



GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR

ROOFTOP

RESTAURANT & BAR

Baguette truffe & caviar / Baguette with truffle & caviar

Le mariage de cet ingrédient simple et de ces produits de luxe donne naissance à un plat extraordinaire.

The combination of this simple ingredient with luxurious products creates an extraordinary dish.

Baguette, di Bufalla, Prunier 19€

Mozzarella, Huile d'olive vierge, Basilic & caviar Prunier

Mozzarella, virgin olive oil, basil & Prunier caviar

Baguette, Blalik, Prunier 23€

Crème fraîche, saumon Balik & Caviar Prunier

Crème fraîche, Balik salmon & Prunier caviar

Baguette, Truffes 23€

Beurre truffé, rostello truffé & Tuber Melanosporum

Truffle butter, truffle rostello & Tuber Melanosporum

Street Caviar

L'expérience globale qui associe des ingrédients improbables au caviar Prunier.

A global experience that pairs unexpected ingredients with Prunier caviar.

Deux au choix 39€

Choose for two

Trois au choix 49€

Choose for three

Tartare de Thon & Caviar / Tuna Tartare & Caviar

Tartelettes crème citronnée & Caviar / Lemon Cream Tartlets & Caviar

Tartare de saumon Balik & Caviar / Balik Salmon Tartare & Caviar

Burratina & Caviar / Burratina & Caviar

Tartare d'Avocat & Caviar / Avocado Tartare & Caviar

Œuf parfait & Caviar / Soft-Boiled Egg & Caviar

Saumons Balik / Balik Salmon

Surnommé par ses clients comme le « meilleur saumon fumé au monde » Il vous emportera dans un univers gustatif unique, offrant des arômes, des sensations et des textures singulières.

Nicknamed by its customers as the “best smoked salmon in the world,” it will transport you to a unique taste experience with distinctive aromas, sensations, and textures.

Gravelax de saumon / *Salmon Gravlax* 24€

Servi avec toast et condiments

Served with toast and condiments

Tartare de saumon / *Salmon Tartare* 29€

Mangue et avocat, jeunes pousses

Mango and avocado, young shoots

Balik & Caprese / *Balik & Caprese* 49€

Saumon fumé, burrata & tomates

Smoked salmon, burrata & tomatoes

L'assiette de dégustation de saumon / *Salmon tasting plate* 69€

Saumon fumé Balik, saumon gravelax & tartare de saumon

Balik smoked salmon, salmon gravlax & salmon tartare

Les Huitres & Saint-Jacques

Huitres spécial n°3 / *Special oysters No. 3* 6 pièces 25€

Vinaigre d'échalotes & pain de seigle

Shallot vinegar & rye bread

12 pièces 38€

Huitres gratinée / *Gratinated oysters* 3 pièce 34€

Sabayon de champagne & caviar

Champagne sabayon & caviar

6 pièces 64€

Noix de Saint-Jacques snackées / *Seared scallops* 3 pièces 23€

Caviar Prunier & Emulsion crème

Prunier caviar & cream emulsion

6 pièces 39€

Les Snacking / Snacking

Terrine de foie gras mi-cuit / <i>Semi-cooked foie gras terrine</i> Chutney de mangue & toasts à l'ancienne <i>Mango chutney & rustic toast</i>	23€
Coquillettes à la truffe tuber melanosporum / <i>Macaroni with tuber melanosporum truffles</i> Jambon rostello, & œuf parfait <i>Rostello ham & soft-boiled egg</i>	28€
Burger du Soleil d'Or / <i>Soleil d'Or Burger</i> Steak black angus, choux rouge, oignons blancs, salade iceberg, tomates, tome de Savoie sauce aux trois fromages de Savoie <i>Black angus steak, red cabbage, white onions, iceberg lettuce, tomato, tome de Savoie cheese, three-cheese sauce from Savoie</i>	27€
Club du Soleil D'Or / <i>Soleil d'Or Club Sandwich</i> Œuf, tomates, blanc de poulet fermier vapeur, salade iceberg, oignons blancs, carottes jaunes, mayonnaise aux herbes & frites maison <i>Egg, tomato, steamed free-range chicken breast, iceberg lettuce, white onions, yellow carrots, herb mayonnaise & homemade fries</i>	26€
Brochettes de côte de bœuf grillées / <i>Grilled Beef Rib Skewers</i> Assortiments de sauces, frites aux épices cajuns <i>Assorted sauces, cajun-spiced fries</i>	29€

Les Planches Tapas / Tapas Boards

Végétarienne / <i>Vegetarian</i> Artichauts, caviar d'aubergine, chèvre frais aux fines herbes, houmous, légumes croquants & pain grillé <i>Artichokes, eggplant caviar, fresh goat cheese with herbs, hummus, crunchy vegetables & grilled bread</i>	24€
Asie du Sud Est / <i>Southeast Asia</i> Nems au poulet, tempura de gambas, vapeur de crevettes, brochettes de poulet sauce satay <i>Chicken spring rolls, shrimp tempura, shrimp dumplings, chicken skewers with satay sauce</i>	28€
Nos Montagnes / <i>Our Mountains</i> Jambon cru affiné de la Maison Baud, rosette de chez Bobosse, Vieux comté, saucisson bridé & bleu de Termignon <i>Cured ham from Maison Baud, rosette from Bobosse, aged Comté, bridled sausage & blue cheese from Termignon</i>	31€

Middle-East (Hallal) / *Middle-East (Halal)*

33€

Jambon de bœuf black Angus, jambon d'agneau séché, viande des grisons, chorizo de bœuf & saucisse sèche de canard

Black Angus beef ham, cured lamb ham, Grisons meat, beef chorizo & dried duck sausage

Les Desserts / Desserts

Prix par personne

La fondue au chocolat à partager / *Chocolate fondue to share*

16€

Fruits frais de saison & guimauve à la myrtille

Seasonal fresh fruit & blueberry marshmallows

L'éclair géant à partager / *Giant éclair to share*

15€

Pâte à tartiner maison et noisettes caramélisées

Homemade chocolate spread and caramelized hazelnuts