

RESTAURANT



Le Petit D

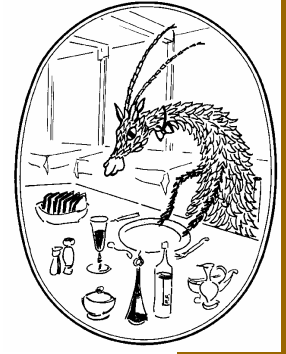
Carte de l'hiver 2018 - 2019

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

*The « Petit D » is open every day except tuesday
from 7 pm to 9.30 pm*

Vins servis au verre

Wines by the glass



Vins Rouges

Savoie	PINOT NOIR « Jeannine » -2016- J.Vullien ★★ (GH 2018)	6,00 €
	AMARIVA - 2012 - Domaine Bouvet	8,00 €
Bourgogne	CÔTES DE NUITS-VILLAGES « Domaine des Tilleuls »	
	- 2013 - Philippe Livera	8,00 €
Beaujolais	CHIROUBLES « Cadole de Grille-Midi » - 2014 - Patrice Chevrier	4,00 €
Loire	BOURGUEIL « Les Racines » - 2014 - F. Mabileau <i>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 - L'Arnaude	6,00 €
Languedoc	CÔTEAUX DE BÉZIERS « Cuvée Préface » - 2015 - L'Odyssée	5,40 €
Bordeaux	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 €

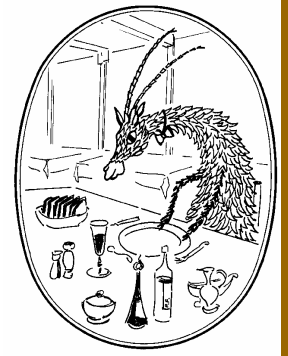
Vins Blancs

Savoie	APREMONT - Maison Mollex	4,20 €
	MARIN - 2016 - Delalex	4,40 €
	SEYSSEL « Clos de la Péclette » - 2016 - Maison Mollex	5,00 €
Bourgogne	GIVRY « Sans Nom » - 2016 - Michel Sarrazin	6,20 €
Chablis	CHABLIS 1 ^{er} 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	SAINT-JOSEPH « Les Carats » - 2016 - Domaine Mucyn	6,80 €
Languedoc	VIN DE PAYS D'HÉRAULT « Cuvée Parenthèse » - 2017 - L'Odyssée	4,80 €
Provence	CÔTES de PROVENCE « Martin » - 2014 - L'Arnaude	5,00 €

Vins Rosés

Savoie	GOUTTE DE ROSÉ DE SAVOIE - 2017 - Maison Mollex	3,80 €
Provence	CÔTES DE PROVENCE « Juliette » - 2017 - Château L'Arnaude	5,00 €

Nos entrées & salades ...



- ☼ **Saumon fumé « Maison » ... 14 €**
Préparé et fumé sur place avec blinis et fromage blanc à la ciboulette
Salmon smoked in house with blinis and chives cream

- ☼ **Médailles de foie gras de canard « maison » ... 20 €**
Chutney aux figues et pain d'épices grillé
Duck foie gras made in-house, fig chutney and toasted gingerbread

- ☼ **Œuf Cocotte, sauce crémeuse aux écrevisses et mouillettes dorées... 12 €**
Cocotte egg, creamy sauce with crayfish and toasted bread fingers

- ☼ **Tartare de daurade façon Thai ... 15 €**
Coriandre, oignon rouge, tomate confite et sauce soja
Thai sea bream tartar with coriander, candied tomatoes, red onion and soy sauce

- ☼ **Planchette de viande des Grisons et magret de canard fumé ... 11 €**
Assorted Graubünden air dried beef and smoked duck breast

- ☼ **Planche de charcuteries de Savoie 16 €**
Assorted Savoyarde cold cuts

- ☼ **Potage du jour ... 9 € (petit - small) ... 14 € (grand - large)**
Soup of the day

- ☼ **Salade Bergère ... 12 € (petite - small) ... 18 € (grande - large)**
Tagliatelles de courgettes, mesclun, toast de chèvre chaud au miel, lardons, tomates confites et vinaigrette à la menthe séchée du jardin
Zucchini tagliatelles, mesclun, goat cheese with honey on toast, bacon, candied tomatoes and mint 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"

Prix nets TTC - Net prices, service included

Nos plats ...



🌿 **Quasi de veau, 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

🌿 **Le « Mignon Morzinois » ... 25 €**

Filet de porc roulé au jambon de Savoie et gratiné à la tomme

Avec beignets de pommes de terre et salade verte

Pork fillet rolled with Savoy ham and tomme gratin

With potato fritters and green salad

🌿 **Faux filet de Savoie grillé à la plancha, sauce tartare ... 25 €**

Avec pommes de terre persillées et légumes

Grilled 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

🌿 **Burger du Dahu ... 19 €**

Steak haché « Angus » grillé (180 gr), tomates, reblochon, lard grillé, oignons confits et cornichons. Avec pommes frites et salade verte

180 gr. grilled "Angus" steak, tomatoes, reblochon cheese, grilled bacon, onion jam and pickled gherkin. With french fries and green salad

🌿 **Truite rôtie des Ardoisières, huile de persil ... 24 €**

Élevée à la pisciculture des Meuniers de Morzine et rôtie au four

Avec riz Basmati et ratatouille

Roasted trout from the Ardoisières valley, parsley oil. With Basmati rice and ratatouille

🌿 **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

🌿 **Risotto crémeux aux légumes verts ... 19 €**

Avec petits pois, asperges, épinards et parmesan. Avec salade verte

Vegetable risotto with peas, asparagus, spinach and parmesan cheese. With green salad



Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts.

All our dishes are "homemade" and prepared on site from raw materials.

Spécialités montagnardes ...



☼ **Crèmeux du Jura dans sa boîte au four...** 23 €

Servi avec pommes de terre, salade verte et charcuteries

Oven baked Jura cheese.

Served with boiled potatoes, salad and Savoyard cold cuts

☼ **Tartiflette des Aravis ...** 22 €

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

☼ **Croziflette de la Pointe de Nyon ...** 18 €

Crozets, oignons, jambon cru de Savoie et bon reblochon. Avec une salade verte.

Crozets pasta oven baked with reblochon cheese, onions and raw bacon from Savoy.

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

Dégustation de fromages ...

☼ **Assiette de 4 fromages de Savoie ...** 15 €

Abondance, Tomme, Beaufort et Reblochon

Choice of 4 Savoie cheeses

Douceurs finales ...



- ⊗ **Faisselle nature ... 7 € Faisselle aux myrtilles ... 9 €**
Cottage cheese : plain or with bilberries
- ⊗ **Traditionnel petit pot de crème au chocolat de 1955... 8 €**
Traditional pot of baked chocolate cream from 1955
- ⊗ **Crème brûlée vanille ... 9 € Flambée au Génépi ... 11 €**
Vanilla Cream brulée plain or flambéed with Génépi
- ⊗ **Verrine façon cheesecake et mandarine ... 9 €**
Verrine cheesecake and tangerine
- ⊗ **Tartelette à la myrtille et son sorbet myrtille... 12 €**
Bilberry tart and its sorbet
- ⊗ **Café, thé ou infusion « Gourmand » ... 11 €**
Gourmet coffee, tea or herbal tea
- ⊗ **Crémant Extra-Dry « Gourmand » ... 12 €**
Gourmet Extra-Dry Crémant - Lightness and freshness at the end of the meal

Coupes glacées ...

- ⊗ **Dame Blanche ... 8 €**
Glace Vanille, chocolat chaud, chantilly
- ⊗ **Café Liégeois ... 9 €**
Glaces Café & Vanille, café expresso, chantilly
- ⊗ **Chocolat Liégeois ... 9 €**
Glaces Chocolat & Vanille, sauce chocolat maison, chantilly
- ⊗ **Coupe Mont Blanc ... 11 €**
Glaces Marron & Vanille, copeaux de marron, liqueur châtaigne, chantilly
- ⊗ **Coupe aux mirabelles ... 11 €**
Glaces Mirabelle & Vanille, mirabelles au sirop, coulis mirabelle, chantilly
- ⊗ **After Eight ... 11 €**
Glace Menthe-Chocolat arrosée de Get 27
- ⊗ **Colonel ... 12 €**
Glace Citron arrosée de Vodka

NOS GLACES À LA BOULE

1 BOULE/SCOOP: 3,50 €, 2 BOULES/SCOOPS: 5,50 €, 3 BOULES/SCOOPS: 7,50 €
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL, MENTHE-CHOCOLAT,
CHOCOLAT BLANC, MACADAMIA, TIRAMISU, BULGARE/COULIS GRIOTTE, CITRON,
FRAMBOISE, FRAISE, ABRICOT, MANGUE, BANANE. MIRABELLE, MARRON

Prix nets TTC - Net prices, service included