

CARTE RESTAURANT

• À PARTAGER •

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

LES ENTRÉES FROIDES

Salade de chèvre chaud au miel (Crottin de Chavignol AOP)	20
<i>Warm goat cheese salad with mountain's honey (PDO cheese)</i>	
Salade César, poulet croustillant	21
<i>Caesar salad, crispy chicken</i>	
Tataki de thon, salade de légumes croquants	23
<i>Tuna Tataki with crunchy vegetable salad</i>	



LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe à l'oignon gratinée	14
<i>French onion soup with gratin cheese</i>	
Soupe du jour	15
<i>Soup of the day</i>	



LES PÂTES & RISOTTOS

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



LES BOWLS

Wok de poulet, curry rouge et lait de coco	24,5
<i>Chicken and vegetable wok, red curry and coconut milk</i>	
Poke Bowl saumon	23
<i>Salmon poke bowl</i>	
Buddha bowl	20
<i>Riz vénéré, Houmous betterave, fèves, avocat, kiwi jaune, patate douce confite</i> <i>Revered rice, beetroot hummus, beans, avocado, yellow kiwi, candied sweet potato</i>	

• Liste des allergènes disponible sur demande •

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

RECETTES MONTAGNARDES

- Coquiflette Reblochon au lard fumé, et son mesclun**..... 26,5
Reblochon « coquiflette » with smoked bacon and mixed greens
- Boîte chaude « Crémeux du Jura »** 29,5
Servie avec ses pommes vapeur, salade et charcuterie
Melting cheese with boiled potatoes and cold cuts



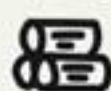
LES VIANDES

- | | |
|--|--|
| <p>Cheesburger au comté, frites... 26
 <i>Comté cheeseburger with fries</i></p> <p>Entrecôte Simmental (300gr),..... 33
 frites
 <i>Simmental rib steak (300gr), french fries</i></p> <p>Avec sauce..... 35
 <i>aux morilles, beurre maître d'hôtel, béarnaise</i>
 <i>Morel, « Maître d'hôtel » butter or Bearnaise sauce</i></p> <p>Coquelet, frites..... 26
 <i>Cockerel with french fries</i></p> | <p>Tartare de boeuf italien,..... 26
 pesto et tomates séchées, olives, Parmesan - ou Clic Clac, frites, salade
 <i>Italian beef tartar, pesto and sundried tomatoes, olives and Parmesan-, raw or quickly pan-seared on each side, french fries, salad</i></p> <p>Escalope de veau 29
 façon cordon bleu, linguines sauce morilles
 <i>Cordon bleu style veal escalope, linguine with morel sauce</i></p> |
|--|--|



GARNITURES

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



FORMULE DU SKIEUR

Hors week end / Weekdays only

Entrée du jour + Plat du jour
Starter of the day + Dish of the day
 - 27 -

Plat du jour + Dessert du jour
Dish of the day + Dessert of the day
 - 27 -

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour
Starter of the day + Dish of the day + Dessert of the day
 - 32 -

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU 15€

Fish and Chips
Fish & Chips

ou
Linguines sauce tomate
Linguine with tomato sauce

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

PLAT DU JOUR

22€

LUNDI • MONDAY

Saucisse au couteau, sauce échalote
Knife-Cut Sausage, Shallot Sauce

MARDI • TUESDAY
Gardianne de taureau
Bull "Gardianne" Stew

MERCREDI • WEDNESDAY
Lasagnes maison
Homemade lasagna

JEUDI • THURSDAY
Tartiflette et son mesclun
Tartifelette with mixed leaf salad

VENDREDI • FRIDAY
Poisson du jour
Fish of the day

DESSERTS

Assiette de fromages 10
Cheese platter

*

Brioche perdue, glace caramel 11
French toast-style brioche with caramel ice cream

Tiramisu caramel spéculos 10
Caramel & Speculoos Tiramisu

Tarte myrtilles, glace vanille 10
Blueberry tart with vanilla ice cream

Gros cookie chocolat noix de pécan, fourré nutella, glace vanille 13
Large Chocolate & Pecan Cookie, Nutella Filling, Vanilla Ice Cream

Gaufre de Liège : sucre, Nutella ou myrtille 9
Liège waffle : sugar, Nutella, blueberry

Café gourmand, thé gourmand 12
Gourmet coffee or tea, mixed of small desserts

Génépi gourmand 13
Gourmet génépi, mixed of small desserts



— DÎNER EN ALTITUDE —
SUR RÉSERVATION • ALLER-RETOUR EN CHENILLETTE

By reservation only, come dine by the fireside,
with a snowcat to pick you up at home

45°5'52.157"N



6°5'17.93"E

LA CABANE

— RESTAURANT D'ALTITUDE —

tél : 04 76 80 42 88 • 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.