



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€
Oysters n°3 nature or Gratinated with Chicory Les 9 : 28€
Les 12 : 38€

Foie Gras de Canard Maison, Figues & 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€

Meet : 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 Compotée 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



Côté Mer & Lac

Noix de Saint Jacques, Ail Noir & Risotto

32€

Scallops, Black Garlic & Risotto

Filet d'Omble 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

*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

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

35€

*Supplément Viandes 100g

Meat Supplement 100g

15€

*La Fondu Savoyarde & Mesclun

Cheese fondue, salad

26€

*La Fondu Savoyarde à l'Ail Noir & Mesclun

Savoyard Fondue with Black Garlic & salad

29€

*Raclette au Lait Cru, Charcuteries de Pays & Mesclun

Raw Milk Raclette Cheese, Local Cold Cuts & Salad

32€

L'Ardoise de Charcuteries

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

Assortment of cold, cooked or cured meats

16€

Les Fromages

L'ardoise de 4 Fromages Locaux Affinés

A Selection of 4 Aged Local Cheeses

16€



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