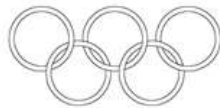


## Restaurant **L' OLYMPISKI**



### Les Entrées / Starters

<b>Terrine de Foie Gras de Canard Maison</b> Pain d'Épice et Chutney de Pomme Coing <b>Homemade Terrine of Foie Gras served with Gingerbread and Apple/Quince chutney.</b>	18 €
<b>L'Œuf 50/66° sur lit d'Épinards Frais, Morilles</b> Crouton et crème de Champignons <b>Poached egg, Brioche and fresh spinach bed, Served with morels mushrooms</b>	14 €
<b>Planche de Charcuterie de nos Montagnes</b> Confiture d'Oignons rouges <b>Assortment of Cold Cuts served with Red Onion Marmalade</b>	14 €
<b>Les Entrées du jour</b> <b>Choice of Starters of the day</b>	10 €
<b>Soupe ou Potage du jour</b> <b>Soup or cream of the day</b>	8 €
<b>Huitres N°3 Spéciales Gillardeau x 12</b> Pain de Seigle, Citron et Vinaigre à l'Échalote <b>Special n°3 Gillardeau Oyster, Served with Rye Lemon Bread, Shallots Vinegar</b>	31 €

### Les Plats / Main Courses

<b>250 gr de Sélection Bouchère Grillée dans la Noix d'entrecôte</b> Viande Charolaise, Sauce Bordelaise, Frites, Salade du Moment. <b>Charolais Strip loin steak (250g) served with Big French Fries</b> <b>Seasonal Mixed Green Leaf Lettuce and Red wine sauce</b>	23 €
<b>Le Rossini. Châteaubriand Grillé et Tranche de Foie Gras</b> Sauce aux Truffes et véritable Gratin Dauphinois <b>Beef Tenderloin Rossini style with Foie Gras and a truffle sauce. Potatoes Gratin</b>	35 €
<b>Parmentier d'Effilochés de Bœuf à la Truffe,</b> Échalotes Confites et Sauge. <b>Beef Cottage pie. Potatoes, Hand Mashed Potatoes Confited Shallots, Sage, and Truffle.</b>	22 €
<b>Filet de Canette Rôti au Miel et aux Épices</b> Embeurré de chou et Pommes Fondantes <b>Roasted Duckling with honey and spices Buttery cabbage compote and melting potatoes</b>	25 €
<b>Choix de Suggestions du marché</b> <b>Chef's recommendation for the evening.</b>	17 €

## Les Spécialités de Nos Montagnes Traditional Local Dishes

**La Fondue aux Trois Fromages** (pour 2 personnes) 19 €/pers  
Accompagnée d'une Salade Verte  
**Three cheese fondue served with green salad (for 2 persons)**

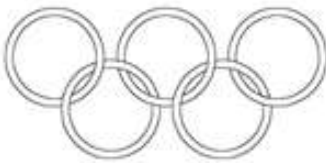
**La Fondue au Champagne** (pour 2 personnes) 24 €/pers  
Accompagnée d'une Salade Verte  
**Three cheese fondue also with Champaign served with green salad (for 2 persons)**

**La Tartiflette** 18 €  
Accompagnée d'une Salade Verte  
**Potatoes oven cooked with bacon, onions and cream, topped with toasted Reblochon cheese. Served with Green salad**

**La Raclette Valaisanne** (pour 2 personnes) 16 €/pers  
Accompagnée d'une Salade Verte  
**Melted raclette cheese on top of steamed potatoes like in the oldies. Served with a board of cold meat cuts and green salad (for 2 persons)**



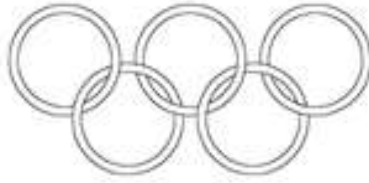
**La sélection de Fromages de Montagnes et d'ailleurs** 8 €  
**Assorted Local and French cheese platter**



## Nos Desserts Maisons Home made desserts

**Glace Vanille arrosée de Chartreuse et de chocolat chaud, Chantilly** 9 €  
**Vanilla ice cream sprinkled with melted hot chocolate and Génépi liquor.**


**Tartes, Entremets et Coupe Glacée du Jour Maison** 7 €  
**Home made pastries and desserts of the day**




## Les Menus / Selected Menus

**FORMULE**  
**« OLYMPISKI »**  
**29 €**

Choix d'entrées du jour  
**Choice of Starters**  
**of the day**



Choix de suggestions du  
Marché  
**Choice of main Courses of**  
**the day**




Pâtisseries et Desserts  
du Jour  
**Pastries and Desserts**  
**of the day**

**MENU**  
**« Des Savoyards »**  
**32 €**


Au choix :  
**Tartiflette**

**Ou**  
**Fondue aux Trois**  
**Fromages**  
(Min. 2 pers.)

**Ou**  
**Raclette Valaisanne**  
(Min. 2 pers.)



**Planche de charcuterie**  
**Salade verte**  
**Cold meat platter served**  
**with green salad**



**Pâtisseries et Desserts**  
**du jour**  
**Pastries and Desserts**  
**of the day**


**MENU ENFANT**  
**- de 12 ans**  
**14 €**

**Lazagna al Forno**

**Ou**  
**Steak Haché**  
**Beef Burger**

**Avec**  
**Garniture du Jour**  
**With**  
**Garnish of the day**

**Ou**  
**Choix de suggestions**  
**du Marché**  
**Choice of main Courses of**  
**the day**



**Pâtisseries et Desserts**  
**du jour maison**  
**Pastries and Desserts**  
**of the day**

Tarifs en Euro – Taxes et services compris. **Rates in Euro – Taxes and services included**

Tous nos plats sont accompagnés de garniture de saison. Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et, exceptionnellement, d'en manquer, afin de vous satisfaire.

**All dishes are served with seasonal garnish. In order to Satisfy our guests as best possible should we not have the freshest produce available, the garnish may be altered.**

Les entrecôtes et Filets de Bœuf sont certifiés "Origine Française VBF"  
**All Beef Fillet and Sirloins Steak are certified "French origin VBF"**