

***Bienvenue au Restaurant Le Colibri  
et profitez de ce savoureux moment pour déguster votre  
plat préféré***

## **LES ENTREES FROIDES**

SALADE NATURE (assaisonnée à souhait).....	3 €
LA SAVOYARDE DE TRADITION ..... (salade, tomate, lardons, noix, croutons, oeuf, fromage et jambon cru)	8,50 €
LA CHAMONIX..... (salade, tomate, toasts au chèvre doux, Reblochon chaud, pomme de terre et viande grison)	9 €
LA GERSOISE en croustillant de brick..... (feuille de brick, salade, tomate, noix, croutons, pignons, jambon cru, gésiers de canard confits, magret fumé et foie gras de canard maison)	11 €
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON..... (salade et toasts)	11 €
CARPACCIO de BOEUF aux copeaux de parmesan et vapeur balsamique.....	7 €
CHEVRE DOUX à l'huile de basilic ..... (salade, tomate, croutons de chèvre chauds rôtis au basilic)	7 €
ASSIETTE COLIBRI..... (nid de salade, foie gras de canard maison, toasts, magret fumé, jambon cru, cornichons et oignons grelots)	10 €

## LES ENTREES CHAUDES

### uniquement le soir

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POEELE.....	15 €
(nid de salade, foie gras en mille feuilles de pain d'épices, sauce aux fruits des bois)	
REFUGE DES PETONCLES.....	10 €
(dans une coquille St-Jacques, des noix de pétoncles sautées au vin jau et au x fines herbes crémées)	
CUISSES DE GRENOUILLES rôties à la Provençale.....	9 €
(cuisses de grenouilles avec une fondue de poivrons et tomate à l'ail doux)	
TOURTE SAVOYARDE.....	8,50 €
(croustillant de pâte feuilletée garni d'un mijoté de lardons, poulet, pommes de terre et Reblochon fondu)	
REBLOCHON CHAUD aux essences de Val Thorens.....	10,50 €
(Reblochon fondu dans un plat avec du vin blanc, oignons, lardons et foie gras)	

prix nets, service compris

## **AU DETOUR DES PATURAGES**

TARTARE DE BOEUF et sa purée de condiments.....	12 €
SOURIS D'AGNEAU confite maison.....	12 €
ENTRECOTE grillée 250 g.....	13 €
COTE DE VEAU grillée et gratinée aux lardons, oignons et Reblochon.....	15 €
MIXTE GRILL beurre maître d'hôtel (boeuf, magret et agneau).....	13 €
MAGRET DU CHEF.....	14 €
(magret de canard rôti dans son jus sauce au miel, boule de glace à la figue et compote de rhubarbe)	

## **DU COTE DE LA MER**

CASSOLETTE DE ST-JACQUES.....	14 €
(St-Jacques aux champignons des bois crémés et safranés)	
GAMBAS POELEES à l'anis, gros sel et poivres mignonnettes.....	14 €
FONDUE DU COLIBRI.....	20 €
à commander, sur réservation la veille pour le lendemain (bouillon de poissons, dès de poissons du jour à chair ferme, St Jacques, gambas accompagnés de sauce rouille, cocktail et mayonnaise, pommes de terre en robe des champs, croûtons, fromage râpé)	

prix nets, service compris

# LE PATURAGE EN FONDUE OU GRILLE

à déguster uniquement le soir  
minimum 2 personnes sauf Tartiflette et Fondue aux fromages  
prix par personne

## NOS FONDUES BOURGUIGNONNES A L'HUILE PARFUMEE

accompagnement 3 sauces : Tartare, cocktail, mayonnaise

pommes sautées aux oignons confits et salade verte

la BOURGUIGNONNE tout simplement.....15 €

avec son accompagnement

la BOURGUIGNONNE ROYALE : boeuf, volaille, agneau et magret.....20 €

avec son accompagnement

## LES GRILLADINES SUR TABLE « la révolution dans la cuisson sur table »

Tranches de viandes ou poissons à griller sur une plaque en acier émaillé,

accompagnement 3 sauces : Tartare, cocktail, mayonnaise, pommes sautées

aux oignons confits et salade verte

BOEUF.....12 €

VOLAILLE.....12 €

MIXTE : boeuf, volaille, agneau.....17 €

ROYALE VIANDES : boeuf, volaille, agneau et magret.....20 €

THON FRAIS.....14 €

GAMBAS.....17 €

ROYALE POISSONS : thon frais, gambas, St Jacques.....20 €

## LES BRASERADES uniquement sur la terrasse, « au feu de bois »

Tranches de viandes ou poissons à griller sur un mini barbecue de table,

accompagnement 3 sauces : Tartare, cocktail, mayonnaise, pommes

sautées aux oignons confits et salade verte

BOEUF.....12 €

VOLAILLE.....12 €

MIXTE : boeuf, volaille, agneau.....17 €

ROYALE VIANDES : boeuf, volaille, agneau et magret.....20 €

THON FRAIS.....14 €

GAMBAS.....17 €

ROYALE POISSONS : thon frais, gambas, St Jacques.....20 €

## LE CHAPEAU TARTARE (sur réservation) Appareil en forme de chapeau

conique pour grillade sur table. Servi avec des pommes de terre en robe des

champs, les sauces à viandes, des légumes croquants à réchauffer au bouillon,

du lard et des ananas

MIXTE : boeuf, volaille, agneau.....18 €

ROYAL : boeuf, volaille, agneau et magret.....21 €

## LES SUPPLEMENTS (prix par personne)

BOEUF, VOLAILLE.....3 €

AGNEAU, MAGRET, THON FRAIS, GAMBAS, St JACQUES.....5 €

POMMES SAUTEES AUX OIGNONS CONFITS, SALADE VERTE.....3 €

**SPECIALITES SAVOYARDES**  
*à déguster uniquement le soir*  
*minimum 2 personnes sauf Tartiflette et Fondue aux fromages*  
*prix par personne*

**NOS FONDUES SAVOYARDES**

LA TRADITIONNELLE.....	13 €
(vin blanc à l'ail, fromage fondu : Beaufort, Comté, Emmental, parfumée au kirch, accompagnée de croûtons de pain et salade verte)	
LA MARMOTTE.....	18 €
(fondue traditionnelle aux morilles et son accompagnement)	
LA CHAMONIX.....	15 €
(fondue traditionnelle aux cèpes et son accompagnement)	
LA CANTON DE FAUVILLE.....	15 €
(fondue traditionnelle au roquefort et son accompagnement)	
LA PISTOU.....	14 €
(fondue traditionnelle au basilic et son accompagnement)	
LA 3 VALLEE.....	15 €
(fondue traditionnelle aux champignons, oignons, lardons et son accompagnement)	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE en accompagnement.....	3 €
(prix par personne)	

**NOS AUTRES SPECIALITES SAVOYARDES**

**LA RACLETTE GRANDE TRADITION** pour les inconditionnels.....17 €  
(½ meule de fromage à faire fondre, service à souhait avec son assiette de  
charcuterie, pommes de terre parfumées au lard et laurier)

**LES TARTIFLETES SAVEUR D'ANTAN**

(Pommes de terre, oignons lardons assaisonnés, crème, gratinées avec  
votre fromage selon votre goût, accompagnées d'une assiette de salade verte)

au FROMAGE A RACLETTE tout simplement.....	11 €
au REBLOCHON fondu.....	12 €
au CHEVRE et EMMENTAL gratinés.....	12 €
au ROQUEFORT et FROMAGE A FONDUE.....	12 €
au MONT D'OR.....	12 €
Assiette charcuterie en supplément.....	3 €

**MONT D'OR CHAUD** au cidre.....15 €  
(servi avec des pommes de terre, salade verte et assiette de charcuterie)

**REBLOCHON CHAUD** façon « Reblochonade ».....15 €  
( Reblochon fondu aux lardons, oignons et vin blanc ; salade et charcuterie)

## POESIE DE FIN DE REPAS

TRILOGIE DE CREME BRULEE .....	6 €
(au romarin, à l'écorce d'orange confite et aux morilles)	
FONDUE AU CHOCOLAT.....	6 €
(accompagnée de ses fruits de saison)	
TARTE TATIN.....	4,50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR .....	4,50 €
ST MARCELLIN chaud au basilic .....	4,50 €
RONDE DES FROMAGES .....	4,50 €
DIGESTIF DES SAVOYARDS SERVI DANS SA GROLLE	
La Grolle des montagnards au vin rouge .....	3,50 €
La Grolle à la Niôle .....	4,50 €

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

