



GRAND HÔTEL  
SOLEIL D'OR

ROOF  
TOP BAR

## Nos Spécialités

<b>Houmous de pois chiche et potimarron rôtis au miel Savoie</b>	(V)	17 €
<i>servis avec des légumes croquants et toasts de pain aux noix</i>		
<b>Planche de Fromages de Savoie</b>		25 €
<i>(Farmhouse Reblochon, Beaufort, Tomme de Savoie, Region's Blue cheese ) served with a seasonal fruit chutney and walnuts</i>		
<b>Planche Alpage aux salaisons de nos montagnes</b>		27 €
<i>(Jambon blanc truffé, jambon de Savoie fumé, bœuf séché et saucisson campagnard) servis avec cornichons maison</i>		
<b>Planche gourmande</b>		36 €
<i>(Jambon blanc truffé, jambon de Savoie fumé, bœuf séché et saucisson campagnard, reblochon fermier, Beaufort, Tomme de Savoie) servis avec cornichons maison et chutney maison</i>		
<b>Gravlax de Saumon maison au sapin</b>	(G)	26 €
<i>Blinis de sarrasin, faisselle aux herbes</i>		
<b>Mini burger de bœuf Aubrac au reblochon fermier</b>		30 €
<i>(Pain brioché, steak haché de bœuf, mayonnaise aux tomates confites) accompagné de frites maison</i>		
<b>Mini Grilled-cheese au bacon, fromage à raclette et champignons</b>		30 €
<i>(Toast de pain de mie complet grillé garni de fromage à raclette, champignons en persillade et lard paysan grillé) accompagné de frites maison</i>		
<b>Nems frits Savoyards</b>		30€
<i>(4 Croustillants au bœuf séché et fromage à fondue) accompagné de frites maison et d'une sauce aigre-douce</i>		
<b>Frites maison</b>		8€

---

## Le sucré

<b>La fondue au chocolat, à partager... ou pas</b>		16 €
<i>Chocolat noir et fève de Tonka, fruits de saison et guimauve myrtille à tremper</i>		
<b>La verrine hivernale végan aux fruits exotiques</b>		12 €
<b>Tartelette tout choco de La Chocolaterie</b>		12 €

---