

# HILLARY HÔTEL

★★★ LES MÉNUIRES



**Bienvenue à L'Hillary Hôtel & Restaurant,**

Pour le commencement, vous pouvez partager :

**Os à moëlle / *Marrow bone* : 10€**

✔ **Assiette de fromages : Reblochon, Comté, Beaufort : 12€**

*Cheese plate*

**Assiette de charcuterie : Jambon blanc, speck, terrine, rosette, cornichons, beurre : 18€**

*Savoie Cured meat plate*

**Planche mixte charcuterie et fromages / *Mix of cheese and cured meat*: 22€**

✔ **Beignets d'oignons frits maison, sauce yaourt x6 : 9€      x9 : 12€      x12 : 15€**

*Homemade fried onions fritters, creamy sauce*

## Les Plats / *Our Dishes*

**Le Pot au Feu / *Traditional French beef stew* : 29€**

**Gratiné d'endives croquantes au jambon, salade : 25€**

*Crispy French endives and ham gratin, salad*

✓ **Soupe du jour XL avec fromage râpé et croûtons : 19€**

*Soup of the day XL with cheese and croutons*

✓ **Risotto de quinoa aux champignons et pois gourmands : 27€**

*Quinoa risotto with mushrooms and snow peas*

**Croque Monsieur XL avec salade / *XL ham and cheese Toasted with salad*: 25€**

Supplément œuf au plat / *extra fried egg* : 2€

Supplément frites / *extra fries* : 3€

**La Big Boss** : Steak haché, œuf au plat, lard grillé, Reblochons panés, pommes dauphines maison, salade, oignons pickles, concombres, tomates, radis, endives, croûtons : 35€

*Chopped steak, fried egg, fried Reblochon cheese, homemade pommes dauphines, bacon,*

*Pickles, onions, endive, cucumber, beetroot, croutons, salad*

**Carpaccio de bœuf XL** : pommes dauphines, copeaux et chips de parmesan, câprons, poudre d'olives, oignons crispy, huile d'olive, pignons de pin, citron, toasts, salade : 29€

*XL beef carpaccio with homemade pommes dauphines, parmesan, capers, black olives powder,*

*Pine nuts, lemon, toasts, olive oil and salad*

**Lasagne maison** et salade : **28€**

*Homemade lasagna and salad*

**Pennes Italiennes De Cecco à la bolognaise** : **25€**

*Bolognese italian Penne De Cecco*

**Ravioles de Daurade Royale** sur son lit de choux chinois

& carottes à l'orange dans son bouillon Thaï : **34€** 

*Sea Bream raviolis on Chinese cabbage and carrot in Thai broth*

**Fish and chips (cabillaud)** servi avec frites, salade et sa sauce tartare maison : **27€**

*Breaded Cod served with fries, salad and homemade tartar sauce*

## Les Burgers

**Le Burger Mexicain** : Poulet pané et guacamole maison, poivrons, oignons rouges, salade, Comté, accompagné de frites: **32€**

*Homemade breaded chicken and guacamole, capsicum, red onions, salad, Comté cheese served with fries*

**✓ Veggy Mexicain** : Rösti de pommes de terre, guacamole maison, poivrons, oignons rouges, salade, Comté, accompagné de frites : **31€**

*Rosti potatoes, homemade guacamole, capsicum, red onions, salad, Comté cheese served with fries*

**Le Burger Alpin** : Steak haché, Beaufort, lard fumé, oignons frits, salade, tomates, cornichons, sauce cocktail accompagné de frites : **30€**

*Chopped Steak, Beaufort cheese, salad, bacon, crispy onions, tomatoes, pickles, cocktail sauce served with fries*

**✓ Veggy Alpin** : Buns, rösti de pommes de terre, Beaufort, oignons frits, salade, tomate, cornichons accompagné de frites: **29€**

*Buns, rosti potatoes, Beaufort cheese, salad, crispy onions, tomato, pickles served with fries*

## Les Spécialités Specialities


**Tartiflette, salade : 27€**

*Reblochon tartiflette and salad*

**L'Assiette Hillary : boîte chaude, pommes de terre, charcuterie et salade : 32€**

*The Hillary's: melting cheese box, potatoes, cured meat and salad*

### **SEULEMENT à l'intérieur / Inside ONLY :**

 **Fondue 3 fromages, croûtons et salade : 27€/pers**

*Cheese fondue, croutons and salad*

**Fondue 3 fromages, charcuterie, salade, croûtons : 34€/pers**

*Cheese fondue, cured meats, salad, croutons*

**La raclette : pommes de terre, charcuterie et salade : 34€/pers (minimum 2 pers)**

*Raclette cheese: potatoes, cured meats, salad (price per person, min 2 pers)*

 **Plat de pommes de terre vapeur pour fondue : 5€**

*Plate of boiled potatoes for cheese fondue*

**Supplément charcuterie : 7€/pers**

*Extra cured meats*

# Desserts

**Assiette de fromages** (Reblochon, Beaufort, Comté) / *Cheese plate* : 12€

**Fromage blanc sucre ou miel** / *White cheese with sugar or honey*: 7€

**Fromage blanc coulis de fruits rouge ou caramel au beurre salé** : 8€

*White cheese with red fruit coulis or salted caramel*

**Crème brûlée maison** : 10€

**Pavlova coulis de myrtilles et hibiscus** :13€

*Pavlova with blueberry coulis and hibiscus*

**Charlotte chocolat noir et poires** : 13€

*French cake "La Charlotte" with black chocolate and pears*

**Tarte tatin et son caramel au beurre salé** 10€ (*sup glace vanille* : 3€)

*Apple pie and salted caramel coulis (extra vanilla ice cream: 3€)*

**Riz au lait d'Océane au caramel au beurre salé en coque de chocolat blanc et feuillantine** : 12€

*Salted caramel rice pudding into a white chocolate shell*

## Glaces et coupes glacées / *Ice cream*

**Glaces : Vanille, café, chocolat, rhum raisin, caramel beurre salé**

*Ice cream: Vanilla, coffee, chocolate, rum raisin, salted butter caramel*

**Sorbets : Framboise, génépi, coco, poire, passion, citron vert**

*Sorbets : raspberry, genepi, coconut, pear, passion fruit, lime*

1 boule : 3€

2 boules : 6€

3 boules : 9€

Sup chantilly : 1€

**Coupe Bounty** : 2 boules coco, sauce chocolat maison, chantilly : **10€**

**Dame Blanche** : 2 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées : **10€**

**Chocolat liégeois** : 2 boules chocolat, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées : **10€**

**Caramel liégeois** : 2 boules caramel salé, sauce caramel maison, chantilly, amandes effilées : **10€**

## Pour bien digérer / *To digest well: 7€*

**Le framboisier** : 1 boule framboise + 2cl d'eau de vie de framboise

*scoop of raspberry + 2cl of raspberry alcohol*

**Le colonel** : 1 boule citron vert + 2cl de vodka / *scoop of lime + 2cl of vodka*

**L'exotique** : 1 boule coco + 2cl de Malibu / *scoop of coconut + 2cl of coconut alcohol*

**Le Ménuires** : 1 boule génépi + 2cl de génépi / *scoop of genepi + 2cl of genepi alcohol*

**Le poirier** : 1 boule poire + 2cl d'eau de vie de poire / *scoop of pear + 2cl of pear alcohol*

**L'antillais** : 1 boule rhum raisin + 2cl de rhum vieux / *scoop of rhum and raisin + 2cl of old rhum*