

# • Le Déjeuner des Peupliers •

*Chef Mathieu Canguilhem*

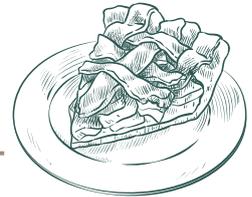


## La Planche du Skieur | 39€

Le P'tit Burger, Pommes Frite & Salade Verte  
The little Burger, Fried Potatoes & Green Salad

La Tarte du Pâtissier

Le Shot café/génépi  
Coffee/Génépi Shot



## Quick Déj

La salade Caesar | 24€  
Caesar salad

Le P'tit Burger, raclette de pays | 24€  
The little Burger, country raclette

Le très très gros burger  
(plutôt pour 2 personnes !) | 48€  
The very very big burger (for 2 people)

La boîte chaude, Moelleux du Revard | 24€  
Hot Savoie cheese

Les penne lard paysan et champignons | 24€  
Penne with mushrooms and bacon

Le risotto, fromage d'alpage et safran | 24€  
Risotto, Alpine cheese and saffron

L'incontournable tartare de Mathieu | 30€  
Mathieu's unmissable tartare

## Partageons une ardoise ? How about we share a platter?

La charcuterie de montagne | 24€  
Mountain charcuterie board

Les fromages Savoyards | 24€  
Savoie cheese board

La collection de tartinades  
de Thierry | 24€  
Thierry spreads selection

La grande triplette | 30€  
Full mix plate



## À la Carte On the Menu

---

"Prendre le temps de prendre le temps, ce n'est pas perdre de temps"  
"Taking the time to take the time is not wasting time"

### Menu du jour | 66€

---

Entrée du Chef, Sur le Grill !!!  
et Tarte du Pâtissier  
Chef's Entrance, On the Grill!!!  
and Pâtissier's Tart

#### Pour commencer ● Starters

24€

La gratinée à l'oignon, croute montagnarde au fromage d'alpage  
Onion gratinée, mountain crust with alpine cheese

L'oeuf, brouillade à la crème de bourgeons de sapin  
Egg, scrambled with fir bud cream

La truffiflette, crèmeux pomme de terre au reblochon et à la truffe  
Truffiflette, creamy potato with reblochon and truffle

L'entrée du Chef  
The Chef's Starter

#### Sur le Grill ● On the Grill

42€

Les grillades de viandes et de poissons, à feu vif  
Grilling meat and fish over high heat

accompagné au choix de salade verte, pomme frite ou légumes poelés  
accompanied by your choice of green salad, fried potatoes or fried vegetables



La tarte du pâtissier | 9€  
Tart of the pastry chef

Le chocolat : mousse, crumble aux noix et caramel | 12€  
The chocolate : mousse, walnut crumble and caramel

La brioche perdue aux pralines roses, crème au mélilot | 12€  
French toast with pink pralines and a sweet clover cream

Le Mont-Blanc, marron, cassis et glace au lait | 12€  
Mont-Blanc, chestnut, blackcurrant and milk ice cream

Les glaces et sorbets (1 boule) | 3€  
Ice cream and sorbets (1 scoop)

*Faisons connaissance, let's get to know each other!*

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser toutes éventuelles formes d'intolérances, d'allergies ou spécificités de régimes alimentaires.

We'd love to hear more about you! At the beginning of the meal, please inform us of any food allergies, intolerances or dietary restrictions you may have.



Chef de Cuisine | *Mathieu CANGUILHEM*

« Listes des allergènes consultable sur demande auprès de nos collaborateurs »

Origine viande | France  
Prix nets, taxes et service compris

Meat origin | France  
Net prices, taxes and service included

