

# CARTE DU SOIR



## A PARTAGER

<b>Nems au poulet (6 pièces)</b> <i>Chicken spring rolls</i> .....	17
<b>Accras de morue maison</b> <i>Homemade cod accras</i> .....	18
<b>Planche apéro (assortiment d'entrées)</b> .....	36
<i>Fromages, charcuteries, nems, accras et produits du jour</i> <i>Aperitive plancha (assortment of fillings)</i>	

## LES FRAÎCHEURS

<b>Buddah bowl</b> .....	20
<i>Houmous maison, riz vénéré, légumes crus/cuits</i> <i>Revered rice, homemade hummus, raw and cooked vegetables</i>	
<b>Tataki de thon, salade de légumes croquants</b> .....	23
<i>Tuna Tataki with crunchy vegetable salad</i>	

## LES PLATS

<b>Ravioles de Royans</b> • <i>Regional pasta with cheese</i>	
Crème nature • <i>Cream</i> .....	23,5
Crème de morilles • <i>Cream of morel mushroom</i> .....	26,5
<b>Linguines crème de truffe et sa Burrata</b> .....	26,5
<i>Linguine with truffle cream and burrata</i>	
<b>Linguines poulpes, chorizo, persillade</b> .....	24,5
<i>Linguine with Octopus, Chorizo &amp; Parsley Garlic Mix</i>	

## LES VIANDES

<b>Entrecôte Simmental (300 gr), frites</b> .....	33
<i>Simmental rib steak (300gr), french fries</i>	
<b>Avec sauce</b> : aux morilles, beurre maître d'hôtel, béarnaise.....	35
<i>Morel, « Maître d'hôtel » butter or Bearnaise sauce</i>	
<b>Tartare de boeuf italien pesto et tomates séchées, olives, Parmesan</b> .....	26
<i>ou Clic Clac, frites, salade</i> <i>Italian beef tartar, pesto and sundried tomatoes, olives and Parmesan-, raw or quickly pan-seared on each side, french fries, salad</i>	
<b>La côte de boeuf (env. 1,1 kg - 2 pers.)</b> .....	98
<i>servie avec 2 garnitures, 2 sauces au choix</i> <i>Prime beef Rib (1,1 kg - 2 people) served with 2 garnishes, 2 sauces</i>	
<b>La côte de boeuf (env. 1,5 kg - 3 pers.)</b> .....	132
<i>servie avec 3 garnitures, 3 sauces au choix</i> <i>Prime beef Rib (1,5 kg - 3 people) served with 3 garnishes, 3 sauces</i>	

## GARNITURES

<b>Purée nature</b> .....	8	<b>Ravioles de Royans à la crème</b> .....	8
<i>Plain mashed potatoes</i>		<i>Royan ravioli with cream</i>	
<b>Purée crème de truffe</b> .....	10	<b>Frites</b> .....	8
<i>Plain mashed potatoes with truffle cream sauce</i>		<i>French fries</i>	
<b>Poêlée de légumes croquants</b> .....	9	<b>Salade verte</b> .....	6
<i>Sautéed Crunchy Vegetables</i>		<i>Green salad</i>	

# LES RECETTES MONTAGNARDES

<b>Coquiflette Reblochon au lard fumé, et son mesclun</b> .....	26,5
<i>Reblochon « coquiflette » with smoked bacon and mixed greens</i>	
<b>Boîte chaude « Crémeux du Jura »</b> .....	29,5
<i>Servie avec ses pommes vapeur, salade et charcuterie</i>	
<i>Melting cheese with boiled potatoes and cold cuts</i>	
<b>Fondue savoyarde</b> (min. 2 pers.).....	29,5 /pers.
<i>Servie avec charcuterie</i>	
<i>Fondue served with cold cuts (min. 2 people)</i>	
<b>Raclette</b> (min. 2 pers.).....	29,5 /pers.
<i>Servie avec charcuterie et pommes de terre</i>	
<i>Raclette served with cold cuts and potatoes (min. 2 people)</i>	

## MENU ENFANT 20€ CHILDREN'S MENU

**Fish and Chips** ou **Linguines sauce tomate**  
*Fish & Chips or Linguine with tomato sauce*

**Glace enfant : vanille, chocolat, fraise**  
*Children ice cream: vanilla, chocolate, strawberry*

**Sirop • Syrup**

## DESSERTS

<b>Assiette de fromages</b> .....	10
<i>Cheese platter</i>	
*	
<b>Brioche perdue, glace caramel</b> .....	11
<i>French toast-style brioche with caramel ice cream</i>	
<b>Tiramisu caramel spéculos</b> .....	10
<i>Caramel &amp; Speculoos Tiramisu</i>	
<b>Tarte myrtilles, glace vanille</b> .....	10
<i>Blueberry tart with vanilla ice cream</i>	
<b>Gros cookie chocolat noix de pécan, fourré nutella, glace vanille</b> .....	13
<i>Large Chocolate &amp; Pecan Cookie, Nutella Filling, Vanilla Ice Cream</i>	
<b>Gaufre de Liège : sucre, Nutella ou myrtille</b> .....	9
<i>Liège waffle : sugar, Nutella, blueberry</i>	
<b>Café gourmand, thé gourmand</b> .....	12
<i>Gourmet coffee or tea, mixed of small desserts</i>	
<b>Génépi gourmand</b> .....	13
<i>Gourmet génépi, mixed of small desserts</i>	
<b>Coupe Colonel</b> .....	11
<i>Coupe Colonel</i>	
<b>Coupe Génépi</b> .....	11
<i>Coupe Genepi</i>	

Prix nets en euros, service compris, la direction n'accepte pas les chèques  
In euros, service included. Cash or credit card only.

# PRIVATISATION

L'ambiance du chalet de montagne, le cadre, la vue panoramique et le transport insolite sont les ingrédients d'un événement réussi :  
**séminaire, anniversaire, repas entre amis etc. ...**

Nous pouvons adapter nos menus à vos envies !

Plats et mets d'exception, grands vins ...

Mais aussi cocktail dinatoire, recettes de montagnes,

Tout est possible !!

**Nous privatisons à partir de 50 couverts sur les périodes creuses et à partir de 80 sur les périodes de vacances scolaires et Week end.**

**Nous pouvons accueillir jusqu'à 80 personnes en repas assis et jusqu'à 90 en cocktail dinatoire !**

**UNIQUEMENT SUR RESERVATION**

**Tarif aller / retour en chenillette : +8€/adulte  
(gratuit pour les -16 ans)**

*Round-trop snowcat ride: +8€ for transport  
(Free for Under-16s)*

**DERNIER DÉPART CHENILLETTE : 22H40  
LAST DEPARTURE OF THE SNOWCAT : 22:40**



45°52.157'N

6°5'17.93'E

# LA CABANE

— RESTAURANT D'ALTITUDE —

tél : 04 76 80 42 88

[www.lacabane-alpedhuez.fr](http://www.lacabane-alpedhuez.fr)

Prix nets en euros, service compris, la direction n'accepte pas les chèques  
In euros, service included. Cash or credit card only.