



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



## 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**

Les 6 : 19€

Les 9 : 28€

Les 12 : 38€

*Oysters n°3 nature or Gratinated with Chicory*

**Foie Gras de Canard Maison, Figs & Noix**

26€

*Duck Foie Gras Terrine with Figs and Walnuts*

**Salade de Chèvre Chaud au Miel, Graines & Cranberries**

17€

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

**Carpaccio de Truite**

19€

*Trout Carpaccio*

**Assiette de Charcuteries Locales & Pickles Maison**

16€

*Platter of Local Cold Cuts & Homemade Pickles*

**Caviar Sturia Osciestre, sa Crème Citronnée et Blinis**

89€

*Sturia Osciestre Caviar, its Lemon Cream and Blinis*

## Labrador Rolls

**Makis Poireaux Frits, Concombre & Avocat (x8)**

19€

*Fried Leek, Cucumber & Avocado maki (x8)*

**Makis Truite, Concombre & Avocat (x8)**

22€

*Trout, Cucumber & Avocado maki (x8)*



# 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- 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

## Noix de Saint Jacques, Ail Noir & Risotto

32€

*Scallops, Black Garlic & Risotto*

## Filet d'Ombre Chevalier, Poireaux Frits & Gratin Dauphinois

29€

*Arctic Char Fillet, fried Leeks & gratin dauphinois*

## 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

22€

*Risotto & Tomme de Savoie cheese shavings*

### Burger Maison Végétarien, Compotée d'Echalotes

25€

### Raclette au Poivre et Salade Verte

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

### Champignons & Œuf Confit au Soja

24€

*Mushroom & Egg Confit with Soy Sauce*

## Les Pâtes

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

18€

*Linguine with Les Baux de Provence Oil and Parmesan*

---

### Linguines Flambées à la Grappa dans une Meule de Parmesan

*Linguine in Parmesan cheese wheel*

Nature : 19€

*Nature*

Jambon de Pays : 23€

*Country ham*

Gambas: 29€

*Prawns*



## 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** 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**

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*