

LA

IKE

BAR

L'APRÈS-SKI (16H — 18H30)

CRÊPE AU SUCRE — 9€

CRÊPE NUTELLA & BANANE — 12€
12€

GAUFRE SUCRE GLACE — 9€

GAUFRE CHOCOLAT CHAUD
& CHANTILLY — 13€



À PARTIR DE 18H30

LES PLATS

MINI PIZZA — 15€

Marinara ou Fromage & Jambon

SOUPE DU JOUR — 14€

Chaque jour une soupe chaude et réconfortante, parfaite après une journée de ski !

PÂTES AUX TRUFFES — 38€

Pâtes fraîches aux truffes et parmesan

PÂTES AU PESTO (VÉGÉTARIEN) — 22€

Sauce pesto maison et basilic frais

CROQUE-MONSIEUR MONTAGNARD — 19€

Pain de campagne croustillant, garni de jambon de pays, de fromage fondu (raclette ou reblochon pour une touche savoyarde) et de béchamel maison

FONDUE SAVOYARDE (2 PERS.) — 48€

Fromage fondu onctueux, servi avec pain de montagne

└ CHARCUTERIE EN OPTION +12€/PERS

TARTIFLETTE — 26€

Pommes de terre gratinées, lardons, oignons et reblochon fondu

NOS PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES — 15€

Sélection de fromages savoyards : reblochon, beaufort, tomme de Savoie et comté, accompagnée de pain rustique, de confiture de figues et de fruits secs

PLANCHE DE CHARCUTERIES — 14€

Assortiment de charcuteries locales : jambon de pays, saucisson de montagne, coppa et rosette, avec cornichons et moutarde de Dijon

PLANCHE MIXTE — 38€

Mélange de fromages et de charcuteries pour les amateurs des deux !

FINGER FOOD

HOT DOG SAVOYARD — 14€

Saucisse artisanale, moutarde à l'ancienne et oignons croustillants

TACOS REBLOCHON — 16€

Poulet, reblochon fondu, légumes frais et sauce maison

NACHOS — 15€

Fromage fondu, guacamole maison, crème et salsa épicée

LES DESSERTS

BROWNIE MAISON — 10€

Fondant au chocolat, servi tiède

COOKIES MOELLEUX — 8€

Chocolat noir, noix de pécan ou tout chocolat

TARTELLETE AUX MYRTILLES DES ALPES — 12€

Pâte sablée croustillante garnie de myrtilles sauvages des Alpes et d'une crème légère à la vanille, servie avec un coulis de fruits rouges.

Ce dessert, à la fois fruité et fondant, offre un équilibre parfait après un repas montagnard.