



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 21h

Du lundi au samedi, dîner à la carte

Chaque dimanche, soirée spécialités savoyardes !

Réservation conseillée au 04.50.75.80.00

La Piscine 1971

Entre sommets et embruns, notre cuisine revendique un esprit montagne-chic :

Le chef compose une cuisine vivante, inspirée par les saisons, les producteurs et les envies du moment

Les classiques de montagne s'habillent de fraîcheur, les produits de la mer s'invitent à table et chaque assiette joue avec les contrastes, les textures et les saveurs

Une cuisine libre et gourmande,
pensée pour partager, découvrir et se faire plaisir

Between mountain peaks and sea breezes, our cuisine embraces a chic alpine spirit.

Our Chef creates a vibrant cuisine inspired by the seasons, local producers and the flavours of the moment.

Mountain classics are given a fresh twist, while the flavours of the sea find their way to the table. Each dish plays with contrasts, textures and flavours.

A free-spirited and generous cuisine,
created to be shared, discovered and enjoyed



Les Entrées

Velouté de Courge, Tomme de Savoie & Noisettes Torréfiées 17€

Pumpkin Soup with Tomme de Savoie Cheese & Roasted Hazelnuts

Salade Caesar 19€

Caesar salad

Salade Savoyarde 19€

avec ses croutons de pains et ses copeaux de tomme de Savoie et Beaufort

Savoyard Salad with crispy bread croutons and shavings of Tomme de Savoie and Beaufort cheese

Huîtres n°3 Natures Les 6 : 19€

Oysters n°3 nature Les 9 : 28€

Les 12 : 38€

Salade de Chèvre Chaud au Miel, Graines & Cranberries 18€

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

Gravelax de Truite 21€

Gravlax made from trout

Carpaccio de Boeuf, Huile d'Olive, Parmesan 24€

Beef Carpaccio, Olive Oil, Parmesan

Assiette de Charcuteries Locales & Pickles Maison 19€

Platter of Local Cold Cuts & Homemade Pickles

Caviar Sturia Osciestre 89€

Sturia Osciestre caviar



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 42€ – Picanha de Veau 35€ – 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- Salad

3

Sauce : Crème aux champignons – Tartare – Chimichurri

Sauce : Mushroom cream - Tartar - Chimichurri

Burger Authentique, Gratin Dauphinois Mesclun

26€

Authentic Burger, Gratin Dauphinois, salad

Cheese Burger Montagnard au Beaufort, Gratin Dauphinois, Mesclun

28€

Mountain Cheeseburger with Beaufort cheese, Gratin Dauphinois, salad

Menu Enfant : 24€ jusqu'à 10 ans

Children's menu : 24€ up to 10 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

35€

Scallops, Black Garlic & Risotto

Filets de Perches Meunière

34€

Accompagnés de gratin dauphinois et salade

Sauteed fillets of perch with gratin dauphinois and salad

Filet d'Ombre Chevalier, sauce vierge

34€

Accompagnés de gratin dauphinois et d'une poêlée de légumes

Sauteed fillets of perch with gratin dauphinois and pan-fried vegetables

Nos Plats Végétariens

Oeuf Cocotte

18€

Egg in a ramekin

Risotto & Copeaux de Tomme de Savoie

21€

Risotto & Tomme de Savoie cheese shavings

Comme un pot au feu, Légumes d'Hiver

26€

Like a pot-au-feu, Winter Vegetables

Les Pâtes

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

18€

Linguines with Les Baux de Provence Oil and Parmesan

Linguines 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



Les Spécialités

**Servies 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 dauphinois, winter 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

Reblochonade

28€

Reblochonade

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



Les Douceurs

Moelleux au Chocolat, Coeur Croustillant à la Praline

16€

Chocolate Moelleux with Crispy Praline Heart

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

Minestrone de Fruits

11€

Fruit Minestrone

Tarte aux Myrtilles

13€

Blueberry Pie

Mousse au chocolat

13€

Chocolate mousse

Tarte Tropézienne

13€

Tarte Tropézienne

Crème Brulée

13€

Crème Brulée

Baba au Génépi

13€

Baba with Génépi

Suggestion du jour

13€

Suggestion of the day

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 - 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 fruits, 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