

RESTAURANT



Le Petit D

Carte de l'hiver 2019-2020

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*

Nos entrées ...



- ☼ **Potage du jour** ... 9 € (petit - *small*) ... 14 € (grand - *large*)
Soup of the day
- ☼ **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
- ☼ **Tartare de truite saumonée à la coriandre façon Thai** ... 15 €
Salmon trout tartare with coriander Thai style
- ☼ **Médallions de foie gras de canard « Maison »** ... 20 €
Chutney de 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
- ☼ **Planchette de viande séchée des Alpes** ... 11 €
Air dried beef meat from the Alps
- ☼ **Planche de charcuteries de Savoie** 16 €
Assorted Savoyarde cold cuts

Nos salades ...

- ☼ **Salade Bergère** ... 12 € (petite - *small*) ... 18 € (grande - *large*)
Mesclun, tagliatelles de courgettes, samoussa de chèvre chaud, lardons, tomates confites et vinaigrette à la menthe
Mesclun, zucchini tagliatelles, samoussa goat cheese, bacon, candied tomatoes and mint dressing
- ☼ **Salade Savoyarde** ... 10 € (petite - *small*) ... 13 € (grande - *large*)
Mesclun, nems de reblochon, jambon de Savoie, noix et tomates cerise
Mesclun, reblochon nems, smoked Savoie ham, nuts and cherry tomatoes
- ☼ **Salade Océane** ... 14 € (petite - *small*) ... 19 € (grande - *large*)
Mesclun, saumon fumé « Dahu », gambas, asperges vertes, tomates et pain grillé au fromage blanc à l'aneth
Mesclun, homemade smoked salmon, gambas, 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 ...



⊗ **Quasi de veau, jus court à l'estragon ... 24 €**

Avec gratin de crozets et légumes d'hiver
Fillet of veal (EU) with a tarragon juice
With crozet gratin and vegetables

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

Filet de porc roulé au jambon de Savoie et gratiné à la tomme
Avec écrasée de pommes de terre et légumes d'hiver
Pork fillet rolled with Savoy ham and tomme gratin
With mashed potatoes and vegetables

⊗ **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 « Limousin » grillé (150 gr), tomates, reblochon, lard grillé, oignons confits et cornichons. Avec pommes frites et salade verte
150 gr. grilled "Limousin" steak, tomatoes, reblochon cheese, grilled bacon, onion jam and pickled gherkin. With french fries and green salad

⊗ **Filet d'Omble Chevalier des Ardoisières rôti au four ... 25 €**

Élevée à la pisciculture des Meuniers de Morzine
Avec fondue de poireau et fenouil et polenta croustillante
Roasted char fish from the Ardoisières
With leek and fennel fondue and crispy polenta

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

Élevée à la pisciculture des Meuniers de Morzine
Avec riz Pilaf 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 champignons et safran ... 19 €**

Avec salade verte
Creamy risotto with mushrooms and safran. 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 ...



❁ 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

❁ Crémeux du Jura dans sa boîte au four... 24 €

Servi avec pommes de terre, salade verte et charcuteries
Oven baked Jura cheese

Served with boiled potatoes, salad and Savoyard cold cuts

❁ 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 brûlée plain or flambéed with Génépi
- ⊗ **Tartelette à la myrtille et son sorbet myrtille... 12 €**
Bilberry tart and its sorbet
- ⊗ **Verrine Tiramisu... 9 €**
Tiramisu
- ⊗ **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 - Glace Vanille, chocolat chaud, chantilly ... 8 €**
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream
- ⊗ **Café Liégeois - Glaces Café & Vanille, café expresso, chantilly ... 9 €**
Coffee & Vanilla ice creams, espresso coffee, whipped cream
- ⊗ **Chocolat Liégeois - Glaces Chocolat & Vanille, sauce chocolat, chantilly ... 9 €**
Chocolate & Vanilla ice creams, chocolate sauce, whipped cream
- ⊗ **Coupe Myrtille... 11 €**
Glaces Myrtille & Vanille, myrtilles au sirop, coulis de myrtille, chantilly
Bilberry & Vanilla ice creams, bilberries in syrup, bilberry coulis, whipped cream
- ⊗ **Coupe Praline Rose ... 12 €**
Glaces Bulgare & Vanille, émiettée de pralines roses au naturel, coulis de griotte, chantilly
Bulgarian & Vanilla ice creams, crushed pink pralines, sour cherry coulis, whipped cream
- ⊗ **After Eight ... 11 €**
Glace Menthe-Chocolat arrosée de Get 27 - Chocolate & mint ice cream with Get 27
- ⊗ **Colonel ... 12 €**
Glace Citron arrosée de Vodka - Lemon sorbet with 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, MYRTILLE

Prix nets TTC - Net prices, service included

Vins servis au verre

Wines by the glass



Vins Rouges

Savoie	MONDEUSE d'ARBIN « Cuvée Avalanche » 2018 - F. Trosset AMARIVA - 2012 - Domaine Bouvet	5,60 € 8,00 €
Bourgogne	CHOREY-LES-BEAUNE - 2015 - Domaine Tollot-Beaut	11,80 €
Beaujolais	BROUILLY Saint-Pierre « Domaine de Sermezy » - 2017 - P. Chevrier	4,60 €
Loire	SAUMUR-CHAMPIGNY « Yvonne - Cuvée La Folie » - 2015 - M. Vallée	6,00 €
Rhône	GIGONDAS « Pierre Aiguille » - 2017 - Paul Jaboulet Aîné	6,40 €
Provence	CÔTES de PROVENCE « Pierre-Louis » - 2014 - L'Arnaude	6,00 €
Languedoc	VIN DE PAYS D'OC (IGP) « Parenthèse » - 2017 - L'Odyssée	4,80 €
Bordeaux	CHÂTEAU JOANIN BÉCOT - Côtes de Castillon - 2007 - BLASON D'ISSAN Margaux - 2012 - CHÂTEAU PHÉLAN SEGUR Saint Estèphe - 2012 -	7,00 € 8,40 € 11,40 €

Vins Blancs

Savoie	APREMONT - Maison Mollex MARIN - 2016 - Delalex SEYSSEL « Clos de la Péclette » - 2017 - Maison Mollex	4,20 € 4,40 € 5,00 €
Bourgogne	RULLY « Sans Nom » - 2017 - Michel Sarrazin	6,20 €
Chablis	CHABLIS Vieilles Vignes « Les Vénérables » - 2016 - La Chablisienne	6,00 €
Loire	TOURAINÉ Sauvignon « Cuvée Pointe d'Agrumes » - 2016 - FX Barc	4,20 €
Alsace	SYLVANER Vieilles Vignes « Grand Cru Zotzenberg » - 2015 - A. Seltz	7,60 €
Rhône	VIOGNIER « Secret de Famille » - 2015 - Jaboulet Aîné	4,00 €
Languedoc	VIN DE PAYS D'HÉRAULT (IGP) « Parenthèse » - 2017 - L'Odyssée	4,80 €
Provence	CÔTES de PROVENCE « Martin » - 2014 - L'Arnaude	5,00 €

Vins Rosés

Savoie	GOUTTE DE ROSÉ DE SAVOIE - 2018 - Maison Mollex	3,80 €
Provence	CÔTES DE PROVENCE « Juliette » - 2018 - Château L'Arnaude	5,00 €