



Bienvenue à L'Hillary Hôtel & Restaurant,

A partager ou non... :

Os à moëlle / *Marrow bone* : 10€

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

Assiette de charcuterie : Jambon blanc, speck, rillettes, rosette, cornichons, beurre / *Cured meat plate* : 16€

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

✓ **Reblochons panés / *Breaded Reblochon cheese* : x3 : 6€ x6 : 12€**

**Découvrez nos
suggestions
quotidiennes**

*Discover our daily
suggestions*

Scannez le code / Scan the code



Les Plats / *Our Dishes*

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

Soup of the day XL with cheese and croutons

Pot au feu / French beef stew : **29€**

Lasagne maison et salade : **27€**

Homemade lasagna and salad

Pâtes Italiennes De Cecco à la **bolognaise** et parmesan : **24€**

Bolognese and parmesan italian pasta De Cecco

Fish and chips maison : Aiglefin, pâte à frire, sauce tartare et frites fraîches : **27€**

Homemade breaded Haddock served with homemade fries and tartar sauce

✓ **Millefeuille de légumes** : Panais, butternut, poireaux accompagnés d'une purée de betteraves et d'une poêlée de champignons en persillade : **26€**

Vegetable Millefeuille: Parsnip, butternut squash and leeks, served with beetroot purée and sautéed mushroom with garlic and parsley

Salade Savoyarde : Salade verte, pomme de terre rissolées, lardons, Reblochon pané, oignons confits : **25€**

Green salad, sautéed potatoes, bacon lardons, breaded Reblochon and caramelized onions

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

Faux-filet de bœuf, frites maison, salade, sauce au poivre : **25€**

Sirloin steak, homemade French fries, pepper sauce

Les Burgers : Beaufort, lard fumé, oignons frits, salade, tomates, cornichons, sauce cocktail, frites maison

Beaufort cheese, bacon, salad, crispy onions, tomatoes, pickles, cocktail sauce, homemade French fries

Au bœuf / *Beef*: **29€**

Au poulet pané maison / *Homemade breaded chicken fillet* : **27€**

✓ Au Rösti de pomme de terre **sans** lard / *Potato rösti **no** bacon* : **25€**

Croque Monsieur XL avec salade / *XL ham and cheese Toasted with salad*: **22€**

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

Supplément frites / *extra fries* : **3€**

L'Assiette Hillary : boîte chaude, pommes de terre, charcuterie et salade : **29€**

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

Tartiflette, salade : **25€**

Reblochon tartiflette and salad

SEULEMENT à l'intérieur / Inside ONLY :

✓ **Fondue 3 fromages**, croûtons et salade : **26€/pers**

Cheese fondue, croutons and salad

Fondue 3 fromages, charcuterie, salade, croûtons : **32€/pers**

Cheese fondue, cured meats, salad, croutons

La raclette : pommes de terre, charcuterie et salade : **30€/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: **6€/pers**

Extra cured meats

Desserts Maison

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

Ou une portion au choix / *1 portion of your choice* : 4€

Tartelette Myrtilles : Pâte sablée, myrtilles confites, crème vanillée, coulis de myrtilles : 13€

Blueberry Tart: shortcrust pastry, candied blueberries, vanilla cream and blueberry coulis

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

Fromage blanc coulis myrtille maison ou caramel au beurre salé : 8€

White cheese with homemade blueberry coulis or salted caramel

Crème brûlée : 10€

Crème brûlée

Ile flottante maison : 10€

Whipped egg whites, vanilla cream, almonds, salted caramel

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