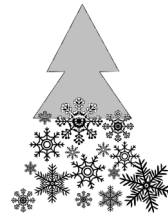


# Apéritifs et Boissons Fraîches

## Aperitifs & Cold Drinks



**Coupe de Champagne** 12 cL 14 €  
Laurent Perrier

**Kir** (*White Wine*) 12 cL 3.80 €  
Cassis *Blackcurrant*, Framboise *Raspberry*, Pêche *Peach*, Fraise des Bois *Wild Strawberry*, Myrtille *Blueberry*, Mûre *Blackberry*

**Bleu Cerise au Blanc de Blanc Pétillant** 12 cL 6.80 €  
Cassis *Blackcurrant*, Framboise *Raspberry*, Pêche *Peach*, Fraise des Bois *Wild Strawberry*, Myrtille *Blueberry*, Mûre *Blackberry*

**Montbazillac, Campari** 7 €

**Americano 'Maison'** 6cl 10 €  
Martini Bianco, Martini Rosso, Campari

**Suze, Pastis, Martini** (Bianco, Rosso) 3.80 €

**Porto** (Blanc *White*, Rouge *Tawny*), 5.50 €

**Heineken ,Panaché, Monaco** 25 cl 3.50 € avec **Picon** +1 €  
Pression *Draft Beer* 25 cl 6.50 €

**Bière du Mont-Blanc** 33 cL 5.80 €  
Blanche *White*, Blonde, Rousse *Red*, Génépi

**Pelforth Brune** 33 cL 4.50 €

**Cidre Cider** Doux *Sweet*, Brut *Dry* 33 cL 4.50 €

**Coca-Cola** Classique *Classic*, Light *Diet*, Zéro 3.50 €

**Perrier, Orangina, Ice Tea**, 3.50 €

**Schweppes** (Indian Tonic, Agrum') 3.50 €

**Jus de Fruit Fruit Juice** 3.50 €

Orange, Abricot *Apricot*, Fraise *Strawberry*, Pomme *Apple*, Tomate *Tomato*

**Limonade, Sirop à l'eau Sirup with Water** 2.80 €

**Diabolo Sirup with Lemonade** 3.50 €

Pêche *Peach*, Myrtille *Blueberry*, Citron *Lemon*, Menthe *Mint*, Grenadine,,  
Fraise *Strawberry*

# Whiskies et Digestifs

## Whiskies and liquors

**The Glenlivet** 18 ans, **Lagavulin** 16 ans, **Cardhu** 12 ans,  
**Highland Park** 12 ans, **Bushmills** 16,00 €

**Glenfiddish** 12 ans, **Chivas** 12 ans, **Glenmorangie** 10 ans 11,00 €

**Jameson, Jack Daniel's, Four Roses, J&B** 7,00 €

**Irish Coffee** (Whisky, Café, Crème Fouettée) 10,00 €

**Gin Tonic, Vodka soda** 8,00 €

**Rhum** (blanc, ambré) 8,00 €

**Armagnac, Calvados** 8,00 €

**Cognac VSOP Remy Martin** 16,00 €

**Marc de Savoie, Grappa** 12,00 €

**Eau-de-vie** 8,00 €

(poire williams *williams pear*, vieille prune *old plum*, quetsche,  
mirabelle *plum*, framboise *raspberry*, abricotine *apricot*)

**Génépi, Amaretto, Get 27, Get 31, Limoncello** 7,00 €


**Chartreuse** (jaune, verte) 10,00 €

**Cointreau, Grand Marnier, Bailey's** 8,50 €


## Entrées



## Starters

**Crème de potiron, île flottante parfumée à la châtaigne et zestes d'orange,  
Éclats de châtaignes croquantes**  10 €  
*Cream of pumpkin soup, chestnut – flavoured floating island with orange zest and fresh chestnut*

**Grosse Raviole épinard et chèvre, bouillon de betterave et raifort, girolles poêlées**  13 €  
*Large Ravioli of spinach and goat-cheese filling with beetroot and horseradish stock, fried chanterelle mushrooms*

**Salade Trabla ,**  13 €  
Salade composée de la Trabla pleine d'énergie  
(salade verte et roquette, choux blanc, céleri branche, avocat, tomates cerises, pommes, grenade, graines de lin et graines de chia, pousses de germes sur une fine omelette aux champignons et herbes)  
*Trabla mixed energy salad, full of power : Green salad and roquette, white cabbage, celery, avocado, cherry tomato, apple, grenada, linseed and small mushrooms and herbs omelette*

**Ardoise de charcuteries de nos montagnes et de viandes fumées par nos soins** 14 €  
*Typical local cold cuts with home smoked meet and his Beaufort cheese soufflé.*

**Déclinaison de saumon : cannelloni de saumon fumé au fromage frais et aneth,  
panna cotta de saumon et fenouil, gravlax aux agrumes et baies de genièvre.** 15 €  
*Salmon triad : Smoked salmon cannelloni with cream cheese and dill, salmon and fennel panna cotta,  
Gravlax of citrus fruit and juniper berries*

**Pressé de foie gras maison, miroir de porto et cacao, chutney de figes caramélisées  
au vinaigre de framboises, brioche toastée.** 16 €  
*Pressed foie gras with mirror of porto wine and cocoa , caramelized fig chutney with raspberry vinegar  
and toasted brioche*







Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne  
*all our meat come from the European Union*

 Plat végétarien *Vegetarian dish*

## Plats Chauds



## Main Courses

- Filet de Saint Pierre sauce verveine et ses pappardelles maison à l'encre de seiche**  24 €  
*Saint Pierre fillet and verbena sauce, inkcuttle fish pappardelle pastas*
- Filet de Bœuf, craquelin de poivre vert, citron et thym frais, sauce Mondeuse, purée de carottes**  26 €  
*Tanderloin Beef with green pepper, lemon zest and thyme biscuit, Mondeuse wine sauce and carrot purée*
- Féra du Léman sauce au Génépi, jardin de légumes sur sa tarte de polenta**  22 €  
*Fera of Lake Geneva, genepi sauce and mixed vegetables on his polenta pie*
- Magret de canard laqué à l'ananas et au gingembre et ses légumes d'antan**  22 €  
*Peking duck magret with pineapple and ginger, vintage vegetable*
- Steak végétarien sauce tomate et cumin, endives braisées à l'orange**   15 €  
*Vegan steak with tomato and cumin sauce and chirory braisé with orange*



### Deuxième Accompagnement au choix : Second dish of your choice :

polenta crémeuse, jardinière de légumes, tagliatelles, étuvé d'épinard, courgettes poêlées, farcement, gratin de pommes de terre  
*Creamy polenta, Mix vegetable, Pastas, stewed Spinach, Zucchini with herbs, Farcement, potatoes Gratin*

### Tagliatelles à la Bolognaise

*Pasta bolognese*

13 €

### Risotto de Crozets aux cèpes

*Crozets and Ceps mushrooms Risotto*



15 €

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne  
*all our meat come from the European Union*



Plat végétarien Vegetarian dish

# Spécialités de la Vallée

Servies à partir de 2 personnes sauf tartiflette



# Local Specialities

Served from 2 persons except the Tartiflette

<b>Reblochonade et Pommes de Terre Vapeur et charcuterie et petite salade</b> <i>Reblochon Cheese with potatoes and salad</i>	22 €
<b>Duo de reblochonade nature et fumée par nos soins, et Pommes de Terre Vapeur et charcuterie et petite salade</b> <i>Couple of reblochonade nature and home made smoked with potatoes and salad</i>	22 €
<b>Raclette Traditionnelle au Lait cru et Pommes de Terre Vapeur, charcuterie et petite salade</b> <i>Melted Raclette Milk Cheese with Potatoes and salad</i>	22 €
<b>Fondue Savoyarde aux 4 Fromages, charcuterie et petite salade</b> <i>Savoy Speciality with 4 Local Melted Cheese flavoured with Kirsch</i>	22 €
<b>Fondue Savoyarde aux Cèpes, charcuterie et petite salade</b> <i>Savoy Speciality with 4 Local Melted Cheese flavoured with Kirsch and Boletus Mushrooms</i>	24 €

**L'assiette de charcuterie se compose de Jambon Sec Italien, Jambon Blanc Truffé, Saucisson de Montagne et jambon blanc aux herbes**  
*These specialities are Served with raw Italian Ham, Truffled white Ham, Slices of Mountain Sausage, white ham with herbs and can be replaced by a cruditee plate*  
**et peut être remplacée par un assortiment de crudités**

<b>Tartiflette au Reblochon Fermier AOP Peut être servie pour 1 Personne</b> <i>Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Reblochon en Gratin, Salade Verte</i> <i>Potatoes baked in Cream, Lardons, Origin Approved Farm Reblochon Cheese, Green Salad</i>	19 €
<b>Pierre Chaude aux Trois Filets *</b> (270 g/personne) <i>Filet de Bœuf, Filet de Volaille et Filet de Poulet, Salade verte et gratin de pomme de terre</i> <i>Grilled sirloin beef, chicken filet, duck filet, green salad and Gratin</i>	26 €
<b>Pierre Chaude Tout Bœuf : Filet et Rumsteck</b> (270g/personne) <i>Crudités, gratin de pommes de terre</i> <i>Grilled Beef, Crudités, Potatoes</i>	26 €
<b>Salade Verte</b> <i>Green Salad</i>	4 €

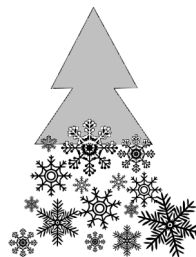
## Fromage *Cheese*

**Ardoise de Fromages du Pays** *Assorted Local Cheese* 9 €

**Fromage Blanc Moulé à la Louche** *Soft White Cheese* 6 €

## Desserts

*Pâtisserie faite maison et sur place ~ Home made Pastry*



### Poésie

Sablé aux Litchis, Poires, Citrons confits aux gosses de Vanille, Crème diplomate à l'eau de Rose 8 €  
*Biscuits, Litchi, Pear and candied lemon cooked with bean vanilla, diplomate cream with rose water-flavoured*

### Chemenaz

Biscuit moelleux cacao pain d'épices roulé à la marmelade d'orange, nappé de chocolat noir, tuile cacao et glace chocolat 8 €  
*Soft Gingerbread and Chocolate cake with orange marmalade, chocolate ice cream*

### Chiboust 1850

St Honoré fruits de la passion, mousse Chocolat blanc et Yaourt 8 €  
*St honoré passion fruits, white chocolate and yoghurt mousse*

### Médicis

Florentin à l'érable et amandes, mousse glacé au thé noir et clémentines 8 €  
*Florentin with maple leaf and almonds, iced black tea and clementines mousse*

### Fromage Blanc aux Myrtilles

*Soft White Cheese with Blueberries* 7 €

### Coupe Normande – Sorbet Pomme Calvados

*Apple Calvados Sorbet* 10 €

### Coupe Colonel – Sorbet Citron, Vodka

*Lemon Sorbet with Vodka* 10 €

**Café Gourmand** Choux à la crème fruits de la passion, Moelleux chocolat café, Cannelé Sablé et mousse glacée au thé noir 8,50 €

*Choux with passion fruit mousse, moist chocolate coffee, sablé, glazed black tea mousse*

**Infusion, Thé gourmand** 9,50 €

## Coupes Glacées

*Ice Cream and Sorbet Coup*

1 boule 3.50 €

2 boules 6.00 €

3 boules 8.00 €

### Sorbets

Verveine-citrons confits

*Verbena-confit lemon*

Fruit de la passion-basilic

*Passion fruit-basil,*

Pomme-cidre

*Apple-cider*

Pruneaux-réglice

*Prune-liquorice*

Myrtille

*Blueberry*

Framboise-menthe

*Raspberry-mint*

### Glaces – Ice Cream

Vanille-coco-chocolat blanc

*Vanilla-Coco-White Chocolate*

Yaourt-confiture de lait

*Yoghurt-Milk Jam*

Chocolat noir-noix caramélisées

*Dark Chocolate-caramelized nuts*

Irish coffee

*Irish Coffee*

chocolat au lait fumé

*Smoked milk chocolate*

## Menu Tour du Mont Blanc

26 €

### **Salade Verte et Jambon Blanc Truffé italien**

*Green Salad with Truffled White Ham*



### **Tartiflette au Reblochon Fermier**

*Potatoes baked in Cream, Lardons,  
Reblochon Cheese*



### **Fromage blanc aux myrtilles ou Dessert du moment**

*Soft cheese with Blueberries Or Vanilla flan  
Or Dessert of the moment*

## Menu Enfant 12 €

Jusqu'à 10 ans

### **Saumon Fumé 'Maison' ou Soupe du jour ou Charcuterie**

*Home Smoked Salmon or Soup or Assorted Delicatessen*



### **Tagliatelles Bolognaise ou Brochette de Volaille , gratin dauphinois**

*Bolognese Pastas or Poultry brochette and  
potatoes en gratin*



### **Salade de Fruits, Cône Glacé ou Yaourt maison**

*Fruit Salad or Ice Cream Cone  
or homemade yogurt*

# Nos Menus

## Menu Végétarien 25 €

### **Soupe du jour**

*Soup of the day*



### **Steak végétarien sauce tomate et cumin.**

#### **endives braisées à l'orange**

*Vegan steak with tomato ,cumin sauce  
and chirory braisé with orange*



### **Fromage blanc aux myrtilles**

#### **ou Dessert du moment**

*Soft cheese with Blueberries Or Vanilla flan  
Or Dessert of the moment*



**deuxième accompagnement au choix . Voir la carte  
second dish of your choice. See « à la carte » dishes**

## Menu Gourmand 39 €

### **Pressé de foie gras maison, miroir de porto et cacao, chutney de figues caramélisées**

**au vinaigre de framboises, brioche toastée.**

*Pressed foie gras with mirror of porto wine and cocoa ,  
caramelized fig chutney with raspberry vinegar  
and toasted brioche*

### **Ou Déclinaison de saumon :**

### **cannelloni de saumon fumé au fromage frais et aneth, panna cotta de saumon et fenouil,**

**gravlax aux agrumes et baies de genièvre.**

*Or Salmon triad :*

*Smoked salmon cannelloni with cream cheese  
and dill, salmon and fennel panna cotta,  
Gravlax of citrus fruit and juniper berries*



### **Magret de canard laqué à l'ananas et au gingembre et ses légumes d'antan**

*Peking duck magret with pineapple and ginger,  
vintage vegetable*



### **Filet de Saint Pierre sauce verveine et ses pappar- delles maison à l'encre de seiche**

*Saint Pierre fillet and verbena sauce, inkcuttle fish pappar-  
delle pastas*



### **Fromage ou Dessert de la carte au Choix**

*Cheese or Dessert of your choice à la carte*

# NOUVEAU

La TRABLA vous propose PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES

## SES FORMULES A VOLONTE

### **SON DEJEUNER BUFFET**

**+ Plat du jour**  
**+ Brunch**

De 11h30 à 14h

19 € et 12 € pour les enfants jusqu'à 10 ans

DEJEUNER BUFFET  
Et aussi  
Tous les dimanches  
Hors Vacances scolaires

*Pensez  
à réserver!!*

### **LE MERCREDI SOIR** **SA SOIRÉE RACLETTE ET FONDUE**

**+ Soupe et dessert en buffet**  
**+ Charcuterie servie à table**  
**+ Vin inclus**

31 € enfant 12 € jusqu'à 10 ans