

# Olympiski La Carte

Notre Chef : Olaf Pezard en Collaboration avec Josselin Jeanblanc Chef étoilé Michelin 2017 Hôtel Pashmina Le Refuge \*\*\*\*\*

## Pour Commencer / *to Start ...*

SOUPE DU JOUR .....	11,00 €
<i>Soup of the day</i>	
ARDOISE DE CHARCUTERIE DE NOTRE SÉLECTION .....	15,00 €
<i>Selection of Cold Cuts</i>	
ENTRÉES DU JOUR .....	15,00 €
<i>Starter of the day</i>	
ŒUF BIO CUIT LENTEMENT MOLLET, CEPES, MOUSSE DE BEAUFORT ET CRUMBLE DE POLENTA DE SAVOIE .....	16,00 €
<i>Organic Egg Slowly Mollet, Cep, Beaufort Espuma &amp; Polenta Crumble</i>	
SAUMON BIO D'ECOSSE FAÇON GRAVLAX, CREME MASCARPONE AU CITRON VERT .....	14,00 €
<i>Gravlax of Organic Salmon, Mascarpone cream with Lime</i>	
GRATIN D'ECREVISSES FRAÎCHES A L'ESTRAGON & GNOCCHI DE CÉLERI .....	18,00 €
<i>Fresh Crayfish gratin with Tarragon &amp; Celery Gnocchi</i>	

## Les Choses Sérieuses / *Main Courses*

SUGGESTIONS DU MARCHÉ .....	24,00 €
<i>Main course of the Day</i>	
RIZ NOIR VÉNÉRÉ COMME UN RISOTTO, OIGNONS CONFITS, BUTTERNUT & CHAMPIGNONS .....	25,00 €
<i>Black rice like a Risotto, Candied Onions, Butternut &amp; Wild Mushrooms</i>	
GRATIN D'ECREVISSES FRAÎCHES A L'ESTRAGON & GNOCCHI DE CÉLERI .....	28,00 €
<i>Fresh Crayfish Gratin with Tarragon &amp; Celery Gnocchi</i>	
COTE DE VEAU DU LIMOUSIN, POMME PUREE, SAUCE BORDELAISE .....	35,00 €
<i>Veal Rib, Mashed Potato &amp; Shallot Red Wine Sauce</i>	

## Tradition des Montagnes / *Traditional Mountain Dishes*

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER, SALADE VERTE .....	25,00 €
<i>Oven Cooked Potatoes with Bacon &amp; Onions Toasted with Reblochon Cheese, Served with Salad</i>	
MONT D'OR AOP CHAUD, POMMES VAPEUR & SAUSSICES DE MORTEAU .....	30,00 €
<i>Oven Cooked Cheese in Wooden Box Served with Potatote &amp; Morteau Sausage</i>	
LA FONDUE SAVOYARDE (MIN 2 PERS) .....	19,00 €/pers.
<i>Savoyard Fondue</i>	
LA FONDUE SUISSE, GRUYÈRE SUISSE & VACHERIN FRIBOURGEOIS, CHARCUTERIE (MIN 2 PERS) .....	22,50 €/pers.
<i>Swiss Fondue served with Cold Cuts</i>	
<i>Supplément Morilles / Extra Morels 10,00 €/pers.</i>	

**ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES ET D'AILLEURS / Cheese Plate Selection .....** 10,00 €

### La Note Sucrée 'Maison' / 'Homemade' Sweet Note

COUPE GLACÉE DES TROIS VALLEES / Scoops of Ice Cream « 3 Vallées » .....	8,00 €
SPHERE DE CHOCOLAT FAÇON POIRE BELLE-HELENE / Poached & Pear Sorbet with Warm Chocolate Sauce .....	9,00 €
SELECTION DE DESSERTS MAISON / Home Made Poudings .....	12,00 €



Vanille – Chocolat Valrhona – Caramel Beurre Salé – Noisette – Myrtille – Fraise – Citron – Citron Vert

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION »

Prix en euros T.T.C. - Taxes & Services Compris. Rates in Euros – Taxes & Services Included.

# Olympiski La Carte

Notre Chef : Olaf Pezard en Collaboration avec Josselin Jeanblanc Chef étoilé Michelin 2017 Hôtel Pashmina Le Refuge \*\*\*\*\*

## Jus de Fruits / Fruit Juices

LES JUS ET NECTARS SÉLECTION ALAIN MILLAT (33CL) .....	6,90 €
Poire d'Automne – Merlot Rouge Raisin – Blanc Sauvignon – Pêche Jaune – Myrtille – Orange – Fraise – Framboise <i>Autumn Pear – Red Grape Merlot – Sauvignon Blanc – Yellow Peach – Blueberry – Orange – Strawberry – Raspberry</i>	
PURE JUS DE SAVOIE (33CL) .....	6,90 €
Nectar d'Abricot Bio – Pur jus de Pomme <i>Biologique Abricot Nectar – Pure Apple Juice</i>	

## Bières / Beers

	25 cl	33 cl	50 cl
BIÈRE DU MONT-BLANC « CRYSTAL » <b>Pression</b> .....	5,00 €		8,50 €
PICON BIÈRE <b>Pression</b> .....	5,50 €		9,00 €
BIÈRE DU MONT-BLANC, (Blanche, Verte, Rousse, Violette) .....	7,00 €		
DUVEL .....	7,00 €		
VEDETT/ GUINNESS SURGER .....	7,00 €		
CORONA/CARLSBERG .....	7,00 €		

## Apéritifs

SUZE .....	4,00 €
PASTIS 51 — RICARD — PASTIS ROSÉ .....	5,00 €
MARTINI BLANC — MARTINI ROUGE — MARTINI EXTRA DRY — APÉROL .....	5,50 €
PORTO CRUZ — PORTO TAWNY — PORTO BLANC .....	7,00 €
KIR .....	6,50 €
Choix de liqueurs : crème de cassis – pêche – mûre – violette – myrtilles – pamplemousse – fraise – banane <i>Choice of liqueurs : blackcurrant – peach – blackberry – violette – blueberries – grapefruit – strawberry – banana</i>	
KIR SAVOYARD .....	6,50 €
KIR SAVOYARD PETILLANT .....	7,00 €
KIR ROYAL .....	8,00 €
Choix de liqueurs : crème de cassis – pêche – mûre – violette – myrtilles – pamplemousse – fraise – banane <i>Choice of liqueurs : blackcurrant – peach – blackberry – violette – blueberries – grapefruit – strawberry – banana</i>	

## Vins au Verre / Glass of Wine

<b>Blanc</b>	<b>12 cl</b>	
SAVOIE, APREMONT J. PERRIER .....	2015 .....	6,50 €
CHABLIS, PETIT CHABLIS L. JADOT .....	2014 .....	9,00 €
<b>CHAMPAGNE, BRUT, CUVÉE RÉSERVÉE, H. BOURDELAT 2011</b> .....		<b>12,00 €</b>
<b>Rosé</b>	<b>12 cl</b>	
SAVOIE, GAMAY ROSE J. PERRIER .....	2016 .....	6,50 €
<b>Rouge</b>	<b>12 cl</b>	
SAVOIE, GAMAY J. PERRIER .....	2014 .....	6,50 €
BORDEAUX CÔTES DE BLAYE, CHATEAU T. LAURENT .....	2013 .....	7,00 €
BOURGOGNE, PINOT NOIR, DOMAINE COILLOT .....	2013 .....	8,00 €
LUBERON, CHÂTEAU FONTVERT, COLLET DE PIERROURËT 2011 .....		10,00 €

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION »

Prix en euros T.T.C. - Taxes & Services Compris. Rates in Euros – Taxes & Services Included.

# Olympiski La Carte

Notre Chef : Olaf Pezard en Collaboration avec Josselin Jeanblanc Chef étoilé Michelin 2017 Hôtel Pashmina Le Refuge \*\*\*\*\*

## Nos Bulles de Champagne

	12cl	75 cl
CHAMPAGNE, BRUT, CUVÉE RESERVEE, H BOURDELAT ..... 2011 .....	12,00€ .....	59,00 €
CHAMPAGNE GONET MEDEVILLE 1 <sup>ER</sup> CRU, EXTRA BRUT ROSÉ ....		69,00 €
CHAMPAGNE, BRUT, « SPECIAL CUVÉE », BOLLINGER.....		95,00 €
CHAMPAGNE, BRUT, « LA GRANDE ANNEE », BOLLINGER.....2002/2004 .....		129,00 €
CHAMPAGNE, BRUT, DOM PERIGNON .....2000 .....		200,00 €

## Nos Vins Rouges / Red Wines

### Nos Vins de Savoie ...

	12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
GAMAY, DOMAINE J. PERRIER ..... 2016 .....	6,50 € .....	16,00 € .....		26,00 €
MONDEUSE AOP « CUVÉE ELISA » .....				42,00 €
MONDEUSE, ARBIN, « CONFIDENTIEL », L. MAGNIN .... 2010/2014 .....				45,00 €
MONDEUSE, ARBIN, « HARMONIE » .....			30,00 € .....	48,00 €
DOMAINE LES ARDOISIÈRES, « ARGILE » .....2014 / 2016 .....				59,00 €
MONDEUSE, ARBIN, « TOUT UN MONDE », L. MAGNIN..... 2011 .....				73,00 €
ARBIN, « VIELLES VIGNES » .....				76,00 €

### Nos Vins du Bordelais ...

	12 cl	37,5 cl	75 cl
CHÂTEAU THOMAS LAURENT, COTE DE BLAYE..... 2013 .....	7,00 € .....		28,00 €
CHÂTEAU RESPIDE MEDEVILLE, GRAVES .....		23,00 € .....	40,00 €
CHÂTEAU BERTRAND BRANEYRE, HAUT MEDOC..... 2008 .....			44,00 €
SAINT-ESTEPHE, LE CHARME DU COS LABORY .....			55,00 €
CHÂTEAU TEYNAC, SAINT JULIEN .....			58,00 €
CHÂTEAU LALANDE BORIE, ST JULIEN .....			66,00 €
CHÂTEAU DES EYRINS, MARGAUX..... 2010 .....			79,00 €
CHÂTEAU HAUT-BAGES, PAUILLAC, LIBERAL..... 2008 .....			95,00 €
CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ, SAINT-ESTEPHE .....			120,00 €
CHÂTEAU BOUSCAUT PESSAC-LEOGNAN .....			128,00 €
CHÂTEAU NENIN, POMEROL .....			145,00 €
CHÂTEAU TALBOT, ST JULIEN..... 2010 .....			385,00 €
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, PAUILLAC, 1 <sup>ER</sup> CRU .....			650,00 €
CHÂTEAU HAUT BRION PESSAC LEOGNAN 1 <sup>ER</sup> GRAND CRU2003 .....			780,00 €
CHEVAL BLANC ST EMILION GRAND CRU CLASSE A..... 2007 .....			840,00 €

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION »

Prix en euros T.T.C. - Taxes & Services Compris. Rates in Euros – Taxes & Services Included.

# Olympiski La Carte

Notre Chef : Olaf Pezard en Collaboration avec Josselin Jeanblanc Chef étoilé Michelin 2017 Hôtel Pashmina Le Refuge \*\*\*\*\*

Nos Vins de Bourgogne & du Beaujolais ...	12 cl	37,5 cl	75 cl
MORGON, « LA VOÛTE », LOUIS CLAUDE DEVIGNES.....	2015		29,00 €
BOURGOGNE, PINOT NOIR, DOMAINE COILLOT .....	2013	8,00 €	35,00 €
PINOT NOIR, L.JADOT .....	2014		40,00 €
MORGON « JAVERNIERES », LOUIS CLAUDE DEVIGNES.....	2015		41,00 €
SANTENAY « CLOS DE MALTE » .....	2013	27,00€	42,00 €
MOULIN A VENT, « CLOS ROCHEGRES » .....	2011		45,00 €
MOULIN A VENT « LA ROCHELLE », DOMAINE MERLIN .....	2010		54,00 €
PERNAND VERGELESSES, « LA CROIX DE PIERRE » .....	2012		56,00 €
SAVIGNY LES BEAUNE, 1 <sup>ER</sup> CRU LA DOMINODE.....	2012		58,00 €
CHAMBOLLE MUSIGNY, LES DRAZEYS .....	2011		87,00 €
GEVREY-CHAMBERTIN, 1er CRU, LES LAVAUX.....	2007		89,00 €
VOLNAY, PAUL GARAUDET .....	2013		90,00 €
CHAMBOLLE MUSIGNY, LES DRAZEYS .....	2012		96,00 €
CORTON GRAND CRU .....	2011		105,00 €
NUIT ST GEORGES, 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUDOTS.....	2001		120,00 €
GEVREY-CHAMBERTIN, 1er CRU, LES LAVAUX.....	2006		150,00 €

Nos Vins de la Vallée du Rhône ...	37,5 cl	75 cl
CÔTE DU RHÔNE, « MON CŒUR », JL CHAVE .....	2015	32,00 €
GIGONDAS, RASPAIL-AY .....	2014	2013 / 27,00 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, MAS ST LOUIS.....	2014	45,00 €
SAINT-JOSEPH, « OFFERUS », JL.CHAVE .....	2013	56,00 €
CORNAS « BRISE CAILLOUX », DOMAINE DU COULET .....	2014	65,00 €
SAINT JOSEPH, DOMAINE J.L CHAVE.....	2014	87,00 €

Nos Vins entre Languedoc & Provence ...	12 cl	37,5 cl	75 cl
CHÂTEAU SALETTES, BANDOL .....	2008	22,00 €	
DOMAINE CHIROULET, « JAVA » .....	2016		26,00 €
CÔTE D'ARBO, MAS CHAMPART .....	2015		28,00 €
CHÂTEAU LES CROISILLES « CALCAIRE » CAHORS.....	2015		33,00 €
ST-CHINIAN, « CAUSSE DU BOUSQUET », MAS CHAMPART ..	2013		39,00 €
MINNA VINEYARD, DES BOUCHES DU RHÔNES.....	2009		40,00 €
CHÂTEAU FONTVERT, « CUVÉE YAK & YETI », LUBERON.....	2014	10,00 €	44,00 €
ST-CHINIAN, « CLOS DE LA SIMONETTE », MAS CHAMPART ..	2010		53,00 €
CHÂTEAU LES CROISILLES « DIVIN CROISILLE» .....	2011		56,00 €

## Nos Vins Rosés / Rosé Wines

Nos Vins de Savoie, Provence & de Corse ...	12 cl	50 cl	75 cl
SAINT CHINIAN, MAS CHAMPART .....	2014		25,00 €
GAMAY, J. PERRIER .....	2016	5,00 €	26,00 €
BANDOL, CHÂTEAU SALETTES .....	2012		28,00 €
ALPILLES, DOMAINE DE VALDITON, BIOLOGIQUE.....	2016	25,00 €	30,00 €

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION »

Prix en euros T.T.C. - Taxes & Services Compris. Rates in Euros – Taxes & Services Included.

# Olympiski La Carte

Notre Chef : Olaf Pezard en Collaboration avec Josselin Jeanblanc Chef étoilé Michelin 2017 Hôtel Pashmina Le Refuge \*\*\*\*\*

## Nos Vins Blancs / *White Wines*

Nos Vins de Savoie ...	12 cl	37,5 cl	75 cl
APREMONT « EXOGRYA », DOMAINE BLARD & FILS..... 2016 .....	6,50 €		25,00 €
APREMONT, « CUVÉE RESERVEE », J.PERRIER & FILS..... 2016 .....		16,00 €	
CHIGNIN « ANNE DE LA BIGUERNE », J.F.QUENARD .. 2015/2016 .....			28,00 €
APREMONT, CUVÉE « THOMAS » .....			28,00 €
CHIGNIN-BERGERON, « AU PIED DES TOURS », QUENARD ..2016 .....		2016 / 27,00 €	42,00 €
DOMAINE DES ARDOISIÈRES, « ARGILES » .....			49,00 €
ROUSSETTE DE SAVOIE, L.MAGNIN BIOLOGIQUE..... 2015 .....			53,00 €
CHIGNIN BERGERON, « VERTIGO » .....			61,00 €
CHIGNIN-BERGERON, « GRAND ORGUE », L.MAGNIN .....			65,00 €

Nos Vins de Bourgogne ...	37,5 cl	75 cl
CHABLIS, L.JADOT .....	26,00 €	
MARSANNAY L.JADOT .....	29,00 €	
ST ROMAIN, LA PERRIERE .....		38,00 €
PETIT CHABLIS, L.JADOT .....	9,00 €	39,00 €
POUILLY-FUISSE, « AUTOUR DE FUISSE », JA.FERRET .....	35,00 €	
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU, « BRESSANDES » L.JADOT .....		47,00 €
SANTENAY, « CLOS DE MALTE », L.JADOT .....		48,00 €
POUILLY-FUISSE « TÊTE DE CRU LES PERRIÈRES » .....		54,00 €
POUILLY FUISSÉ, « AUTOUR DE LA ROCHE », JA. FERRET .... 2015 .....		56,00 €
PERNAND VERGELESSES, « LA CROIX DE PIERRE », L.JADOT 2015 .....		56,00 €
SAVIGNY LES BEAUNE, « CLOS DES GUETTES »..... 2006/2013 .....		65,00 €
MEURSAULT, L.JADOT .....		72,00 €
PULIGNY-MONTRACHET, 1 <sup>ER</sup> CRU, DUC DE MAGENTA .....		102,00 €

Nos Vins du Languedoc ...	50 cl	75 cl
CÔTES DE GASCOGNE, « TERRES BLANCHE », CHIROULET. 2011 .....		28,00 €
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, « LE GRAND BLANC »..... 2010 .....		37,00 €

Nos Vins de Loire ...	75 cl	
SAUMUR, « INSOLITE », DOMAINE THIERRY GERMAIN .....	2016 .....	55,00 €

Nos Vins de la Vallée du Rhône ...	75 cl	
CONTOURS DE DEPONCINS, VIOGNIER .....	2016 .....	43,00 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, MAS SAINT LOUIS .....	2014 .....	68,00 €
CONDRIEU, « LE GRAND VALLON », F.VILLARD.....	2010/2014 .....	78,00 €

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION »

Prix en euros T.T.C. - Taxes & Services Compris. Rates in Euros – Taxes & Services Included.