

Nos Entrées *Our Starters*

✓ Potage du jour <i>Soup of the day</i>	12€
✓ Œuf poché aux champignons et épinards & son crumble au parmesan <i>Poached egg with mushrooms and spinach & a parmesan crumble</i>	15€
✓ Gratinée à l'oignon <i>Traditional French onion soup</i>	15€
- Assortiment de charcuterie de notre sélection <i>Our selection of cold meats</i>	16€
- Tataki de bœuf au sésame, mayonnaise au wasabi & sa salade de roquette <i>Homemade beef tataki marinated in sesame oil, wasabi mayonnaise & a roquette salad</i>	18€
- Médaillon de foie gras de canard maison & son chutney d'oignons rouges <i>Homemade duck foie gras & a red onion chutney</i>	23€

Nos Plats *Our Main Courses*

- Filet de daurade poêlé et sa crème d'agrumes <i>Pan-fried sea bream fillet and a citrus sauce</i>	26€
- Crevettes poêlées (décortiquées) et sa sauce vierge <i>Pan-fried prawns (peeled) and a virgin olive oil sauce</i>	29€
- L'Authentique : Cheeseburger de « La Source », frites & salade <i>The Authentic : Cheeseburger from « La Source », served with French fries & salad</i>	26€
- Le Chicken Croustillant : Cheeseburger au poulet pané croustillant de « La Source », frites & salade <i>The Crispy : Crispy chicken cheeseburger from « La Source », served with French fries & salad</i>	25€
- Tartare de bœuf à l'Italienne, coupé au couteau, frites & salade <i>Homemade beef tartare Italian style, served with French fries & salad</i>	26€
✓ Curry de légumes & lait de coco, riz basmati <i>Vegetable & coconut milk curry, basmati rice</i>	26€
- Demi poulet fermier rôti par nos soins et son jus <i>Half free-range chicken roasted on our spit and jus</i>	25€
- Côte de cochon des montagnes 300g et sa sauce aux champignons <i>Mountain pork chops 300g served with a mushroom sauce</i>	29€
- Entrecôte Simmental grillée et sa sauce poivre vert ou roquefort <i>Grilled Simmental sirloin steak served with a green pepper or a blue cheese sauce</i>	34€

Nos viandes et poissons sont servis avec un accompagnement au choix :

Our meats and fish are served with a choice of a side dish :

- | | |
|---|--|
| - Gratin savoyard (<i>Potato gratin</i>) | - Wok de légumes (<i>Vegetable wok</i>) |
| - Salade verte (<i>Fresh green salad</i>) | - Spaghettis Di Cecco (<i>Spaghetti</i>) |
| - Frites (<i>French fries</i>) | - Riz basmati (<i>Basmati rice</i>) |

Supplément ou changement de garniture 6€

Extra or change of side dish 6€

Notre Formule du Midi *Our Lunch Menu*

- Plat du jour, dessert du jour & expresso : 25€
Dish of the day, dessert of the day & coffee expresso

Nos Pâtes *Our Pasta*

- Spaghettis Di Cecco accompagnés d'une sauce bolognaise maison 21€
Spaghetti Di Cecco served with a homemade bolognese sauce
- Spaghettis Di Cecco accompagnés d'une sauce carbonara maison 21€
Spaghetti Di Cecco served with a homemade carbonara sauce

Nos Pizzas (Pâte fine) *Our Pizzas (Thin crust)*

- ✓ Margherita : 15€
Sauce tomate & fromage
Tomato base & cheese
- Napolitaine : 16€
Sauce tomate, fromage, anchois, olives
Tomato base, cheese, anchovies, olives
- Reine : 17€
Sauce tomate, fromage, jambon, champignons, olives
Tomato base, cheese, ham, mushrooms, olives
- ✓ Végétarienne : 18€
Sauce tomate, fromage, poivrons, courgettes, rondelles de tomates, olives
Tomato base, cheese, peppers, courgettes, sliced tomatoes, olives
- Pepperoni : 19€
Sauce tomate, fromage, poivrons, chorizo, olives
Tomato base, cheese, peppers, chorizo, olives
- La Source : 20€
Sauce tomate, fromage, jambon cru, roquette, pesto maison
Tomato base, cheese, cured ham, roquette, homemade pesto
- ✓ 4 Fromages : 18€
Crème, mozzarella, roquefort, reblochon, emmental, olives
Cream base, mozzarella, blue cheese, reblochon, emmental, olives
- Savoyarde : 19€
Crème, fromage, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon, olives
Cream base, cheese, bacon, onions, potato, reblochon, olives
- Carnivore : 18€
Sauce bolognaise maison, fromage, olives
Bolognese sauce, cheese, olives

Supplément garniture 2€ : Œuf, chorizo, anchois ...
Extra topping 2€ : Egg, chorizo, anchovies ...

Notre Menu Enfant *Our Childrens Menu <12ans*

- Plat & Dessert : 15€
Plat au choix : Steak haché & frites, Tenders de poulet & frites, Spaghettis carbonara ou bolognaise
Dessert au choix : Cornetto vanille ou chocolat, Pom'potes de pommes

Nos Spécialités Savoyardes *Our Local Specialties*

- Tartiflette savoyarde (Pommes de terre, reblochon, oignons, lardons, crème) 25€
Homemade cheese-baked gratin of potatoes, reblochon, onions, bacon & cream
- Croziflette au reblochon (Crozets au sarrasin, reblochon, oignons, lardons, crème) 25€
Homemade cheese-baked gratin of local wheat pasta, reblochon, onions, bacon & cream
- Mont d'Or coulant accompagné de charlottes & jambon cru 29€
Mont d'Or, a melting cheese box served with boiled potatoes & cured ham
- Fondue aux trois fromages (pour 2 pers min) accompagnée de charcuteries 29€/pers
Three cheeses fondue (for 2 pers min) served with cold meats

Toutes nos spécialités sont servies avec une salade verte
All our specialties are served with a fresh green salad

Nos Desserts Maison *Our Homemade Desserts*

- Fromage blanc battu de « La Ferme de l'Adroit » : Myrtilles, miel ou nature 7€
Local Greek style yoghurt served with : Blueberries, honey or plain
- Dessert du jour 9€
Dessert of the day
- Tarte tatin & sa glace vanille 11€
"Tart tatin" & vanilla ice cream
- Le "Bolet de Solaise" (Glace vanille, meringue & sauce chocolat chaud) 10€
Vanilla ice cream, meringue & warm melting chocolate
- Tartelette citron meringuée 11€
Homemade lemon meringue tart
- Moelleux au chocolat & sa glace vanille 11€
Chocolate lava cake & vanilla ice cream
- Assiette de fromages de « La Ferme de l'Adroit » : Valiflette, Tomme mi-chèvre mi-vache & beaufort 13€
Our cheese platter from Val d'Isere's farm
- Irish Coffee 11€
- Espresso Martini 13€
- Chartreuse Verte ou Jaune 2cl : 8€ 4cl : 13€

Glaces & Sorbets *Ice cream & Sorbet*

- 1 boule : 3€
- 2 boules : 5,5€
- 3 boules : 8€

Parfums Glaces *Ice Cream flavours :*

Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin
Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted caramel, rum raisin

Parfums Sorbets *Sorbet flavours :*

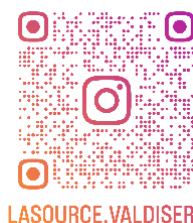
Fraise, citron, myrtille, framboise, mangue
Strawberry, lemon, blueberry, raspberry, mango

Supplément chantilly :

Supplément chocolat chaud :

2€

2€



LASOURCE.VALDISERE