

Entrées / Starters		
Soupe du jour	13-.	Daurade grillée, sauce vierge et garniture au choix
<i>Soupe of the day</i>		<i>Grilled sea bream, sauce vierge, and choice of side dish</i>
Salade Niçoise, pommes de terre, thon, anchois, haricot vert et poivron	18-.	Poké Bowl du Soleil d’Or, quinoa, mangue, concombre, tomates, avocat & lait de coco
<i>Niçoise salad, potatoes, tuna, anchovy, green beans and pepper</i>		<i>Soleil d’Or Pokes Bowl, quinoa, mango, cucumber, tomato, avocado & coconut milk</i>
Salade Caesar, poulet crispy & œuf parfait	19-.	Au Poulet croustillant / <i>Crispy chicken</i>
<i>Caesar salad, crispy chicken & perfect egg</i>		Au Saumon gravelax / <i>Gravlax Salmon</i>
		Aux Crevettes marinées / <i>Marinated Shrimps</i>
Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de mangue et toast	21-.	Boîte chaude, pommes grenailles, charcuterie et son mesclun
<i>Half-cooked foie gras terrine, mango chutney and rustic toast</i>		<i>Hot cheese box, served with potatoes, charcuterie and mesclun</i>
Gravelax de saumon, toast et condiment	19-.	Cassolette de volaille fermière aux morilles et garniture au choix
<i>Gravlax Salmon, toast and condiment</i>		<i>Roasted chicken with morel mushrooms sauce and garnish of your choice</i>
Reblochon pané, jambon, noix, salade et miel de nos montagnes	18-.	
<i>Breaded Reblochon cheese, ham, walnuts, salad, and honey from our mountains</i>		
12 escargots de Bourgogne à la française,	12 pce	Garniture au choix :
<i>12 Burgundy snails, gratinated</i>	16-.	Frites maison, poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre
		<i>Choice of garnishes:</i>
		<i>Homemade French fries, panfried vegetables, mashed potatoes</i>

Plats / Main courses

Joue de bœuf confite à l’ancienne et son écrasé de pommes de terre	25-.
<i>Traditional beef cheek confit with mashed potatoes</i>	
Entrecôte, garniture au choix et salade verte	32-.
<i>Sirloin steak, garnish of your choice and green salad</i>	
Pot au feu de grand-mère, légumes d’automne	26-.
<i>Grandma’s pot-au-feu, autumn vegetables</i>	
Cheeseburger Black Angus, sauce fromagère, tomme des Bauges & crudités	26-.
<i>Black Angus cheeseburger, cheese sauce, Bauges tomme & crudités</i>	
Ravioles de Royans à la truffes noire	25-.
<i>Cheese ravioli with black truffle</i>	

Plats / Main courses A partir de 2 personnes, prix par personne / From 2 peoples

Fondue Savoyarde (comté, Beaufort, Abondance) et salade	35-.
<i>Savoyard fondue, served with a green salad</i>	
Supp Morilles / <i>With Morels</i>	10-. p.p
Supp Truffe tuber melanosporum / <i>Tuber melasnosporum truffle</i>	20-. p.p
Fondue Suisse (vacherin et gruyère), pommes de terre grenaille, salade et viande des Grisons	41-.
<i>Swiss fondue, grenaille potatoes, salad & Swiss dried beef</i>	
Supp Morilles / <i>With Morels</i>	10-. p.p
Supp Truffe tuber melanosporum / <i>Tuber melasnosporum truffle</i>	20-. p.p

Plat enfant

Nuggets de poulet ou Steak haché ou Jambon blanc 15€
Chicken nuggets or minced beef, or ham

Accompagnement au choix : frites, salade, purée
Side dishes: french fries, salad, mashed potatoes

Desserts

Tarte myrtille, crème d’amandes et sa boule de glace * 14-.
*Blue berries pie, almonds cream and ice-cream **

Vérine de poire caramélisée et spéculoos et crème diplomate 10-.
Caramelised pear and speculoos verrine with diplomat cream

Mousse au chocolat noir 10-.
Chocolate mousse

Tiramisu du Soleil d’Or 10-.
Soleil d’Or tiramisu

Crème brulée, biscotti 10-.
Crème brulée, biscotti cookies

** Disponible uniquement à midi*

** Available only for lunch*

1901
GRAND HÔTEL
SOLEIL D’OR
Megève

La Fromagerie

Formule Déjeuner

Voir suggestions du moment
Entrée + plat ou plat + dessert 26€
Entrée + plat + dessert 30€

Lunch menu
See suggestions of the moment
Starter + main course or main course + dessert 26€
Starter + main course + dessert 30€

Plat du jour 19€