

Apéritifs & Alcools		
Apérol Spritz (15 cl)	12,00 €	
Apérol, Prosecco Riccadona signature, Limonade		
Kir Cassis au blanc de Savoie (11 cl)	4,60 €	
Prosecco	7,50 €	
Ricard (2 cl)	4,20 €	
Whisky JB (4 cl)	7,00 €	
Gin blanc (4 cl)	7,00 €	
Vodka (4 cl)	7,00 €	
Gin, Vodka ou Whisky (4 cl) + soda	9,00 €	
Boissons Fraîches		
Sirop à l'eau (33 cl)	3,20 €	
Sirop à l'eau (50 cl)	4,20 €	
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche		
Diabolo (33 cl)	4,40 €	
Diabolo (50cl)	5,40 €	
Jus de Fruit (20 cl)	5,20 €	
Orange, Abricot, Pomme, Tomate, Ananas, ACE		
CIDRE APPIE brut (33cl)	6,80 €	
100% pur jus Verger de Normandie - sans sucres ajoutés		
Soda (33 cl)	5,00 €	
Perrier, Schwepps, Orangina		
Soda fontaine (33 cl)	4,20 €	
Coca cola - Coca cola zéro, Fanta orange, Fustea, Sprite		
Soda fontaine (50 cl)	7,40 €	
Coca cola - Coca cola zéro, Fanta orange, Fustea, Sprite		
Eaux		
L'EAU gazeuse des Airelles..... 75 cl.....	5,90 €	
Evian (Steel water)	1 l	8,40 €
San Pelligrino (Feezy water)	1l.....	8,40 €
Bières Bouteilles		
Brasserie du Mont Blanc à l'eau de source du glacier		
La Verte au Génépi (33 cl) sans gluten	8,20 €	
La Bleue aux myrtilles (33 cl)	8,20 €	
Bières Bouteilles sans alcool		
Heineken 0.0 (33 cl)	6,60 €	
Bières Pression - Draft Beer		
	25 cl	50 cl
STELLA ARTOIS	5,00 €	9,20 €
ABBAYE DE LEFFE	6,20 €	11,80 €
HOEGAARDEN BLANCHE	6,20 €	11,80 €
GOOSE ISLAND IPA	6,90 €	12,60 €
MONACO	4,80 €	9,00 €
PANACHÉ	4,80 €	9,00 €
PICON	5,60 €	10,80 €
Supplément sirop +0,50 €		
Digestifs		
Bayleys.....	4 cl	6,50 €
Génépi	4 cl	7,50 €
Cognac	4 cl	8,50 €
Chartreuse Verte	4 cl	9,50 €
Poire Williams	4 cl	9,50 €
Calvados	4 cl	9,00 €
Limoncello	4 cl	7,00 €

CARTE DES VINS			
VIN EN PICHET Rouge (red) / Côte du Rhône «Les Magerans» AOP 25 cl 6,80 € 46 cl 11,80 €			
Vin ROUGE / Red wine	12 cl	75 cl	
Domaine de la Brune - Beaumes de Venise - Côte du Rhône		28.50 €	
Cave de Rasteau «Ortas» - fruité, élégant et de caractère		30.50 €	
Domaine de Bonarieux - Saint Joseph - Cave de Saint Désirat 2015	8.00 €	34.50 €	
Vin ROSE / Rosé wine	12 cl	75 cl	150 cl
Studio by Miraval - Côte de Provence	6.00 €	28.50 €	54.00 €
Miraval «Miraval Rosé»	8.00 €	33.50 €	75.00 €
Maison Sainte Margerite - «Symphonie»		36.00 €	
Vin BLANC / White wine	12 cl	75 cl	
«Les Javelles» - Chardonnay - Languedoc - Rond et équilibré	6.00 €	25.00 €	
Le Joyau de Joy - Côte de Gascogne - Frais et mœlleux	6.00 €	26.50 €	
Apremont «Saint André» - Savoie - Vin minéral avec des notes d'agrumes		28.50 €	
Cave de Saint Désirat - Saint Joseph AOP		34.50 €	
Champagne / Prosecco	12 cl	75 cl	
Prosecco Ricardonna	7.50 €	33.50 €	
Champagne Mercier	12.00 €	72.00 €	
Champagne Perrier-Jouet - Grand Brut		110.00 €	
Proposition de vins de prestige - voir avec nos serveurs			

PLANCHES 🍴 Boards	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	15.90 €
Jambon cru, Rosette, Lomo, jambon blanc - Assortment of cold meat	
PLANCHE DE FROMAGE	14.90 €
1/2 St-Marcellin IGP, Tomme du Dauphiné, Reblochon de Savoie, Fourme d'Ambert - Assortment of local cheese	
PLANCHE MIXTE	26.90 €

DESSERTS 🍰 Desserts	
TARTE MYRTILLES À L'AMANDINE ET CHANTILLY maison Blueberry and almond pie	9.50 €
CRÈME BRÛLÉE Vanille de Madagascar	9.50 €
PROFITEROLES Trois choux à la glace vanille, chocolat chaud (Barry), chantilly et amandes grillées	10.90 €
With vanilla ice cream, hot chocolate sauce (Barry), whipped cream and almonds	
BROWNIE AU CHOCOLAT (Barry) noix du Dauphiné, crème anglaise, chantilly	9.90 €
Chocolate brownie cake (walnuts/almonds) and vanilla custard sauce	
SOUVENIR D'ENFANCE "BRIOCHE EN PAIN PERDU"	
Caramel beurre salé maison, glace vanille - French toast brioche, salted caramel sauce, vanilla ice cream	9.90 €
CAFÉ GOURMAND des AIRELLES et son expresso	9.90 €
Expresso, crème brûlée, une profiterole chocolat chaud, brownie chocolat noix, crêpe banane/nutella	
Expresso with small crème brûlée, one «profiterole» with hot chocolate, small brownie walnuts, pancake with banana/nutella	

CRÊPES 🥞 Crepes	
Sucre	4.60 €
Nutella.....	5.80 €
Sauce Caramel beurre salé maison	6.20 €
Chocolat chaud (Barry).....	6.20 €
Crêpe «Tatin» Pommes fondantes, sauce caramel salé maison, glace vanille et chantilly.....	9.90 €
Melted baked apples, caramel sauce salted, whipped cream, ice cream	
Crêpe «gourmande» Banane, nutella, chantilly, glace vanille.....	9.90 €
Banana, nutella sauce, whipped cream, vanilla ice cream	
Supplément chantilly Extra whipped cream	1.20 €

GAUFRES 🍷 Waffles	
Sucre	4.60 €
Nutella.....	5.80 €
Sauce Caramel beurre salé maison	6.20 €
Chocolat chaud (Barry).....	6.20 €
Gaufre «Tatin» Pommes fondante, sauce caramel salé maison, chantilly, glace vanille	9.90 €
Melted baked apples, caramel sauce salted, whipped cream, ice cream	
Supplément chantilly Extra whipped cream	1.20 €

GLACES - Ice cream	
2 boules de glaces au choix	5.80 €
Vanille, chocolat au lait, citron, framboise Vanilla, chocolat, lemon, raspberry	
Supplément chantilly Extra whipped cream	1.20 €

BAR - RESTAURANT

LES AIRELLES

3 SALLES DE RESTAURANT - 2 TERRASSES

BIENVENUE !
Nous vous accueillons avec le sourire,
tout est fait maison avec amour et respect des produits.
Savourez, partagez et surtout profitez du moment !
ENJOY YOU'RE MOMENT





Photos non contractuelles

Boissons Chaudes

Origine café : café de sélection, Amérique Centrale
et Latine - Importateur Belco, toréfacteur 38

Espresso	2,60 €
Ristreto (expresso très serré)	2,10 €
Espresso Macchiato (noisette)	2,90 €
Americano (expresso allongé)	3,20 €
Double Espresso	4,20 €
Café Viennois (chantilly)	5,80 €
Café crème (café + mousse de lait)	5,50 €
Cappuccino 33 cl	6,20 €
Mousse de lait, café, chocolat en poudre	
Latte Macchiato 33 cl	6,20 €
Café, lait, mousse de lait	
Caramel Latte Macchiato 33 cl	6,50 €
Sirop de caramel, café, lait, mousse de lait	
Noisette Milk Coffe 33 cl	6,50 €
Sirop noisette, café, lait, pointe de chantilly, chocolat poudre	
Chocolat chaud	5,60 €
Chocolat Viennois (chantilly)	6,50 €
Chococcino 33 cl	6,50 €
Chocolat au lait, expresso, mousse de lait	
Hot Banana Chocolate 33 cl	6,90 €
Crème de banane, chocolat au lait, mousse de lait	
Supplément Lait	1,80 €

Lait & Mousse de lait - Milk

Lait froid (cold) 33cl	4,00 €
Lait froid (cold) + sirop 33cl	4,40 €
Caramel, fraise, grenadine, noisette	
Lait chaud (hot) 33cl	4,00 €

Thés & Infusions DAMMANN

Thé nature noir Ceylan	4,60 €
Thé + lait ou citron	4,90 €
Thé Menthe	4,90 €
Thé Earl Grey	4,90 €
Thé "The Miss Dammann"	4,90 €
Thé vert, gingembre, arômes fruits et acidulés	
Tisane du Berger	4,60 €
Verveine, citronnelle, tilleul, menthe, fleur d'oranger	
Infusion Verveine	4,60 €

Boissons Chaudes alcools

Vin Chaud	6,50 €
Grog	6,50 €
Choco Green chaud	8,90 €
Chocolat chaud + Chartreuse verte	
Choco Rhum	8,90 €
Chocolat chaud + Rhum	
Bayleys Cappuccino	8,90 €
Bayleys, mousse de lait, expresso	
Irish Coffe	11,80 €
Whisky Irlandais chaud, sucre de canne, café, chantilly	

Les plats «fait maison» sont élaborés sur place par nos soins, à partir de produits bruts.
Malgré un approvisionnement journalier et une élaboration quotidienne des produits,
nous pouvons être en rupture d'un plat au cours du service.

"Homemade dishes" are prepared in our restaurant from raw products. We may yet run out of
some dishes during service despite a daily supply and preparation of our dishes.

Prix nets TTC – service compris

ENTRÉES 🍽 Starters

GRATINÉE Soupe à l'oignon, croûtons, emmental / Onion soup, bread crust, emmental cheese...	12.90 €
SOUPE DU MOMENT Suivant les légumes du marché	13.90 €
Soup of the moment following chef's inspiration	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	17.50 €
Salade verte, toasts de fromage chèvre chaud, lard grillé, vinaigrette à la myrtille, noix du Dauphiné	
Goat cheese roasted, grilled bacon, blueberry dressing, walnuts	
SALADE TIEDE DE L'OISANS	17.50 €
Salade verte, diots de Savoie, pomme de terre grenaille, oignons, lardons, tomate, nappage de Reblochon fondu	
Green salad, diot (sausage), potatoes, onions, grilled french bacon, tomatoes and smelted Reblochon (cow cheese)	
SALADE CESAR	17.90 €
Salade verte, filet de poulet pané par nos soins, copeaux parmesan, croûtons, tomate, oignons rouges et sauce César maison	
Green salade, chicken breaded by us , parmesan, bread, tomato, red onions and home made Cesar dressing	

PÂTES 🍽 Pastas

LASAGNES & salade verte	17.90 €
LINGUINI sauce Bolognaise	17.20 €
sauce Carbonara	16.90 €
sauce Napolitaine (tomate, basilic)	16.20 €
RAVIOLES à la crème et son crumble au parmesan	18.50 €
Fine pasta dish stuffed with cheese and herbs, parmesan crumble	

VIANDES 🍽 Meats

L'ENTRECOTE DE BOEUF (env. 250 gr) Boeuf de race simmenthal - origine : UE	24.50 €
Beurre aux herbes fraîches ou sauce forestière, frites/légumes ou gratin dauphinois/légumes	
Grilled beef with fresh herbs butter or mushrooms sauce and french fries/vegetables or gratin dauphinois/vegetables	
PIÈCE DE COCHON IBÉRIQUE	24.50 €
Cuisson basse température pour garder toute sa jutosité - origine : Espagne	
Frites/légumes ou gratin dauphinois/légumes	
Pork cooked in a hay juice. Low-temperature. French fries/vegetables or gratin dauphinois/vegetables	
STEAK TARTARE DE BŒUF (200 gr)	22.50 €
Coupé au couteau, accompagné de frites - origine France	
Beef tartar (raw meat), served with french fries	

FONDUE SAVOYARDE 29.50 €

Voir serveurs / Ask the waiters

🍽 (minimum 2 personnes)

Origine des fromages : Savoie Emmental, Beaufort,
Cœur de Savoie, Abondance
Salade verte et jambon cru
(prix par personne - 250 gr par personne)

Fresh french fries - Frites fraîches
Frites fraîches - Fresh french fries

PLATS 🍽 Dishes

FRITTATA aux légumes & salade verte	15.90 €
Gratin de butternut, oignons, épinards, tomates, pommes de terre, crème et emmental	
Assortment of vegetables, cream, melted cheese and green salad	
LA TARTIFLETTE DES AIRELLES & salade verte	22.90 €
Pommes de terre grenaille sautées au beurre avec lardons, oignons, vin blanc de Savoie et reblochon fondu	
Sauteed potatoes in butter, french bacon, onions, white wine of Savoie and melted reblochon cheese and salad on the side	
Supplément charcuterie +3.50 €	
CROÛTE DES AIRELLES & salade verte	18.90 €
Tartine de pain de campagne, fourme d'Ambert, jambon cru, poires caramélisées	
On brown farmhouse bread : melted fourme d'Ambert cheese, caramelized pears, with raw ham	
FILET DE DAURADE et son risotto crémeux aux éclats de pistaches	21.50 €
MAXI BURGER & frites	19.50 €
Salade verte, tomates, oignons confits, sauce burger, steak haché black angus (origine Irlande)	
Home made bread, sauce, green salad, tomatoes, onions, gherkins, hamburger	
MAXI CHEESEBURGER au cheddar & frites	21.00 €
MAXI MONTAGNARD BURGER & frites	24.00 €
Lard fumé grillé + Tomme du Vercors / Grilled French bacon + Tome local cow cheese	
CLUB SANDWICH & salade verte & frites	
Filet de poulet maison, pain de mie, lard fumé, oeuf, sauce tartare	19.90 €
Chicken, French fried bacon, boiled egg and Tartare sauce	
CROQUE MONSIEUR & salade verte	
Pain de mie traiteur, béchamel maison, jambon blanc, emmental (supp. Oeuf +1€)	18.90 €
Croque monsieur in the bechamel sauce, ham and melted cheese (add egg +1€)	
ASSIETTE DE FRITES / French fries	8.50 €

MENU ENFANTS (-12 ANS) 12.50 €

Saucisse frites

Sausage french fries

ou / or

Pâtes Bolognaise

ou Napolitaine

pasta Bolognaise or Napolitaine

PLAT
DU JOUR

DISH OF
THE DAY

18.90 €

Demandez conseil à nos serveurs !
Please read the menu boards or ask one of us !

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger ! Notre personnel et la direction sont à la disposition des clients
allergiques. Les allergènes (à déclaration obligatoire) contenus dans les plats peuvent leurs être demandés.

Our staff is at the disposal of the allergic costumers, allergens contained in the dishes
can be request directly for the staff of the restaurant.