



HÔTEL - SPA - RESTAURANT ★ ★ ★ ★ LES GETS

Le Labrador
1971

a le plaisir de vous accueillir
dans son restaurant

La Piscine 1971

chaque jour de 19h à 21h

Du lundi au dimanche, dîner à la carte

Réservation conseillée au 04.50.75.80.00

Les Entrées et Salades

L'Œuf Parfait, Fondue de Pousses d'Épinards, Emulsion au Lard	16€
<i>Soft poached eggs with spinach</i>	
Le Tartare de Thon	19€
Mangue, Edamamé, Wakamé, Pousses de soja	En plat 28€
<i>Tuna tartare, Mango, Edamame, Wakame, Soya sprouts</i>	
L'Assiette Fraicheur	22€
Avocat, Gambas, Suprêmes de Pamplemousse, Toasts	
<i>Avocado, Gambas, Grapefruit segments, Toast</i>	
La Rosace de Melon et Jambon de Pays	15€
<i>Melon and local ham</i>	
La Terrine de Foie Gras Maison, Chutney d'Oignons	23€
<i>Homemade foie gras, onion chutney</i>	
La Salade Caesar	Petite 14€
<i>Salade, filet de poulet pané, tomates confites, copeaux de parmesan, croutons, sauce caesar</i>	
<i>Salad, chicken filet, sun-dried tomatoes, parmesan shavings, croutons, Caesar dressing</i>	
La Burrata et Tomates Anciennes	19€
<i>Tomates anciennes, burrata 100g, pesto, basilic</i>	
<i>Burrata and Heirloom Tomatoes, pesto, basilic</i>	
Le Pokebowl	19€
<i>Riz, chou rouge, mangue, avocat, radis, tomates cerises, concombre, édamamé, grenade</i>	
<i>Rice, red cabbage, mango, avocado, radishes, cherry tomatoes, cucumber, edamame, pomegranat</i>	
Thon mariné : 24€	Boeuf : 24€
<i>Marinated tuna</i>	<i>Beef</i>

Prix nets Service compris



Les Plats

Les Filets de Perches Meunière

34€

Accompagnés de pommes frites et salade

Sauteed fillets of perch with french fries and salad

Le Filet d'Ombre Chevalier, sauce Vierge

34€

Accompagné de pommes vapeur et d'une poêlée de légumes

Arctic char fillet, steamed potatoes and pan-fried vegetables

L'Alpine Burger, Pommes Frites Maison, Salade

26€

Bun, Boeuf, Reblochon, Salade, Tomate, Oignons, Remoulade, Bacon

Beef Burger with Reblochon, salad, tomatoes, onions, bacon, home fries and salad

Le Magret de Canard aux Myrtilles

32€

Gratin dauphinois, Carottes Vanillées

Duck Breast with Blueberries, Gratin Dauphinois, Vanilla-flavoured Carrots

Le Filet de Boeuf aux Cèpes

39€

Purée de Patates douces, Poêlée de Légumes

Beef filet and mushrooms sauce, Mashed sweet potatoes, pan-fried vegetables

Nos Pâtes

Linguine à l'Huile d'Olive 100% Extra Vierge Mas de la Dame, Parmesan

17€

Linguine with Italian Olive Oil 100% and Parmesan

Linguine Flambées à la Grappa dans une Meule de Parmesan

Linguines in Parmesan cheese wheel and alcohol

Nature : 19€

Nature

Jambon de Pays : 23€

Country ham

Gambas: 26€

Prawns

Nos viandes sont d'origine française et UE - Prix TTC service compris

Liste des allergènes sur demande



Les Spécialités

**Servies pour minimum 2 personnes, prix par personne
Served for 2 people minimum, price per person*

***La Pierrade aux 3 Sauces Maison** **32€**

Viandes de Boeuf, Volaille, Veau (225 g par personne)
avec Pommes Frites et Salade Verte, Légumes à Griller
Sauces Tartare, Aioli et Cocktail

*Slices of beef, chicken and veal (225 g per person) on the Hot Stone
served with French fries, vegetables, green salad and 3 homemade sauces*

Supplément Viandes 100g **15€**

***La Fondue & Salade Verte** **27€**

Cheese fondue , green salad

L'Assiette de Charcuteries **14€**

Jambons de Pays, Saucisson, Viande Séchée des Alpes et Coppa
Assortment of cold, cooked or cured meats

Menu Enfant : 16€ jusqu'à 12 ans

Children's menu : 16€ up to 12 years old

Filet de Poulet Pané ou Steak Haché

Pommes Frites

--

2 Boules de Glace au choix

Panied Chicken filet or Beef Burger

French Fries

Ice Cream, 2 scoops



Les Douceurs

La Tropézienne

The Tart Tropézienne

11€

La Tarte aux Myrtilles et son Sorbet

Blueberry Tart with Sorbet

11€

Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges

Iced Nougat, red fruits coulis

11€

Le Moelleux au Chocolat, Glace Vanille

Chocolate Moelleux with Vanilla Ice Cream

11€

La Suggestion du Jour

10€

Les Glaces

Parfums de Glaces

Pistache - Vanille - Café - Menthe/Chocolat -

Chocolat - Caramel Beurre Salé - Fraise

Pistachio - Vanilla - Coffee - Mint - Chocolate - Chocolate - Salted Butter Caramel - Strawberry

Les Sorbets

Myrtille - Framboise - Citron - Poire

Blueberry - Raspberry - Lemon - Pear

Coupe 1 boule : 5€ - Coupe 2 boules : 7€ - Coupe 3 boules : 9€



Les Coupes Glacées

La Dame Blanche

11€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Le Caramel Liégeois

11€

Glaces caramel et vanille, sauce caramel, chantilly

Caramel and vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream

Le Tutti Frutti

11€

Sorbets citron, poire, framboise, fruits frais, coulis fruits rouges, chantilly

Lemon, pear, raspberry sorbets, fresh fruit, red fruit coulis, whipped cream

L' Affogato

9€

Glace vanille et Espresso

Vanilla and espresso

Les Coupes Alcoolisées

Le Colonel

14€

2 boules sorbet citron, vodka

2 scoops of lemon and vodka sorbet

L'after Eight

14€

2 boules glace menthe chocolat, Get 27

2 scoops of mint chocolate ice cream, Get 27

La Williamine

14€

2 boules sorbet poire, alcool de poire

2 scoops of pear sorbet, pear alcohol

La Framboisine

14€

2 boules sorbet framboise, eau de vie de framboise

2 scoops of strawberry sorbet, strawberry alcohol