



La Pierrade®.

goût & convivialité

La Table Pierrade® est la résultante des innovations de la marque Pierrade®.

C'est au cours de l'hiver 1985 que le concept et la marque Pierrade® ont été créés par son inventeur dans son restaurant des Alpes. Ce concept authentique de cuisson sur pierre, respectant les valeurs du goût naturel et de la convivialité, enthousiasme depuis bientôt 30 ans toutes les générations, mais évolue en fonction des besoins.

La Table Pierrade®, une atmosphère conviviale, reposante, dans un environnement contemporain qui se distingue par ses nouvelles tables qui sont équipées d'un appareil Pierrade®, équipé d'un système de traitement de fumée de cuisson, intégré dans le pied, qui garantit votre confort.

La Table Pierrade® propose, viande rouge, viande blanche, poissons, crustacés, légumes.

Vous trouverez forcément un plat à votre goût !

Nos Plats Pierrade® sont accompagnés d'une garniture
 servie à volonté
Our Pierrade will include a side dish as you wish

Pierrade® «Tout Bœuf» (240gr) <i>Filet de Bœuf – Onglet – Rumsteack</i> <i>«Beef Lovers» Pierrade</i>	32€/pers
Pierrade® «Mixte» (240gr) <i>Filet de Bœuf - émincé de veau</i> <i>«Mixed» Pierrade Beef – Veal</i>	32€/pers
Pierrade® «Retour de pêche» <i>Gambas "Black Tiger"- Saint Pierre – Rouget - St Jacques</i> <i>«Fish Lovers» Pierrade King Prawns- John Dory- Red Mullet- Scallops</i>	35€/pers
Pierrade® «Basse-cour» <i>Aiguillette de Canard- Filet de Poulet-</i> <i>«Poultry Lovers» Pierrade Aiguillette of Duck- Chicken Fillet</i>	30€/pers
Pierrade® «Végétarienne» <i>«Vegetarian» Pierrade</i>	26€/pers

Nos Sauces servies en accompagnement :
 Sauce Tartare, Sauce Poivre, Sauce Béarnaise, Sauce Echalotes,
 Sauce Beurre Blanc

*Your Pierrade are served with different sauces:
 Tartar Sauce, Pepper Sauce, Bearnaise Sauce, shalott Sauce, Butter Sauce.*

Garnitures au choix et à volonté :
 Salade verte, gratin de Crozets de la maison Rullier au Beaufort
 Salade verte et pommes au four & crème ciboulette
 Salade verte & frites

*Side dishes at your choice:
 Green Salad, Crozets gratin from Rullier House with Beaufort cheese
 Green Salad, Baked Potatoes & chive cream
 Green Salad and French Fries*

*Pour nos clients en demi-pension, nous proposons la même formule
 avec un supplément de 7 € par adulte et 4€ par enfant.
 For your Half Board guest, we ask for extra charge at 7 € for Adults and 4€ for children*

Menu Enfant servi jusqu'à 12 ans

Children's Menu served up to 12 years old

1 1/2 Pierrade ® au choix + 1 dessert au choix

1/2 Pierrade + 1 dessert

26 €/pers

Desserts

Soufflé Grand Marnier, Sorbet Mandarine, Tuile à l'Orange
Grand Marnier Soufflé, Tangerines Sorbet, Orange lace biscuits
15 €

Surprise Chocolat à la Mangue
Chocolate Surprise & Manguo
15 €

Griottine au Chocolat Blanc & Espuma Noir
Morello with White Chocolate & Black Espuma
15 €

Brioche « Comme un Pain Perdu » aux Figs,
Vin Chaud au Cassis et crème Glacé à la Vanille
Brioche « as French Toast » with Figs, Hot Wine blackcurrant & Vanilla Ice Cream
15 €

Café Gourmand
Gourmet Coffee
12 €

