



HÔTEL - SPA - RESTAURANT ★ ★ ★ ★ LES GETS

Le Labrador
1971

a le plaisir de vous accueillir
dans son restaurant

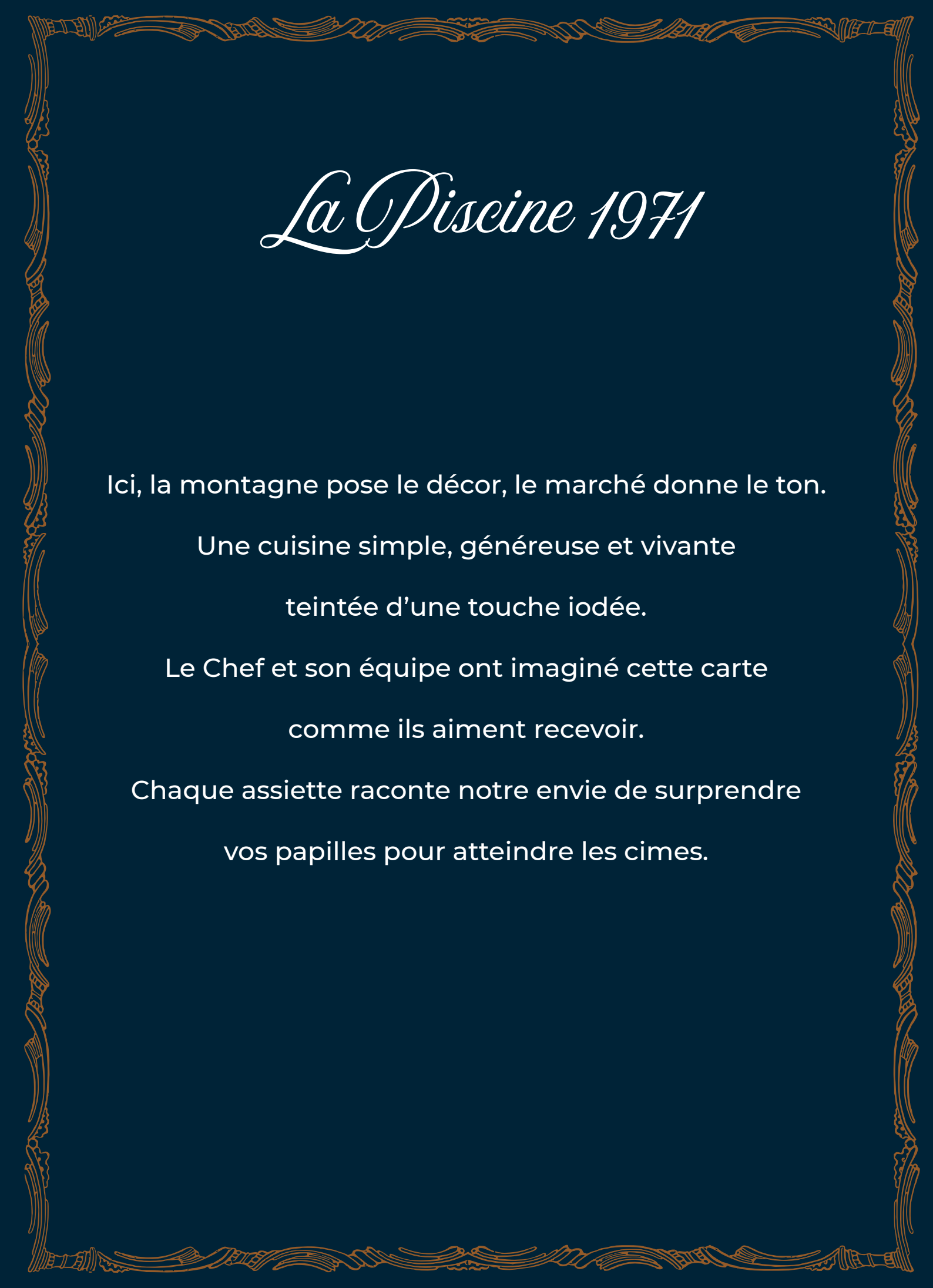
La Piscine 1971

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

Ici, la montagne pose le décor, le marché donne le ton.

Une cuisine simple, généreuse et vivante

teintée d'une touche iodée.

Le Chef et son équipe ont imaginé cette carte

comme ils aiment recevoir.

Chaque assiette raconte notre envie de surprendre

vos papilles pour atteindre les cimes.



Les Entrées

Carotte caramélisée, Huile fumée maison

16€

Caramelised carrot, homemade smoked oil

Velouté de Courge, Tomme de Savoie & Noisettes Torréfiées

16€

Pumpkin Soup with Tomme de Savoie Cheese & Roasted Hazelnuts

Salade Caesar nature

17€

Plain Caesar salad

Huîtres n°3 Natures ou Gratinées aux Endives

Les 6 : 19€
Les 9 : 28€
Les 12 : 38€

Oysters n°3 nature or Gratinated with Chicory

Salade de Chèvre Chaud au Miel, Graines & Cranberries

17€

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

Ormeau, Caviar d'Algues

38€

Abalone, Seaweed Caviar

Caviar Sturia Osciestre, Pomme de terre, Crème Acidulée

95€

Sturia Osciestre caviar, potatoes, tangy cream



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 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. 3 Sauces, 2 Garnitures

Origine : Galice

Sur Réservation

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

Retour de pêche, Beurre Soja & Gratin Dauphinois

29€

Back from a fishing trip, Soya Butter & Gratin Dauphinois

Noix de Saint Jacques, Ail Noir & Risotto

34€

Scallops, Black Garlic & Risotto

Spécialité de notre chef Normand

75€

Civet de Homard à l'Estragon

Our Norman Chef's Specialty : Lobster Stew with Tarragon

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, Miso

26€

Like a pot-au-feu, Winter Vegetables, Miso

Les Pâtes

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

18€

Mafaldines with Les Baux de Provence Oil and Parmesan

Mafadine au Pesto

21€

Mafadine with Pesto and Parmesan

Mafadine à la Truffe Fraîche

26€

Mafadine with Fresh Truffles

Supplément Jambon de Pays : 8€

Country ham supplement

Supplément Gambas: 12€

Prawns supplement



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 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

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

Sponge Cake Kinako, Caramel au Miso

13€

Kinako Sponge Cake, Miso Caramel

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

