



Bienvenue à L'Hillary Hôtel & Restaurant,

Pour l'apéro à partager / *To share or not*

Os à moëlle / *Marrow bone* : 10€

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

Cheese plate

Assiette de charcuterie : Jambon blanc, speck, rilette de canard, 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

Les Burgers

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

Breaded Cod served with fries, salad and homemade tartar sauce

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



eggy Alpin : Buns, rösti de pommes de terre, Beaufort, oignons frits, salade, tomate, cornichons

Les Spécialités Specialities

accompagné de frites: **29€**

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

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

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€

Ile flottante maison : 10€

Whipped egg whites, vanilla cream, almonds, salted caramel

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*

Yaourt aux fruits ou nature Plaisir des Alpes : 3€

Fruit or plain yogurt

Glaces : Vanille, café, chocolat, rhum raisin, génépi, coco, caramel beurre salé

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

Sorbets : Framboise, poire, passion, citron vert

Sorbets : raspberry, 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€

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

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€

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*