



vous souhaitent
LA BIENVENUE



Chaque jour, le chef et son équipe travaillent en étroite collaboration avec nos fournisseurs, pour vous proposer les meilleurs produits. Le choix des producteurs, souvent locaux, maîtrisant le terrain, permet de mettre en avant les richesses du lac et de la montagne.

Tous nos plats sont travaillés à partir de produits bruts, frais, et transformés sur place. Cette relation étroite avec les pêcheurs, les agriculteurs, les producteurs de légumes ou les viticulteurs, cette envie de proposer une cuisine généreuse et de donner du plaisir au client... font partie des éléments conducteurs qui véhiculent aujourd'hui l'esprit de notre restaurant.

Votre satisfaction étant notre priorité, nous restons à l'écoute de vos remarques et de vos suggestions. Nous vous souhaitons un agréable moment dans notre établissement.

CARLINE & RICHARD

— *Infos et actualités* —
WWW.REFLETSDELAC.COM

Nos ENTRÉES

Malakoff à l'Abondance
et son mesclun de salade verte, huile de noix 8.50 €

Petite friture et sa sauce tartare 12.00 €

L'oeuf fermier poché façon meurette,
escargots de Bourgogne et épinards 16.00 €

Filet de truite mariné à la crème de sapin,
condiment pignons et herbes fraîches 16.00 €

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlée,
crème d'endive de Lugrin,
poitrine paysanne et noisettes du Piémont 18.00 €



Nos **VIANDES**

Suprême de poulet fermier farci au foie gras,
sauce albuféra et petits légumes

26.⁰⁰ €

Carré d'agneau "vert pré", jus corsé,
gratin Savoyard

28.⁰⁰ €

Filet mignon de veau "au sautoir", sauce morilles,
crapaudine confite et polenta croustillante

30.⁰⁰ €

Nos **POISSONS**

Filets de perche "meunière" et ses frites maison,
mesclun de salade

26.⁰⁰ €

Filets de perche "crème échalotes" et ses frites maison,
mesclun de salade

27.⁰⁰ €

Dos de cabillaud "meunière", écume de citron,
duxelle de champignons au gingembre

28.⁰⁰ €

Nos MENUS

Le Gourmand

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlée, crème d'endive de Lugrin,
poitrine paysanne et noisettes du Piémont

Dos de cabillaud "meunière", écume de citron,
duxelle de champignons au gingembre

OU

Filet mignon de veau "au sautoir", sauce morilles,
crapaudine confite et polenta croustillante

Dessert au choix

46€

Enfants

Filets de perche, frites maison

OU

Filets de poulet à la crème, frites maison

Une boule de glace

14€

Nos MENUS

Les Reflets du Lac

L'oeuf "fermier" poché façon meurette,
escargots de Bourgogne et épinards

OU

Filet de truite à la crème de sapin,
condiment pignons et herbes fraîches

Filets de perche (meunière ou crème échalotes)

OU

Suprême de poulet farci au foie gras,
cuisson basse température, sauce albuféra

DESSERT AU CHOIX*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

OU

Parfait glacé au génépi

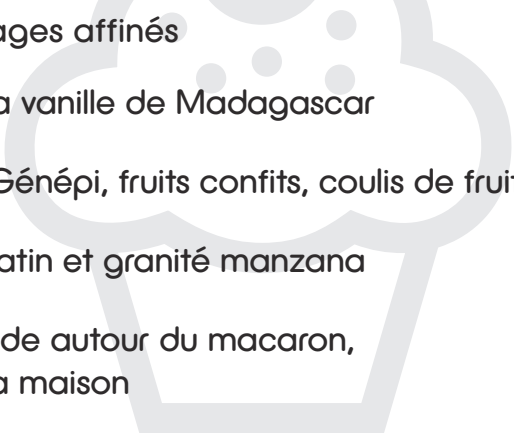
OU

Pink Lady façon tatin, granité manzana

*AUTRE DESSERT À LA CARTE EN SUPPLÉMENT : +2 EUROS

37€

Nos DESSERTS



Assiette de fromages affinés	9.00 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8.00 €
Parfait glacé au Génépi, fruits confits, coulis de fruits rouges	8.00 €
Pink Lady façon tatin et granité manzana	8.00 €
Assiette gourmande autour du macaron, sorbet passionata maison	9.50 €
Fusion chocolat, gianduja	9.50 €

Nos COUPES GLACÉES



BRÉSILIENNE	8.00 €
<i>glace café, glace vanille, glace caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées et sauce caramel, crème chantilly</i>	
COUPE MONT BLANC REVISITÉE	8.00 €
<i>glace vanille, glace crème de marrons, crème de marrons maison, meringue, crème chantilly</i>	
DAME BLANCHE	8.00 €
<i>glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat chaud maison, crème chantilly</i>	
WILLIAMINE [AVEC ALCOOL]	8.00 €
<i>sorbet poire, eau de vie poire Williams</i>	
COLONEL [AVEC ALCOOL]	8.00 €
<i>sorbet citron, Vodka</i>	
AFTER EIGHT [AVEC ALCOOL]	8.00 €
<i>boules de glace menthe-chocolat, Get 27</i>	
BAILEY'S [AVEC ALCOOL]	8.00 €
<i>boules de glace vanille, Bailey's</i>	

Glaces artisanales de nos montagnes

vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé, marron, menthe-chocolat, citron, poire, sorbet fraise, supp. chantilly : 0.50 €)

[LA BOULE] 2.20 €

Nos APÉRITIFS

Ricard	4cl. 3.50 €
Momie	2cl. 2.00 €
Porto	4cl. 3.50 €
Martini blanc ou rouge	4cl. 3.50 €
Aperol Spritz	12cl. 8.00 €
Americano	12cl. 8.00 €
Campari	6cl. 3.50 €
Suze	6cl. 3.50 €
San Bitter	20cl. 4.00 €
Kir	12cl. 4.00 €
<i>cassis, mûre, framboise, myrtille, pêche</i>	
Kir Royal	12cl. 9.00 €
Coupe de Champagne	10cl. 9.00 €
<i>Champagne "Deutz"</i>	
Mojito	12cl. 8.00 €
Whisky "Clan Campbell"	4cl. 6.00 €
Chivas "12 ans d'âge"	4cl. 8.50 €
Vodka	6cl. 6.00 €
Gin "Bombay Sapphire"	6cl. 6.00 €
+ supp. soda	2.00 €

à partager

L'Assiette de Charcuterie	12.00 €
L'Ardoise de Tapas	20.00 €

Nos SOFTS

Coca-Cola	33cl. 3.50 €
Coca-Cola Zéro	33cl. 3.50 €
Orangina	25cl. 3.50 €
Schweppes	25cl. 3.50 €
<i>agrum, tonic</i>	
Limonade	25cl. 2.50 €
Nestea	25cl. 3.50 €
Sanbittèr	10cl. 3.50 €
Jus de Fruits	25cl. 3.50 €
<i>orange, ananas, tomate, abricot, pomme</i>	
Orange Pressée	20cl. 4.00 €
Badoit Rouge	33cl. 3.50 €
Diabolo	25cl. 3.50 €
<i>menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, orgeat</i>	
1/4 Evian + Sirop	25cl. 3.50 €
<i>menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, orgeat</i>	

Nos BIÈRES

1664 Blonde	pression 25cl. 3.50 €
1664 Blonde	pression 50cl. 6.50 €
Blanche	pression 25cl. 3.20 €
Blanche	pression 50cl. 6.20 €
1664 sans alcool	bouteille 33cl. 4.00 €
Mont-Blanc	bout. 33cl. 6.00 €
<i>blanche, rousse, génépi</i>	
Triple Karmeliet	bout. 33cl. 8.00 €
Tigre Bock Brune	bout. 27,5cl. 6.00 €
Monaco	25cl. 3.50 €
Picon bière	25cl. 4.00 €

Nos DIGESTIFS

Poire	4cl. 8.00 €
Génépi	4cl. 8.00 €
Get 27	4cl. 8.00 €
Baileys	4cl. 8.00 €
Cognac	4cl. 8.00 €
Rhum Arrangé maison	4cl. 8.00 €
Limoncello	4cl. 8.00 €
Diplomatico Reserva	4cl. 8.00 €
Irish Coffee	15cl. 8.00 €

Nos EAUX

Evian	50cl. 3.50 €
Evian	1L. 5.00 €
Badoit	50cl. 3.50 €
Badoit	1L. 5.00 €

Le CHAUD

Espresso	1.80 €
Double Espresso	3.50 €
Allongé	2.50 €
Décaféiné	2.50 €
Double Décaféiné	3.60 €
Noisette	2.30 €
Grand Crème	3.80 €
Capuccino	4.00 €
Thé ou Infusion (au choix)	3.50 €

Grands CRUS

Bordeaux

ROUGE CHÂTEAU LYNCH BAGES 2012, PAUILLAC 75cl. 148⁰⁰ €

Château Lynch-Bages se caractérise par son extraordinaire homogénéité qualitative. Puissant, racé et ouvert, le vin acquiert millésime après millésime une plus grande précision, alliant la distinction au caractère hédoniste qui fonde sa personnalité.

ROUGE CHÂTEAU HAUT BAILLY 2014, PESSAC LEOGNAN 75cl. 124⁰⁰ €

Le Château Haut-Bailly livre des vins élégants et racés, harmonieux et d'une très grande souplesse. Noble et raffiné, le style de Haut-Bailly s'appuie avant tout sur un équilibre subtil entre finesse et concentration. La douceur soyeuse des tanins fait écho au raffinement complexe des arômes.

ROUGE CHÂTEAU GISCOURS 2011, MARGAUX 75cl. 98⁰⁰ €

Tout le classicisme d'un grand Margaux : finesse des tanins, pureté, élégance douce et raffinée, grande longueur en bouche.

ROUGE CHÂTEAU LAGRANGE 2015, SAINT-JULIEN 75cl. 65⁰⁰ €

Boisé brun (plutôt torréfaction), fruits rouges, cerise cuite, bouche tannique, fraîche, fruitée, carrée mais sans aspect anguleux, droit, frais, tendu, avec une belle réserve et des tanins de qualité.

Bourgogne

BLANC CRIOT BATARD MONTRACHET 2013, LOUIS LATOUR 75cl. 162⁰⁰ €

Le Criots-Batard-Montrachet Grand Cru 2013 à la robe jaune or, offre un nez complexe mêlant des arômes d'amandes, de miel et de vanille. Tout en sensualité et opulence, il dévoile des notes de pâtes d'amandes et de noix de coco. La finale a une belle acidité.

BLANC CORTON CHARLEMAGNE 2015, LOUIS LATOUR 75cl. 130⁰⁰ €

Le Corton-Charlemagne 2015 se présente sous une robe brillante, jaune pâle. Le nez complexe, offre de jolis arômes d'amandes, de vanille et quelques notes fumées. La bouche imposante et opulente délivre des notes d'amandes fraîches, de miel d'acacia et de vanille. Très belle et longue persistance.

ROUGE CORTON "CLOS DE LA VIGNE AU SAINT" 2014, LATOUR 75cl. 87⁰⁰ €

Le Corton Grand Cru «Clos de la Vigne au Saint» 2014 dévoile une robe d'un rubis profond. Le nez est intense et offre des arômes de mûre, de framboise, de cannelle avec une pointe de réglisse. La bouche est ample et délicate, avec des tanins présents mais fondus.

Vins ROSÉS

DOMAINE DE BENDEL 50cl. 20.00 € 75cl. 28.00 € 1,5L. 54.00 € 3L. 100.00 €
Robe brillante, nez sur le pamplemousse et litchi, bouche de belle vivacité avec ce croquant d'agrumes.

DOMAINE DE PRIEURÉ "ST-JEAN LES POUPÉES ROSES" 75cl. 25.00 € 1,5L. 45.00 €
Un rosé croquant et gourmand sur des notes de fruits rouges frais, équilibre idéal entre acidité et fruité.

CHÂTEAU DE BERNE, "CUVÉE TERRE DE BERNE" 50cl. 26.00 € 75cl. 32.00 €
Vin frais et expressif, porte tout le caractère de la provence, robe rose, nez de fruits rouges. Frais, gourmand et équilibré en bouche.

Savoie

Vins BLANCS

CHIGNIN BERGERON, GRANDE RÉSERVE 75cl. 28.00 €
Vin aromatique composé d'abricots secs et d'amandes.

DOMAINE SAINT ROMAIN, ROUSSETTE DE SAVOIE 50cl. 18.00 € 75cl. 24.00 €
Vin harmonieux entre fraîcheur et note sucrée.

Bourgogne

MEURSAULT, LOUIS LATOUR 75cl. 60.00 €
Arôme d'amandes grillées, de miel et de citrons confits.

POUILLY FUISSÉ, LOUIS LATOUR 75cl. 39.00 €
Nez floral accompagné de notes de fruits exotiques et d'amandes.

CHABLIS, LOUIS LATOUR 37,5cl. 19.00 € 75cl. 36.00 €
Des notes d'agrumes, une belle minéralité.

SAINT VÉRAN, LOUIS LATOUR, "LES DEUX MOULINS" 75cl. 34.00 €
Souple, légèrement brioché sur un fond de noisettes grillées.

Loire

POUILLY FUMÉ, "DOMAINE SAGET" 75cl. 36.00 €
Un vin droit et fruité, marqué par sa vivacité, arôme d'agrumes et fruits exotiques.

CHÂTEAU DE SANCERRE 75cl. 33.00 €
Attaque souple, évolution vive et minérale.

Vins **BLANCS**

Languedoc

CHARDONNAY "GRANDE COURTADE" BIO, FAMILLE FABRE 75cl. 25⁰⁰ €
Équilibré, gras et ample.

Sud-Ouest

TARIQUET PREMIÈRES GRIVES 75cl. 26⁰⁰ €
Le caractère est exotique et gourmand, la bouche est pleine et possède une grande fraîcheur, un vrai moelleux équilibré, un moment de bonheur immédiat.

Suisse

TARTEGNIN 75cl. 30⁰⁰ €
Belle minéralité, nez franc et charnu avec des nuances fruitées.

Vins **ROUGES**

Savoie

PINOT NOIR, BEAU CHÊNE, "BOUVET" 37,5cl. 14⁰⁰ € 75cl. 27⁰⁰ €
Fraîcheur et finesse.

MONDEUSE JONGIEUX, "DOMAINE SAINT ROMAIN" 50cl. 18⁰⁰ € 75cl. 25⁰⁰ €
Arôme délicatement épicé et poivré.

Bordeaux

LA CROIX MEUNIER, SAINT-ÉMILION GRAND CRU 75cl. 45⁰⁰ €
Nez expressif qui révèle des notes de fruits murs, en bouche une structure généreuse et bien charpentée.

CHÂTEAU SÉGUR DE CABANNAC, SAINT-ESTÈPHE 37,5cl. 23⁰⁰ € 75cl. 41⁰⁰ €
Un vin où le bois se conjugue avec les fruits noirs et rouges.

CHÂTEAU LA GRAVE DES ANNÉREAUX, LALANDE DE POMEROL 75cl. 39⁰⁰ €
Robe rouge, arômes intenses évoquant le cuir et les fruits mûrs, vin tannique, puissant et généreux.

CHÂTEAU LES CLAUZOTS, GRAVES 75cl. 35⁰⁰ €
Nez intense de fruits rouges, ce vin se révélera délicat et onctueux.

Vins ROUGES

Bourgogne

- ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU "LES CHAILLOTS" L. LATOUR 37,5cl. 34.⁰⁰ € 75cl. 59.⁰⁰ €
Éclatante robe d'un grenat profond, nez intense de cerises noires, en bouche les épices se marient aux fruits avec des notes de cerises.
- CHASSAGNE MONTRACHET, LES BENOITES 75cl. 55.⁰⁰ €
Délicatement parfumé.
- MOREY SAINT DENIS, T. BIDAULT 75cl. 42.⁰⁰ €
Rouge vif, note de cassis et mûres en bouche, soutenue et structurée.
- MARRANGE 1^{ER} CRU, LA FUSSIÈRE VIEILLE VIGNE 50cl. 28.⁰⁰ € 75cl. 40.⁰⁰ € 1,5L. 75.⁰⁰ €
Vin aux arômes de petits fruits sauvages.
- MERCUREY CHATEAUBEAU 75cl. 32.⁰⁰ €
Le sol issu de calcaires durs donnent naissance à un vin très structuré, aux notes de cerises et de framboises.

Rhône

- CHATEAUNEUF DU PAPE, LES MIOCÈNES 75cl. 45.⁰⁰ €
Éclatant de gourmandise, un grand vin du Rhône.
- CROZES HERMITAGE, "LES LAUNES" DELAS 75cl. 32.⁰⁰ €
Ample et rond.
- VACQUEYRAS, GRANDE GARRIGUE 50cl. 19.⁰⁰ € 75cl. 28.⁰⁰ €
La rondeur et l'élégance des tanins font de ce vin un cru à la fois dense et élégant.
- VACQUEYRAS, CHÂTEAU MAZANE 1,5L. 70.⁰⁰ €
Robe rubis, brillante, arômes de fruits rouges et noirs, la finale s'oriente sur des parfums de garrigue et de réglisse.
- CÔTES DU RHÔNE, "SAINT ESPRIT" DELAS 37,5cl. 14.⁰⁰ € 75cl. 23.⁰⁰ €
Délicatesse et souplesse.

Languedoc

- CHÂTEAU FABRE-GASPARET, AOP CORBIÈRE, VIN BIO 75cl. 32.⁰⁰ €
Belle matière en bouche alliant fruits noirs et épices.
- PIC SAINT LOUP, MAS SAINT HUBERT 50cl. 22.⁰⁰ € 75cl. 28.⁰⁰ € 1,5L. 56.⁰⁰ €
Ce vin reste puissant sur des fruits noirs confits et vanillés.
- PRÉFACE, IGP CÔTEAUX DE BÉZIERS 75cl. 28.⁰⁰ €
Structure et élégance pour ce beau vin puissant et promis à un bel avenir.

Suisse

Vins ROUGES

TARTEGNIN "M DE MONT-LE-VIEUX"

75cl. 30⁰⁰ €

Robe rouge à reflets violacés, nez puissant intense, aux notes de fruits rouges.

Les CHAMPAGNES

RUINART, BLANC DE BLANC

75cl. 95⁰⁰ €

Un équilibre subtil entre rondeur et souplesse, le nez est intensément fruité, y fleurissent les agrumes et les fruits exotiques.

RUINART, R

1,5L. 140⁰⁰ €

Fin et fruité, arômes de poires et de fruits secs noisette et amande.

DEUTZ, BRUT CLASSIQUE

75cl. 70⁰⁰ €

Robe or assez soutenue, présente un perlage d'une grande finesse, la bouche associe la fraîcheur du chardonnay et l'onctuosité du pinot.

Vins AU VERRE

ROSÉ • LES POUPÉES ROSES

12cl. 5⁰⁰ €

ROSÉ • GRAND SAVOIE "BOUVET"

12cl. 5⁰⁰ €

BLANC • CHARDONNAY "GRANDE COURTADE" BIO

12cl. 5⁰⁰ €

BLANC • TARIQUET "PREMIÈRES GRIVES"

12cl. 6⁰⁰ €

BLANC • CHIGNIN BERGERON "GRANDE RÉSERVE"

12cl. 6⁰⁰ €

ROUGE • CÔTES DU RHÔNE "SAINT ESPRIT"

12cl. 5⁰⁰ €

ROUGE • PINOT NOIR, BEAU CHÊNE, "BOUVET"

12cl. 6⁰⁰ €

ROUGE • SAINT ÉMILION GRAND CRU "LA CROIX MEUNIER"

12cl. 8⁰⁰ €

Retrouvez-nous tout l'hiver

À AVORIAZ


restaurant • après-ski Avoriaz 1800

Restaurant au pied des pistes !

WWW.LESTRAPPEURS.COM