

HILLARY HÔTEL

★★★ LES MÉNUIRES



Bienvenue à L'Hillary Hôtel & Restaurant,

Pour le commencement, vous pouvez partager :

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

Cheese plate

Assiette de charcuterie : Jambon blanc, speck, rosette, cornichons, beurre : 16€

Savoie Cured meat plate

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

Les entrées

Carpaccio de bœuf / *Beef carpaccio* : 13€

✓ **Bolinette de soupe du jour / *Soup of the day* : 10€**

Les Plats / *Our Dishes*

Lasagne maison et salade : 28€

Homemade lasagna and salad

Pennes Italiennes De Cecco à la bolognaise : 25€

Bolognese italian Penne De Cecco

✓ **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 butternut : 27€**

Quinoa risotto with mushrooms and butternut

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€

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

Breaded Cod served with fries, salad and homemade tartar sauce

Filet de bœuf Chateaubriand, jus corsé à l'ail des ours accompagné de gratin dauphinois
et ses carottes glacées : **36€**

Beef filet, garlic sauce with gratin dauphinois and carrots

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

*Chopped steak, fried egg, fried Reblochons 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 : **28€**

*XL beef carpaccio with homemade pommes dauphines, parmesan, capers, black olives powder,
Pine nuts, lemon, toasts, olive oil and salad*

Les Burgers

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 verte : 27€

Reblochon tartiflette and salad

SEULEMENT à l'intérieur / Inside ONLY :

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)

 **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, croutons and salad

Supplément charcuterie / *Extra cured meats*: 7€/pers

 **Plat de pommes de terre vapeur pour fondue / *Plate of boiled potatoes for cheese fondue*: 5€**

Desserts

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

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

Fromage blanc caramel au beurre salé / *White cheese salted caramel* : 8€

Crème brûlée maison à la fève de tonka : 10€

Ile flottante maison :10€

Whipped egg whites, vanilla cream, almonds, salted caramel

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

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

Yaourt aux fruits ou nature Plaisir des Alpes : 3€

Fruit or plain yogurt

Glaces et coupes glacées / *Ice cream*

Glaces : Vanille, café, chocolat, rhum raisin, génépi, coco

Ice cream: Vanilla, coffee, chocolate, rum raisin, genepi, coconut

Sorbets : Poire, passion

Sorbets :, pear, passion fruit

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€

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

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 rum and raisin + 2cl of old rum*