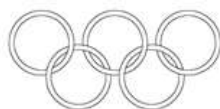


## **Restaurant L'OLYMPISKI**



### **Les Entrées / Starters**

<b>La Volaille de Bresse en Croûte.</b>	23 €
Foie Gras, Morilles & Acidulés des Sous bois	
<b>Poultry “De Bresse” En Crouete with Foie Gras, morel mushrooms and pickles from the forest</b>	
<b>L’Œuf 50/63° sur lit d’Epinards et Morilles</b>	19 €
Crouton et Velouté Champignons a l’Huile de Truffe	
<b>Poached egg, Brioche on a bed of fresh spinach, Served with morel Mushrooms</b>	
<b>Ardoise de Charcuterie de notre Sélection</b>	16 €
Confiture d’Oignons Doux	
<b>Assortment of Cold Cuts served with Sweet Onion Marmalade</b>	
<b>Les Entrées du jour</b> <b>Choice of Starters of the day</b>	12 €
<b>Soupe ou Potage du jour</b> <b>Soup or Veloute of the day</b>	9 €

### **Les Plats / Main Courses**

<b>Choix de Suggestions du marché</b> <b>Chef's recommendation for the evening.</b>	20 €
<b>300 gr d’Entrecôte Sélection « Black Angus »</b>	35 €
Pommes Frites et Mesclun	
<b>Grilled “Black Angus” Ribeye Steak served with French Fries and salad</b>	
Sauces au choix / <b>Choices of Sauces:</b> Béarnaise ou Poivre Vert ( <b>Béarnaise or green Pepper</b> )	
<b>Le Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Condiments</b> (180 gr)	23 €
Pommes Frites & Salade	
<b>Steak Tartar (uncooked) from the Charlolais region with condiments, French Fries and Salad</b>	
<b>St Jacques « King Size » à La Plancha, Râpée de Truffes</b>	38 €
Risotto et Copeaux de Parmesan	
<b>King Size scallops, cooked “a la Plancha” and Truffle shavings. Risotto with parmesan</b>	

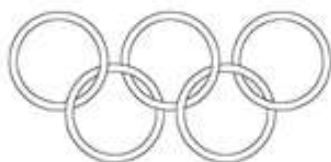
## Les Spécialités de Nos Montagnes

### Traditional Local Dishes

- La Fondue Suisse** (pour 2 personnes) 31 €/pers  
Vacherin Fribourgeois et Gruyère  
Accompagnée d'une Salade Verte et Charcuteries  
**Swiss Fondue(Vacherin Fribourgeois, Gruyère)**  
**fondue served with green salad and Cold cuts (for 2 persons)**
- La Fondue Suisse aux Morilles** (pour 2 personnes) 36 €/pers  
Accompagnée d'une Salade Verte et Charcuteries  
**Swiss fondue with Morel Mushroom served with green salad and Cold cuts (for 2 persons)**
- Gratin de Ravioles de Royans (Dauphiné). Sélection label Rouge** 20 €  
Fondu de Poireau et petits Lardons. Accompagnée d'une Salade Verte.  
**Local tiny Ravioli Gratin. Served with Leek, Cured Ham and a mixed salad**
- La Tartiflette au Reblochon Fermier, Salade verte** 22 €  
**Oven cooked Potatoes with bacon, onions, cream, and toasted Farm Reblochon Cheese and a mixed salad**
- La Raclette au Lait cru** (pour 2 personnes) 28 €/pers  
Accompagnée d'une Salade Verte, de Pomme de Terre et charcuteries  
**Melted raclette cheese on top of steamed potatoes like in the old days**  
**Served with green salad and Cold Cuts (for 2 persons and more)**



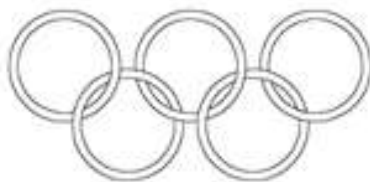
- La sélection de Fromages de Montagnes et d'ailleurs** 8 €  
**Assorted Local and French cheese platter**



## Nos Desserts Maisons

### Home made desserts


- La Crème Brulée façon flamme Olympique** 9 €  
**Crème Brulée Olympique Flamme style**
- Glace Vanille et Myrtilles arrosée de Génépi Comptée de Myrtilles Et Chantilly** 9 €  
**Vanilla and Blueberry ice cream, sprinkled Blueberry Compote, Génépi liquor and Chantilly**
- Tartes, Entremets et Coupe Glacée du Jour Maison** 8 €  
**Home made pastries and desserts of the day**
- Le Café ou Thé des Douceurs** 9.50 €  
**Coffee or Tea with dessert samples**




## Les Menus / Selected Menus

**MENU**  
**« OLYMPISKI »**  
**33 €**

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 »**  
**35 €**

Fondue Suisse  
(Min. 2 pers.)

**Ou**

Raclette au Lait cru  
(Min. 2 pers.)

**Ou**

Fondue aux Morilles  
(Min. 2 pers.)  
5€ supp





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**  
**15 €**

Lazagna al Forno


**Ou**

Steak Haché  
**Beef Burger**

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**

- 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.*