

## L' OLYMPISKI vous propose son Menu Savoyard 39 Euros

### Local Savoie Menu



#### Tartiflette

Pommes de terre, oignons, crème, lardons gratinés au Reblochon  
Oven cooked potatoes with bacon, onion and cream, topped with toasted Reblochon cheese

Ou

#### Fondue Suisse (2 personnes minimum)

##### Supplément cèpes / Cèpes mushrooms supplement 5€/pax

Caquelon bouillonnant d'un judicieux mélange de vin blanc gruyère suisse et vacherin fribourgeois, charcuterie, salade

Swiss fondue served with cold cuts and salad. Dip your bread and do not lose it!

Ou

#### La boîte chaude, crémeux du Jura

*Servie avec des pommes de terre vapeur, la saucisse de Morteau et salade*

Melted Jura creamy cheese in a wooden box, served with boiled potatoes, Morteau sausage and salad

*Nous vous proposerons ensuite nos desserts maison*

*Following this, we will offer you a selection of our homemade desserts*

*Pour ceux d'entre vous qui préfèrent moins de fromage, demandez auprès de votre serveur l'option demi-pension.*

*For those of you who don't like cheese ask your waiter for the half-board option.*



Nos suggestions pour ce repas -  
Our wine recommendations

Vin Blanc  
White Wine

ROUSSETTE DE SAVOIE, CUVÉE A-SOPHIE, L.MAGNIN 2011

Vin Rouge  
Red Wine

ARBIN, MONDEUSE, « TOUT UN MONDE » , L. MAGNIN 2009