



La Pierrade®.

goût & convivialité

La Table Pierrade® est la résultante des innovations de la marque Pierrade®.

C'est au cours de l'hiver 1985 que le concept et la marque Pierrade® ont été créés par son inventeur dans son restaurant des Alpes. Ce concept authentique de cuisson sur pierre, respectant les valeurs du goût naturel et de la convivialité, enthousiasme depuis bientôt 30 ans toutes les générations, mais évolue en fonction des besoins.

La Table Pierrade®, une atmosphère conviviale, reposante, dans un environnement contemporain qui se distingue par ses nouvelles tables qui sont équipées d'un appareil Pierrade®, équipé d'un système de traitement de fumée de cuisson, intégré dans le pied, qui garantit votre confort.

La Table Pierrade® propose, viande rouge, viande blanche, poissons, crustacés, légumes.

Vous trouverez forcément un plat à votre goût !

*Nos Plats Pierrade® sont accompagnés d'une garniture servie à volonté*

*Our Pierrade will include a side dish as you wish*

Pierrade® «Tout Bœuf» (240gr) 35€/pers

*Onglet - Rumsteack Angus - Filet de Bœuf Angus*

*«Beef Lovers» Pierrade : hanger Steak - Angus Rumsteak - Angus Beef Filet*

Pierrade® «Mixte» (240gr) 35€/pers

*Filet de Bœuf Angus - Onglet de Veau, Filet d'Agneau*

*«Mixed» Pierrade : Beef Filet Angus - Veal Hanger - Lamb Filet*

Pierrade® «Retour de pêche» (240gr) 35€/pers

*Gambas "Black Tiger"- Truite - Dorade - St Jacques*

*«Fish Lovers» Pierrade King Prawns - Trout – Bream - Scallops*

Pierrade® «Basse-cour» (240gr) 32€/pers

*Aiguillette de Canard- Filet de Poulet Fermier -*

*Sot l'y laisse de Dinde - Filet de Caille*

*«Poultry Lovers» Pierrade : Aiguillette of Duck- Farm Chicken Filet - Turkey Oyster Meat - Quail Filet*

Pierrade® «Végétarienne» 30€/pers

*Falafel de Fèves- Pomme Darphin aux Champignons - légumes*

*«Vegetarian» Pierrade : Potatoes Darphin & Mushrooms – Vegetables – Broad beans Falafel*

Nos Sauces servies en accompagnement :

Viande : *Sauce Tartare, Sauce Poivre, Sauce Béarnaise, Sauce Echalotes*

Poisson : *Sauce Beurre Blanc, Sauce Blanche au citron, Sauce Estragon*

Végétarienne : *Sauce Tartare, Nuoc-mâm Maison, Sauce Kikkoman, Sauce Blanche au citron*

Your Pierrade are served with different sauces:

Meat: *Tartar Sauce, Pepper Sauce, Bearnaise Sauce, shallot Sauce*

Fish: *Tartar Sauce, Butter Sauce, White Sauce, Tarragon Sauce*

---

Garnitures au choix et à volonté :

Salade Verte, Salade de Chou Blanc,

Gratin de Crozet de la Maison Rullier au Beaufort

Pommes au four & crème ciboulette

Frites

Side dishes at your choice:

Green Salad, White Cabbage Salad,

Crozet gratin from Rullier House with Beaufort cheese

Green Salad, Baked Potatoes & chive cream

Green Salad and French Fries

*Pour nos clients en demi-pension, nous proposons la même formule  
avec un supplément de 7 € par adulte et 4€ par enfant.  
For your Half Board guest, we ask for extra charge at 7 € for Adults and 4€ for children*



Menu Enfant servi jusqu'à 12 ans

Children's Menu served up to 12 years old

½ Pierrade au choix

+ Dessert

*Faisselle : nature, sucre, Fruits Rouge ou Miel  
Assortiment de Glace par notre Chef Pâtissière  
(Vanille, Chocolat, Fraise, Orange Sanguine)  
Dessert du Buffet*

½ Pierrade

+ Dessert

*Drained soft fresh cheese: plain, sugar, red berries or Honey  
Home Made Ice Cream  
(Vanilla, Chocolate, Strawberry, Blood Orange)  
Desserts Buffet*

26 €/pers

## Desserts

*Nous vous prions de bien vouloir commander vos desserts en début de repas.*

Soufflé et sorbet des Pères Chartreux  
*Chartreuse Liqueur Soufflé and sorbet*  
15 €

Crèmeux citron & écorces de Yuzu, meringue au poivre de Timut  
et sorbet à l'orange sanguine  
*Lemon Curd and Yuzu peel, Meringue flavoured with Timut's pepper and Blood  
Oranges Sorbet*  
15 €

Saveur automnale  
*Autumnal flavour*  
15 €

Banoffee au chocolat d'Equateur proposé par Catherine  
*Catherine's Ecuador chocolate Banoffee*  
15 €

Assortiment du Buffet de Dessert du Jour à partager  
*Our Home Made Assorted Dessert Buffet to Share*  
10 € / personne

