

Restaurant



# LE SAINT MORITZ



Soirée du Samedi **24** Décembre 2022



**"PASSAGE DU PÈRE NOËL"  
AU RESTAURANT, AUX DEUX  
SERVICES**

Services sur réservation

**19h ou 21h45**

- *Suggestions d'apéritifs* -

"Notre Barman vous propose"

Kir pétillant de Savoie (100% Chardonnay) à la crème de mûre	7€
Cocktails	12€
Coupe de Champagne (16 cl)	12€
Spritz Aperol	12€

# JOYEUX NOËL!



- *La suggestion de plats* -

## ° Spécialités au Fromage °

Servies avec charcuterie et salade verte

Pour minimum 2 personnes:

<b>Fondue Suisse du St Moritz</b> (Gruyère, Vacherin Fribourgeois)	32€ /pers
<b>Raclette multi-fromages</b> (Chèvre, Reblochon, Abondance, Raclette)	31€ /pers
<b>Raclette Tradition</b> à volonté	35€ /pers

Servi individuellement:

**Tartiflette complète** 26€

**Mont d'Or** 29 €



## ° Spécialités de viandes °

Servi individuellement:

**Entrecôte "Black Angus"** nature 350grs 42€

**Magret de Canard** 36€

Servi entier, caramélisé sauce au choix :

miel, poivre ou champignons, gratin de pommes de terre ou frites

Pour minimum 2 personnes:

Servies avec pommes frites et salade verte

**Fondue Bourguignonne** viande rouge et 4 sauces maison 36€ /pers

**Potence** 36€/pers

**Pierrade de 4 viandes** et sauces maison 36€/pers

- *Suggestions de desserts* -

**Omelette Norvégienne** 9€

**Coupe Glacée Alcoolisée** 14€

**Coupe de glace 3 boules** 10€

**Génépi, Mont Corbier** 7€

**Coupe de Champagne**

(16 cl) 12€



## Menu pour les Enfants

de - de 12ans 16€

Avec une boisson au choix 20cl

**Un vrai repas savoyard**

Une «Mini» Tartiflette avec petite charcuterie

ou

**Au choix**

Steak Haché (150 g), Saucisse de Francfort  
ou Cordon Bleu

**Garniture**

Pommes Frites, Pâtes ou Riz

**Dessert au choix**

Une glace 2 boules  
(Vanille, chocolat, fraise, citron)

Une Fusée (glace à l'eau)

Un yaourt nature sucré

