

RESTAURANT



Le Petit D

## Carte de l'hiver 2017 - 2018

---

Le « Petit D » est ouvert tous les jours sauf le mardi  
de 19h à 21h00

*The « Petit D » is open every day except tuesday  
from 7 pm to 9.00 pm*

# Vins servis au verre

## *Wines by the glass*



### Vins Rouges

Savoie	PINOT DE SAVOIE - 2016 - Domaine Saint Germain	5,20 €
	<i>Certifié « Agriculture Biologique »</i>	
	AMARIVA - 2012 - Domaine Bouvet	8,00 €
Bourgogne	GIVRY « Les Dracy » - 2016 - Michel Sarrazin	6,60 €
	FIXIN « Crais de Chêne » - 2015 - René Bouvier	8,40 €
Beaujolais	CHIROUBLES « Cadole de Grille-Midi » - 2012 - Patrice Chevrier	4,00 €
Loire	BOURGUEIL « Les Racines » - 2014 - F. Mabileau	5,40 €
	<i>Vin Bio certifié par Ecocert</i>	
Rhône	CÔTES-DU-RHÔNE « Les Cranilles » - 2015 - Les Vins de Vienne	4,60 €
Provence	CÔTES de PROVENCE « Pierre-Louis » - 2012 - L'Arnaude	6,00 €
Bordeaux	CHÂTEAU ROBIN - Côtes de Castillon - 2007 - ★★ (GH 2011)	5,20 €
	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE - Graves - 2012 - ★★ (GH 2016)	7,00 €
	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 €
Jura	ARBOIS « En Paradis » - 2010 – Chardonnay Vieilles Vignes - J. Rijckaert	6,60 €
Bourgogne	POUILLY-FUISSÉ - 2015 - Merlin	7,80 €
Chablis	CHABLIS 1 <sup>er</sup> Cru « Côte de Léchet » - 2013 - La Chablisienne ★ (GH 2016)	6,60 €
Loire	MENETOU SALON - 2014 - Domaine Gilbert	6,20 €
Alsace	SYLVANER Grand Cru Zotzenberg - 2005 - A. Seltz	7,00 €
Rhône	CROZES HERMITAGE « Mule Blanche » - 2014 - Jaboulet Aîné	7,00 €
Provence	CÔTES de PROVENCE « Martin » - 2014 - L'Arnaude	5,00 €

### Vins Rosés

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

## Nos entrées ...



- ⊗ **Saumon fumé « Maison »** ... 13,50 €  
Préparé et fumé sur place avec blinis et fromage blanc à la ciboulette  
*Salmon smoked in house with blinis and chives cream*
- ⊗ **Terrine de sanglier aux airelles et confiture d'oignons** ... 14 €  
*Boar terrine with cranberries and onions jam*
- ⊗ **Planchette de viande des Grisons et magret de canard fumé** ... 11 €  
*Assorted Graubünden air dried beef and smoked duck breast*
- ⊗ **Potage du jour** ... 8 € (petit - *small*) ... 10 € (grand - *large*)  
*Soup of the day*
- ⊗ **Mesclun d'hiver, tomme fondante, poire pochée et lard rôti**  
... 14 € (petite - *small*) ... 17 € (grande - *large*)  
*Winter mixed salad, melted Tomme cheese, poached pear and roasted bacon*
- ⊗ **Salade Bergère** ... 12 € (petite - *small*) ... 17 € (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*

## Nos plats ...

- ⊗ **Carré de porc des montagnes d'Auvergne (AOP), jus à l'estragon** ... 22 €  
Avec ratatouille et polenta  
*Rack of pork from the mountains of Auvergne, tarragon juice. With ratatouille and polenta*
- ⊗ **Cœur de rumsteck Simmental grillé à la plancha, sauce tartare** ... 22 €  
Avec légumes de saison et au choix : pommes de terre persillées ou frites  
*Grilled Simmental rumsteck, tartare sauce*  
*With season vegetables. Choice of : parsley butter potatoes or French fries*  
  
En supplément : sauce roquefort, poivre vert ou champignon .... 3 €  
*Add : Roquefort, green pepper or mushroom sauce*
- ⊗ **Burger du Dahu** ... 18 €  
Steak haché grillé (150 gr), tomates, reblochon, lard grillé, oignons confits et cornichons. Avec pommes frites et salade verte  
*180 gr. grilled steak, tomatoes, reblochon cheese, grilled bacon, onion jam and pickled gherkin. With french fries and green salad*
- ⊗ **Truite rôtie des Ardoisières, beurre au citron** ... 24 €  
Élevée à la pisciculture des Meuniers, puis rôtie au four.  
Avec riz Basmati et ratatouille  
*Roasted trout from the Ardoisières valley, lemon butter emulsion*  
*With Basmati rice and ratatouille*
- ⊗ **Aubergines à la Parmigiana** ... 16 €  
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** ... 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 des Aravis** ... 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** .... 28 €
- **Fondue à la concassée de tomates « maison »** .... 27 €

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*



## Accompagnements ...

### 🌿 **Planche de charcuteries de Savoie** .... 16 €

*Assorted Savoyarde cold cuts*

### 🌿 **Planche Mixte** (charcuteries et fromages) .... 19 €

*Assorted cold cuts and 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"*

## 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 ...

- ⊗ **Faisselle nature ... 6 €**      **Faisselle aux myrtilles ... 7 €**  
*Cottage cheese : plain or with bilberries*
- ⊗ **Petit pot de crème au chocolat ... 8 €**  
*Pot of baked chocolate cream*
- ⊗ **Crème brûlée vanille ... 8 €**      **Flambée au Génépi ... 10 €**  
*Vanilla Cream brûlée plain or flambéed with Génépi*
- ⊗ **Tiramisu léger ... 8 €**  
*Light Tiramisu*
- ⊗ **Parfait glacé orange sanguine et soupe d'oranges ... 11 €**  
*Blood orange iced parfait with orange soup*
- ⊗ **Tartelette à la myrtille et son sorbet ... 12 €**  
*Bilberry tart and its sorbet*



## Coupes glacées ...

- ⊗ **Coupe des Iles ... 8 €**  
Mangue, Banane, Citron, 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 Framboisine ... 9,50 €**  
Vanille, Framboise, 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 arrosé de Vodka
- ⊗ **Irish Coffee ... 11 €**  
Café, 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, Pannacotta,  
Citron, Framboise, Fraise, Abricot, Mangue, Banane

---

Prix nets TTC - *Net prices, service included*