



HÔTEL - SPA - RESTAURANT ★ ★ ★ ★ LES GETS

Le Labrador
1971

a le plaisir de vous accueillir
dans son restaurant

La Piscine 1971

chaque jour de 18h45 à 21h30

Du lundi au samedi, dîner à la carte

Chaque dimanche, soirée spécialités savoyardes !

Réservation conseillée au 04.50.75.80.00



Les Entrées

Velouté de Courge, Tomme de Savoie & Noisettes Torréfiées 16€

Pumpkin Soup with Tomme de Savoie Cheese & Roasted Hazelnuts

Huîtres n°3 Natures ou Gratinées aux Endives

Oysters n°3 nature or Gratinated with Chicory

Les 6 : 19€

Les 9 : 28€

Les 12 : 38€

Foie Gras de Canard Maison, Figs & Noix

Duck Foie Gras Terrine with Figs and Walnuts

26€

Salade de Chèvre Chaud au Miel, Graines & Cranberries

Warm Goat's Cheese Salad with Honey, Seeds & Cranberries

17€

Carpaccio de Truite

Trout Carpaccio

19€

Assiette de Charcuteries Locales & Pickles Maison

Platter of Local Cold Cuts & Homemade Pickles

16€

Caviar Sturia Osciestre, sa Crème Citronnée et Blinis

Sturia Osciestre Caviar, its Lemon Cream and Blinis

69€

Labrador Rolls

Makis Poireaux Frits, Concombre & Avocat (x8)

Fried Leek, Cucumber & Avocado maki (x8)

19€

Maki Truite, Concombre & Avocat (x8)

Trout, Cucumber & Avocado maki (x8)

22€



Nos Viandes

A vous de jouer !

Composez votre assiette au gré de vos envies en choisissant :
votre viande, votre garniture et votre sauce !

Create your plate according to your desires by choosing your meat, your side dish, and your sauce !

1

Viande : Filet de Boeuf 39€ – Picanha de Veau 34€ – Suprême de Volaille 29€

Meat : Beef cut - Veal Picanha - Chicken Supreme

2

Garniture : Gratin Dauphinois – Légumes d'hiver – Frites de Céleri – Mesclun

Garnish : Gratin dauphinois - Winter vegetables - celeri fries

3

Sauce : Crème aux champignons – Tartare – Chimichurri

Sauce : Mushroom cream - Tartar - Chimichurri

Burger Comptée d'Echalotes et Raclette au Poivre, Mesclun

26€

Burger with Shallot Compote and Pepper Raclette, Salad

Le T-Bone selon la recette traditionnelle de la famille Thibon env. 1.2kg

128€

Pour 2 à 3 personnes / For 2 or 3 people

Origine : Galice

Menu Enfant : 24€ jusqu'à 12 ans

Children's menu : 24€ up to 12 years old

*Notre Chef vous propose de sélectionner les mets de la carte en portion adaptée aux
enfants pour éveiller leurs papilles*

*Our chef invites you to select dishes from the menu in portions suitable for children to awaken their taste
buds.*

Au choix : Entrée & Dessert ou Plat & Dessert

Choice of : Starter & Dessert or Main Course & Dessert



Côte Mer & Lac

Noix de Saint Jacques, Ail Noir & Risotto

29€

Scallops, Black Garlic & Risotto

Filet d'Ombre Chevalier, Poireaux Frits & Gratin Dauphinois

29€

Arctic Char Fillet, fried Leeks & gratin

Spécialité de notre chef Normand



69€

Civet de Homard à l'Estragon

Our Norman Chef's Specialty : Lobster Stew with Tarragon

Nos Plats Végétariens

Risotto & Copeaux de Tomme de Savoie

24€

Risotto & Tomme de Savoie cheese shavings

Burger Maison Végétarien, Compotée d'Echalotes

25€

Raclette au Poivre et Salade Verte

Home-made Burger shallot compote and raclette with pepper and salad

Champignons & Œuf Confit au Soja

22€

Mushroom & Egg Confit with Soy Sauce

Les Pâtes

Spaghettis à l'Huile d'Olive des Baux de Provence, Parmesan

18€

Spaghettis with Les Baux de Provence Oil and Parmesan

Spaghettis Flambés à la Grappa dans une Meule de Parmesan

Spaghettis in Parmesan cheese wheel

Nature : 19€

Nature

Carbonara : 23€

Carbonara

Langoustine: 29€

Norway Lo



Les Spécialités

**Services pour 2 personnes minimum, prix par personne -
served for 2 people minimum - price per person*

**Salade sur demande et sans supplément
salad upon request and at no extra charge*

***La Pierrade aux 3 Sauces Maison**

35€

Viandes de Bœuf, Volaille, Veau (225 g par personne)

Gratin dauphinois, Légumes d'hiver

Slices of beef, chicken and veal (225 g per person) on the Hot Stone

served 2 garnish : gratin, vegetables and 3 homemade sauces

***Supplément Viandes 100g**

15€

Meat Supplement 100g

***La Fondue Savoyarde & Mesclun**

26€

Cheese fondue, salad

***La Fondue Savoyarde à l'Ail Noir & Mesclun**

29€

Savoyard Fondue with Black Garlic & salad

***Raclette au Lait Cru, Charcuteries de Pays & Mesclun**

32€

Raw Milk Raclette Cheese, Local Cold Cuts & Salad

L'Ardoise de Charcuteries

16€

Jambons de Pays, Saucisson, Viande Séchée des Alpes et Coppa

Assortment of cold, cooked or cured meats

Les Fromages

L'ardoise de 4 Fromages Locaux Affinés

16€

A Selection of 4 Aged Local Cheeses

Le Croustillant de Reblochon Fermier

16€

Crispy Farmhouse Reblochon Cheese



Les Douceurs

Moelleux au Chocolat, Coeur Croustillant à la Praline 15€

Chocolate Moelleux with Crispy Praline Heart

A commander en début de repas -To order at the start of the meal

Minestrone de Fruits 10€

Fruit Minestrone

Tarte aux Myrtilles 12€

Blueberry Pie

Baba au Génépi 14€

Baba with Génépi

Suggestion du jour 12€

Suggestion of the day

Les Glaces

Parfums de Glaces

Pistache - Vanille - Café - Menthe/Chocolat

Chocolat - Caramel Beurre Salé - Fraise - Noix de Coco

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

Les Sorbets

Myrtille - Framboise - Citron - Poire

Blueberry - Raspberry - Lemon - Pear

Coupe 1 boule : 4€ - Coupe 2 boules : 7€ - Coupe 3 boules : 9€

Supplément Chantilly : 2€



Les Coupes Glacées

La Dame Blanche

12€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Le Caramel Liégeois

12€

Glaces caramel et vanille, sauce caramel, chantilly

Caramel and vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream

Le Tutti Frutti

12€

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

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

Les Coupes Alcoolisées

Le Colonel

15€

2 boules sorbet citron, vodka

2 scoops of lemon sorbet and vodka

L'after Eight

15€

2 boules glace menthe/chocolat, Get 27

2 scoops of mint chocolate ice cream, Get 27

La Douceur du Labrador

17€

2 boules glace vanille, Chartreuse verte

2 scoops of vanilla, Chartreuse alcohol