

# la table du Gai Soleil

## Nos Plats en entrée ou plat unique

<b>Nems de Reblochon chaud et pomme,</b> sa fine salade et julienne de Jambon fumé de Savoie, <i>Reblochon cheese and apple Crunch, Green Salad and Smocked Ham</i>	18.50 €
<b>Salade Paysanne</b> Salade, dés de tomate, julienne de jambon fumé de Savoie, œuf mollet, pomme de terre grenaille, croûtons aux herbes <i>Salad, tomatoes, smoked Savoie ham, soft-boiled egg, baby potatoes, herb croutons</i>	18.50 €
<b>Terrine de sanglier maison et ses condiments</b> <i>Homemade Terrine of wild boar and its condiments</i>	16.50 €
<b>Gravlax de saumon maison marine aux agrumes,</b> petit pot crémeux à la ciboulette, salade verte <i>House-cured salmon gravlax marinated with citrus Creamy chive sauce, mixed green salad</i>	23.00 €
<b>Foie gras mi-cuit maison et son chutney aux figues</b> <i>Homemade Foie Gras with fruit chutney</i>	23.00 €
<b>Assiette du Savoyard,</b> <i>Salade avec tomates, jambon fumé</i> <i>et charcuterie, Tomme, Reblochon, chèvre et pomme de terre au four à la fleur de sel</i> <i>Salad with tomatoes, pork butcheries, Savoy cheese, potatoes</i>	23.90 €

# la table du Gai Soleil

## Nos Viandes et Poissons

<b>Filet de poulet à la Savoyarde</b> ( <i>crème de Reblochon et speck</i> ) Légumes et Pomme de terre grenaille <i>Chicken fillet with rechochon cream and speck ham</i>	24.50 €
<b>Filet de canette rosé sauce aigre douce</b> Légumes et Pomme de terre grenaille <i>Duck breast rosé</i>	26.00 €
<b>Joue de bœuf confite à la Mondeuse</b> Légumes et Pomme de terre grenaille <i>Beef cheek with Mondeuse local wine, Seasonal vegetables and baby potatoes</i>	25.50 €
<b>Filet de saumon grillé, crémeux à l'ail des ours</b> Risotto au Parmesan et légumes <i>Salmon filet with cream with wild garlic, risotto with parmesan and vegetables</i>	26.00 €
<b>Risotto aux Cèpes, copeaux de parmesan, chips de lard croustillants</b> <i>Risotto with porcini mushrooms, parmesan flakes, crispy bacon chips</i>	23.00 €
<b>Linguines au pesto de noix, speck, fromage Grana Padano</b> <i>Linguines with walnuts pesto, speck, Grana Padano cheese</i>	22.50 €

# la table du Gai Soleil

## le Menu Gai Soleil 40.00 €

\*\*\*

**Nems de Reblochon chaud et pomme,  
sa fine salade et julienne de Jambon fumé de Savoie**

*Reblochon cheese and apple Crunch, Green Salad and Smoked Ham*

OU

**Gravlax de saumon maison marine aux agrumes**

*House-cured salmon gravlax marinated with citrus*

\*\*\*

**Filet de canette rosé sauce aigre douce**

Légumes et Pomme de terre grenaille

*Veal style Marengo with tomatoes, carrot and olive*

OU

**Pavé de saumon grillé, crémeux à l'ail des ours**

Risotto au Parmesan et légumes

*Salmon filet with cream with wild garlic, risotto with parmesan and vegetables*

\*\*\*

**Fromages affinés (suppl 6€)**

\*\*\*

**Suggestion de dessert du soir**

# la table du Gai Soleil

## le Menu Terroir 34.00 €

### Salade Paysanne

Salade, dés de tomate, julienne de jambon fumé de Savoie, œuf mollet, pomme de terre grenaille, croûtons aux herbes  
*Salad, tomatoes, smoked Savoie ham, soft-boiled egg, baby potatoes, herb croutons*

OU

### Terrine de sanglier maison et ses condiments

*Homemade Terrine of wild boar and its condiments*

\*\*\*

### Filet de poulet à la Savoyarde (*crème de Reblochon et speck*)

*Chicken fillet with rechochon cream and speck ham*

OU

### Linguines au pesto de noix, speck, fromage Grana Padano

*Linguines with walnuts pesto, speck, Grana Padano cheese*

\*\*\*

### Suggestion de dessert du soir

Le  
menu  
enfant\*



13 € (\*enfant -12 ans)

Aiguillette de poulet croustillante  
ou Poisson pané  
servis avec Frites

ou

Gratiné de raclette sur pomme de terre  
et son jambon blanc

\*\*\*

Glace 2 boules ou Yaourt ou Compote  
Sucette

# la table du Gai Soleil

## Spécialités Alpines

**Pour accompagner nos spécialités → Assiette de charcuteries 2 pers 10€**

### **Spécialités servies pour 1 pers**

<b>Ravioles du Dauphiné Label Rouge en gratin</b> et salade verte	24.00 €
<i>Ravioles du Dauphiné with cream and cheese gratin with salad</i>	
<b>La fameuse Tartiflette du chef</b> , salade	24.00 €
<i>Gratin of reblochen cheese, potatoes, onions and bacon, with green salad</i>	
<b>Boîte chaude</b>	24.00 €
<i>Fromage « Clarines » dans sa boîte avec pommes de terre et charcuteries de pays, salade</i> <i>Hot Cheese « in his box served » with potatoes and cold meats, with green salad</i>	

### **Spécialités servies pour minimum 2 pers** (Prix par personne)

<b>Fondue Savoyarde</b> , salade verte	22.00 €
<b>Fondue Complète</b> avec Charcuterie de pays, pommes de terre, Salade verte	27.00 €
<b>Fondue Savoyarde aux cèpes</b> , salade verte	23.80 €
<b>Fondue aux cèpes Complète</b>	28.80 €
<i>avec Charcuterie de pays, pommes de terre, Salade verte</i>	
<b>Raclette Traditionnelle au fromage lait cru</b>	29.50 €
<i>appareil traditionnel avec Charcuterie de pays, pommes de terre, Salade verte</i>	

# la table du Gai Soleil

---

## le Menu Gai Soleil 40. €

Nems de Reblochon chaud et pomme, sa fine salade et Jambon fumé de Savoie

*Reblochon cheese and apple Crunch, Green Salad and Smoked Ham*

ou **Gravlax de saumon maison marine aux agrumes**

*House-cured salmon gravlax marinated with citrus*

\*\*\*\*\*

**Filet de canette rosé sauce aigre douce**

*Légumes et Pomme de terre grenaille*

*Veal style Marengo with tomatoes, carrot and olive*

ou **Pavé de saumon grillé, crémeux à l'ail des ours**

*Risotto au Parmesan et légumes*

*Salmon filet with cream with wild garlic, risotto with parmesan and vegetables*

\*\*\*\*\*

**Fromages affinés (suppl 6€)**

\*\*\*\*\*

**Suggestion de dessert du soir**

---

## le Menu Terroir 34. €

**Salade Paysanne**

*Salade, tomate, jambon fumé de Savoie, œuf mollet, pomme de terre grenaille, croûtons aux herbes*  
*Salad, tomatoes, smoked Savoie ham, soft-boiled egg, baby potatoes, herb croutons*

ou **Terrine de sanglier maison et ses condiments**

*Homemade Terrine of wild boar and its condiments*

\*\*\*\*\*

**Filet de poulet à la Savoyarde (crème de Reblochon et speck)**

*Chicken fillet with rechochon cream and speck ham*

ou **Linguines au pesto de noix, speck, fromage Grana Padano**

*Linguines with walnuts pesto, speck, Grana Padano cheese*

\*\*\*\*\*

**Suggestion de dessert du soir**

---

*Prix nets, boissons non comprises - Les plats des menus sont faits maison*

# la table du Gai Soleil

## Fromages

Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges	6.00 €
Assiette de fromages affinés	9.00 €

## les Desserts

Suggestion de Pâtisserie du jour maison	8.90 €
Crème Brulée parfumée à la vanille	8.90 €
Sablé croquant, crème de Mascarpone et glace Caramel sel de Guérande	9.90 €
Moelleux au chocolat coulant, glace vanille, crème anglaise	9.50 €
Soufflé glacé au Génépi, coulis de fruits rouges	9.50 €
Profiteroles maison, chocolat chaud et chantilly	11.00 €
Café ou Thé Gourmand expresso, et ses douceurs	11.00 €

## Coupes Glacées « Glace des Alpes »

Glace 2 boules	5.50€
Glace 3 boules	7.50 €
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	8.50 €
Chocolat Liegeois ou Café Liegeois	8.50 €
Coupe Criou (glace vanille et framboise, alcool de framboise, chantilly)	9.00 €
Coupe Pirate (glace vanille, rhum raisin, rhum, chantilly)	9.00 €
Coupe Colonel (sorbet citron, vodka)	10.00 €

# la table du Gai Soleil

## *Fromages*

Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges	6.00 €
Assiette de fromages affinés	9.00 €

## *les Desserts*

Suggestion de Pâtisserie du jour maison	8.90 €
Crème Brulée parfumée à la vanille	8.90 €
Sablé croquant, crème de Mascarpone et glace Caramel sel de Guérande	9.90 €
Moelleux au chocolat coulant, glace vanille, crème anglaise	9.50 €
Soufflé glacé au Génépi, coulis de fruits rouges	9.50 €
Profiteroles maison, chocolat chaud et chantilly	11.00 €
Café ou Thé Gourmand expresso, et ses douceurs	11.00 €

## *Coupes Glacées « Glace des Alpes »*

Glace 2 boules	5.50€
Glace 3 boules	7.50 €
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	8.50 €
Chocolat Liegeois ou Café Liegeois	8.50 €
Coupe Criou (glace vanille et framboise, alcool de framboise, chantilly)	9.00 €
Coupe Pirate (glace vanille, rhum raisin, rhum, chantilly)	9.00 €
Coupe Colonel (sorbet citron, vodka)	10.00 €

## *Extrait de notre carte des vins*

Apremont Les Orphys - 75cl : 25.90 € - 37.5cl : 18.50 €
Chignin Cruet - 75cl : 25.90 € - 50cl : 18.50€
Mondeuse Blanche - 75cl : 39.50 €
Gamay de Chautagne - 75cl : 26.50 € - 37.5cl : 18.50 €
Douce Noire - 75cl : 31.00 €
Rosé de Chautagne - 75cl : 27.5€ - 37.5cl : 19.50 €

*la table du* Gai Soleil

**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS

HÔTEL  
COSY

RESTAURANT  
SAVOUREUX

# RESTAURANT

## OUVERT A TOUS

**Réservation recommandée**

**directement à la réception ou tel 04 50 34 40 74**

*Notre restaurant est ouvert  
uniquement le soir*

*(sauf le mercredi – restaurant fermé).*

*Service de 19h00 à 20h30*

\*\*\*

*Our restaurant is opened  
every evening (except Wednesday)  
from 7:00 to 8:30*



Prix nets, boissons non comprises - Les plats des menus sont faits maison

# la table du Gai Soleil



## Chalet Hôtel - Restaurant & Spa \*\*\*

Piscine chauffée été/hiver – Jacuzzi – Hammam – Sauna – Salle sport – Salle de jeux

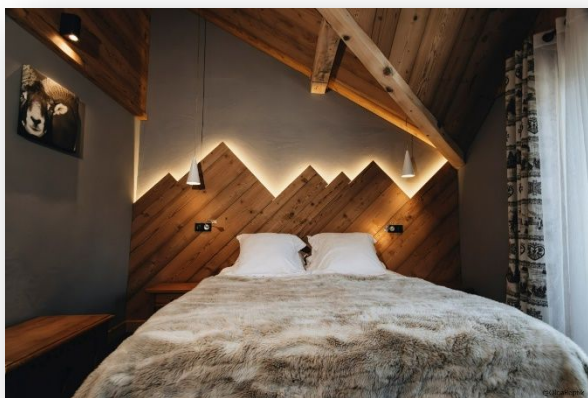
### LE GAI SOLEIL *depuis 1950*

*22 chambres doubles et familiales  
et studios avec coin cuisine*

### & Lodge LE GRAND CERF *depuis 2012*

*9 Suites Junior, Famille, Prestige*

[www.hotel-samoens.com](http://www.hotel-samoens.com)



*Emmanuel vous propose une cuisine prônant la sobriété,  
tous les plats de notre carte sont élaborés sur place dans notre cuisine  
priviliégiant les produits régionaux et les producteurs locaux,*

*Bonne dégustation*

*Prix nets, boissons non comprises - Les plats des menus sont faits maison*