

Entrées - Starters

Foie Gras de canard Français mi cuit, pommes de Savoie rissolées, toasts 31 €
Half cooked French foie gras with Savoy apples hash browns, toast

Escalopes de Foie Gras de canard poêlé gastrique aux poires 33 €
Pan-fried escalope of foie gras duck of with pears

Carpaccio de bœuf, pesto maison, câpres, parmesan 28 €
French beef carpaccio, homemade pesto, capers, parmesan

Salade Romaine, façon César 27 €
Roman Salad, Caesar style

Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth, façon gravelax 32 €
Scottish salmon marinated in dill, gravelax style

Potage du moment, crème fouetté, emmental râpé 16 €
Soup of the moment, whipped cream, grated emmental cheese

Escargots de Bourgogne demi-douzaine 16 €, douzaine 30 €
Snails from Bourgogne, half dozen 16€ dozen 30 €

La planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs 27 €
Meat cold cuts delicatessen plate from here and elsewhere

La planche de fromages d'ici et d'ailleurs 27 €
Cheese plate from here and elsewhere



Plats – Main course

Côte de veau rôtie, cèpes bouchons, gratin dauphinois 40 €
Roasted veal chop, porcini mushrooms, gratin dauphinois

Burger « La Table des Flocons » frites, salade verte 31 €
Burger “La Table des Flocons”, fries, green salad

Filet de bœuf français poêlé, gratin Dauphinois 43 €
Pan-fried French beef fillet, French fries, salad

Façon Rossini /Rossini way 12 € Sauce morilles/Morels sauce 9 €

Côte de bœuf maturée élevée en Savoie, environ 1200g, gratin Dauphinois 118 €
Rib beef matured, raised in Savoie, around 1200g, Gratin Dauphinois
Sauce morilles/Morels sauce 9 €

Tartare de bœuf français, au couteau, frites, salade verte, 180gr. 33 €
Tartare, French beef, cut with knife, French fries, green salad, 180gr.

Suprême de poulet français, sauce morilles, purée de pommes de terre 34 €
Chicken supreme with mushrooms sauce and mashed potatoes

Dos de cabillaud sauvage, petits légumes, sauce vierge 34 €
Wild cod fillet, small vegetables, virgin sauce

Le plat végétarien du chef Bruno 26 €
The vegetarian plate of chef Bruno

Wok de nouilles udon du Japon aux légumes façon asiatique 30 €
Wok Udon Noodles from Japan vegetables asian way
Avec crevettes sauvages - Wild shrimp Wok 38 €

Fondue au 3 fromages, assortiment de charcuterie, salade verte. Min 2 pers/prix par pers. 35 €
3 Cheese fondue, raw ham from Italy, sausage, from Savoie, dried bacon from Savoy, green salad, min 2 people, rate per person

Fondue au 3 fromages, viande de bœuf séchée de Savoie, salade verte.
Min 2 pers/prix par pers. 35 €

3 Cheese fondue, raw ham from Italy, sausage, from Savoie, dried bacon from Savoy, green salad, min. 2 people, rate per person



Côte Brasserie

Les Pâtes

Bolognaise 24 €

Carbonara 24 €

Napolitana 24 €

Lasagne de légumes 26 €

Les Omelettes

Servie frites, salade verte

Served with french fries & green salad

Herbes potagères - fresh herbs 24 €

*Emmental, Jambon blanc 25€
cheese & Ham*

Champignons de Paris - Mushrooms 26 €

Les petits skieurs (-10 ans) – Kids (-10 y/o)

Burger, frites, cheddar, sauce cocktail 20 €

Nuggets de poulet frites 18 €

Les pâtes à la napolitaine ou carbonara ou bolognaise 17 €

Pot vanille, fraise ou vanille chocolat 4€

Desserts

La part de tarte Tatin 14 €

La part de tarte Tatin boule de glace 17 €

La crème brûlée vanille 12 €

La crème caramel 9 €

La panna cotta et son coulis de fruits 10 €

La mousse au chocolat 9 €

Le tiramisu 10 €

La salade de fruits frais 10 €

La part de tarte du moment 12 €

Boule de glace/sorbet –Scoop of Ice cream/sorbet 4 €