fig chutney*
- ☼ **Planchette de viande des Grisons et magret de canard fumé** ... 11 €  
*Assorted Graubünden air dried beef and smoked duck breast*
- ☼ **Saumon fumé « maison », blinis et fromage blanc à la ciboulette** ... 14 €  
*Salmon smoked in house with blinis and chives cream*
- ☼ **Fraîcheur de crevettes poêlées en verrine au guacamole** ... 14 €  
*Pan fried prawns, guacamole and salted whipped cream*
- ☼ **Tartare de daurade façon Thaï** ... 15 €  
Coriandre, oignons rouges et sauce soja  
*Thai sea bream tartar with coriander, red onions and soy sauce*

## Nos Salades ...

- ☼ **Bergère** ... 12 € (petite - *small*) ... 18 € (grande - *large*)  
Tagliatelles de courgettes, toast de chèvre chaud au miel, lardons, tomates confites et vinaigrette à la menthe  
*Zucchini tagliatelles, goat cheese with honey on toast, bacon, candied tomatoes and mint dressing*
- ☼ **César** ... 12 € (petite - *small*) ... 18 € (grande - *large*)  
Salade romaine, dés de poulet rôti, tomates cerises, parmesan, anchois, croûtons à l'ail et vinaigrette « César »  
*Iceberg lettuce, dices of roast chicken, cherry tomatoes, parmesan, garlic croutons, anchovies and Caesar dressing*
- ☼ **Océane** ... 14 € (petite - *small*) ... 19 € (grande - *large*)  
Mesclun, saumon fumé « Dahu », crevettes, asperges vertes, tomates et pain grillé au fromage blanc à l'aneth  
*Mesclun, homemade smoked salmon, prawns, green asparagus, tomatoes and toasts with dill cottage cheese*
- ☼ **Belle salade verte et ses herbes** ... 6 €  
Sauce au choix : olive/balsamique ou vinaigrette « Dahu »  
*Green salad with herbs. Choice of dressing : olive/balsamic or special "Dahu"*

## Nos plats ...



- ⊗ **Tartare de bœuf Charolais au couteau...** 23 €  
180 grammes de bœuf assaisonné par nos soins  
Avec pommes frites et salade verte  
*180 gr. hand-cut Charolais steak tartar, prepared and seasoned by our chef  
With french fries and green salad*
  
- ⊗ **Faux-Filet de pays de Savoie grillé à la plancha, sauce tartare ...** 25 €  
Avec pommes de terre persillées et légumes de saison  
*Savoie sirloin steak, tartare sauce. With parsley butter potatoes and vegetables*  
  
En supplément : sauce roquefort, poivre vert ou champignon .... 3 €  
*Add : Roquefort, green pepper or mushroom sauce*
  
- ⊗ **Quasi de veau (UE), jus court à l'estragon ...** 24 €  
Avec ratatouille et pommes de terre persillées  
*Fillet of veal (EU) with a tarragon juice. With ratatouille and parsley butter potatoes*
  
- ⊗ **Burger du Dahu ...** 19 €  
Steak haché Angus (UE) grillé (150 gr), tomates, oignons confits et cornichons  
Avec pommes frites et salade verte  
*180 gr. grilled steak (EU), tomatoes, onion jam and pickled gherkin.  
With french fries and green salad.*
  
- ⊗ **Truite rôtie des Ardoisières ...** 23 €  
Élevée à la pisciculture des Meuniers, rôtie au four avec un beurre citronné  
Avec riz Basmati et ratatouille  
*Roasted trout from the Ardoisières valley, lemon butter emulsion  
With Basmati rice and ratatouille*
  
- ⊗ **Filets de perche Meunière ...** 26 €  
Avec pommes frites et salade verte  
*Perch fillets with Meunière sauce. With french fries and green salad*
  
- ⊗ **Tartare de daurade façon Thai ...** 23 €  
Coriandre, oignons rouges et sauce soja. Avec riz Basmati et salade verte  
*Thai sea bream tartar with coriander, red onions and soy sauce  
With Basmati rice and green salad*
  
- ⊗ **Aubergines à la Parmigiana ...** 18 €  
Gratin d'aubergines, parmesan et sauce tomate. Avec salade verte  
*Gratinated eggplants with parmesan cheese and tomato sauce. With green salad*

## Spécialités montagnardes ...



- ☼ **Croûte fromagère forestière** ... 20 €  
Pain, jambon blanc, ail, vin blanc, crème, fromage et champignons  
Avec une salade verte  
*Oven baked. Bread, ham, garlic, white wine, cream, cheese and mushrooms. Served with green salad*
- ☼ **Tartiflette de la Pointe de Nyon** ... 20 €  
La vraie tartiflette, oignons, lardons et bon reblochon  
Avec une salade verte  
*Sliced potatoes oven baked with reblochon cheese, onions, bacon bits. Served with green salad*
- ☼ **Fondue suisse au Vacherin fribourgeois**
- **Fondue nature** .... 25 €
  - **Fondue aux cèpes** .... 29 €
  - **Fondue à la concassée de tomates « maison »** .... 28 €
- Servie avec pain tradition, pommes de terre, salade verte et charcuteries  
*Swiss cheese fondue : plain or with home made crushed tomatoes or with mushrooms*  
*Served with tradition bread, boiled potatoes, salad and Savoyard cold cuts*
- ☼ **Planche de Charcuteries de Savoie** .... 16 €  
*Assorted Savoyarde cold cuts*
- ☼ **Planche Mixte** (charcuteries et fromages) .... 19 €  
*Assorted cold cuts and cheese*

## Dégustation de fromages ...

- ☼ **Assiette de 4 fromages de Savoie** ... 15 €  
Abondance, Tomme, Beaufort et Reblochon  
*Choice of 4 Savoie cheeses*



Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts, sauf les frites « Tradition »  
*All our dishes are "homemade" and prepared on site from raw materials, except the « Traditional » french fries.*

Prix nets TTC - *Net prices, service included*

## Douceurs finales ...

- ☼ **Café gourmand** ... 11 €  
*Gourmet coffee*
- ☼ **Crémant Extra-Dry gourmand** ... 15 €  
*Gourmet Extra-Dry Crémant - Lightness and freshness at the end of the meal*
- ☼ **Traditionnel petit pot de crème au chocolat de 1955**... 8 €  
*Traditional pot of baked chocolate cream from 1955*
- ☼ **Coupe de fruits frais et sa glace au yaourt** ... 11 €  
*Fresh fruits salad with a yogurt ice-cream*
- ☼ **Soupe glacée de fraises au basilic du jardin** ... 12 €  
*Iced strawberry soup with fresh basil*
- ☼ **Crème brûlée à la framboise** ... 9 €  
*Raspberries cream brûlée*
- ☼ **Le classique tiramisu léger** ... 9 €  
*The classic light Tiramisu*
- ☼ **Tartelette à la myrtille et son sorbet** ... 11,50 €  
*Blueberry tart and its sorbet*
- ☼ **Faiselle nature** ... 7 €      **Faiselle aux myrtilles** ... 8 €  
*Cottage cheese : plain or with bilberries*



## Coupes glacées ...

- ☼ **Coupe des Iles** ... 8 €  
Mangue, Banane, Citron vert, coulis fruit de la passion, crème fouettée
- ☼ **Café Liégeois** ... 8 €  
Café, Vanille, café expresso, crème fouettée
- ☼ **Chocolat Liégeois** ... 8 €  
Chocolat, Vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée
- ☼ **Coupe Fraîcheur** ... 9 €  
Fraise, Framboise, Abricot, pêche pochée, coulis de framboise, crème fouettée
- ☼ **Coupe Framboisine** ... 9,50 €  
Vanille, Framboise, coulis et framboises entières, crème fouettée
- ☼ **Coupe Italienne**... 9,50 €  
Tiramisu, Panna Cotta, Café, crème double, meringue, crème fouettée
- ☼ **Coupe Dahu** ... 10,50 €  
Caramel, Chocolat Blanc, Macadamia, caramel au beurre salé, Kit Kat, crème fouettée
- ☼ **After Eight** ... 10 €  
Menthe-Chocolat arrosé de Get 27
- ☼ **Colonel** ... 11 €  
Citron et Citron Vert arrosé de Vodka
- ☼ **Irish Coffee** ... 11 €  
Café et Vanille arrosé de Whisky
- ☼ **Glaces et sorbets à la boule** : 1 boule : 2,50 € - 2 boules : 4,50 € - 3 boules : 6,50 €  
Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Menthe-Chocolat, Chocolat Blanc, Macadamia, Tiramisu, Panna Cotta, Citron et Citron vert, Framboise, Fraise, Abricot, Mangue, Banane

Prix nets TTC - *Net prices, service included*