



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.

L'ÉQUIPE DES REFLETS DU LAC

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

Nos ENTRÉES

- | Duo d'asperges, sauce hollandaise et son oeuf parfait 16.⁵⁰ €
- | Petite friture et sa sauce tartare 16.⁰⁰ €
- | Tartare de truite aux herbes et perles de yuzu 17.⁰⁰ €
- | Foie gras de canard,
chutney échalotes et vinaigre balsamique 18.⁰⁰ €
- | Trio du Léman :
carpaccio de fera fumée, gravelax de truite,
céviche d'omble chevalier 18.⁰⁰ €



Nos **VIANDES**

Suprême de poulet fermier farci aux légumes d'été
et sa sauce provençale

26.00 €

Filet de canette "Perle des Dombes" au miel,
gratin à l'Abondance et légumes de saison

27.00 €

Carré d'agneau en croûte persillée,
jus au thym, gratin à l'Abondance

30.00 €

Filet de boeuf Montbéliarde (250g),
sauce morilles, gratin à l'Abondance

39.00 €

Nos **POISSONS**

Filets de perche "Meunières" et ses frites maison,
Mesclun de Salade

27.00 €

Filets de Perche "Crème Échalotes" et ses frites maison,
Mesclun de Salade

28.00 €

Gambas flambées au Ricard,
écrasé de pommes de terre aromatisé à l'huile de noix

32.00 €

Lotte lardée, coulis de poivrons au chorizo
légumes de saison, pommes de terre vapeur

32.00 €

Filet d'omble chevalier, sauce vierge,
légumes de saison, pommes de terre vapeur

32.00 €

Nos MENUS

Les Reflets du Lac

Duo d'asperges, sauce hollandaise et son oeuf parfait

ou Tartare de truite aux herbes et perles de yuzu

Filets de perche Meunières, frites maison et mesclun de salade

ou Suprême de poulet fermier farçi aux légumes d'été
et sa sauce provençale

Crème brûlée à la vanille

ou Pavlova façon Mont-Blanc

ou Autre dessert +2.00 €

45€

Enfants

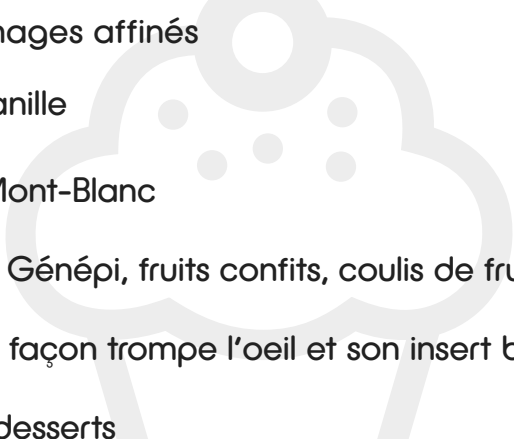
Filets de perche, frites maison

ou Filets de poulet à la crème, frites maison

Une boule de glace : vanille, fraise ou chocolat

14€

Nos DESSERTS



Assiette de fromages affinés	10.00 €
Crème brûlée vanille	9.00 €
Pavlova façon Mont-Blanc	9.00 €
Parfait glacé au Génépi, fruits confits, coulis de fruits rouges	10.00 €
Citron meringué façon trompe l'oeil et son insert basilic	10.00 €
Assortiment de desserts	11.00 €

Nos COUPES GLACÉES



BRÉSILIENNE <i>glace café, glace vanille, glace caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées et sauce caramel, crème chantilly</i>	9.00 €
PAVLOVA REVISITÉE FAÇON MONT BLANC <i>glace vanille, glace crème de marrons, crème de marrons maison, meringue, crème chantilly</i>	9.00 €
DAME BLANCHE <i>glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat chaud maison, crème chantilly</i>	9.00 €
WILLIAMINE [AVEC ALCOOL] <i>sorbet poire, eau de vie poire Williams</i>	9.00 €
COLONEL [AVEC ALCOOL] <i>sorbet citron, Vodka</i>	9.00 €
BAILEY'S [AVEC ALCOOL] <i>boules de glace vanille, Bailey's</i>	9.00 €

Glaces artisanales de nos montagnes

vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé, marron, citron, poire, fraise, supp. chantilly : 1€)

[LA BOULE] 2.50 €

Nos APÉRITIFS

Ricard	4cl. 3.50 €
Momie	2cl. 2.00 €
Porto	4cl. 3.50 €
Martini blanc ou rouge	4cl. 3.50 €
Aperol Spritz	12cl. 9.00 €
Americano	12cl. 8.00 €
Campari	6cl. 3.50 €
Suze	6cl. 3.50 €
San Bitter	10cl. 4.00 €
Kir	12cl. 4.00 €
<i>cassis, mûre, framboise, myrtille, pêche</i>	
Kir Royal	12cl. 9.00 €
Coupe de Champagne	10cl. 10.00 €
<i>Champagne "Deutz"</i>	
Hugo	12cl. 9.00 €
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 €

Nos SOFTS

Coca-Cola	33cl. 3.50 €
Coca-Cola Zéro	33cl. 3.50 €
Schweppes	25cl. 3.50 €
<i>agrum, tonic</i>	
Limonade	25cl. 2.50 €
Nestea	25cl. 3.50 €
Jus de Fruits	25cl. 3.50 €
<i>orange, ananas, tomate, abricot, pomme</i>	
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. 3.50 €
Blanche	pression 50cl. 6.50 €
Mont-Blanc	bout. 33cl. 6.00 €
<i>blanche, rousse, génépi</i>	
Triple Karmeliet	bout. 33cl. 8.00 €
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 Rémi Martin VSOP	4cl. 9.00 €
Rhum Arrangé maison	4cl. 8.00 €
Limoncello	4cl. 8.00 €
Diplomatico Reserva	4cl. 9.00 €
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

Expresso	1.80 €
Double Expresso	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 2015, 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.

ROUGE NUIT S^T GEORGES "1^{ER} CRU" 2016, LES DAMODES 75cl. 110⁰⁰ €

Le Nuit S^t Georges "1^{er} Cru", Les Damodes 2016 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 €

Robe brillante, nez sur le pamplemousse et litchi, bouche de belle vivacité avec ce croquant d'agrumes.

ROSÉ DE SAVOIE, VIN DES ALLOBROGES, "LES SALES GOSSES" 75cl. 25.00 €

Idéal en apéritif ! Vin légèrement perlant aux notes de fruits blancs pêche, poire.

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

JAUQUÈRE, "LA CAVE DU PRIEURÉ" DOMAINE BARLET ♥ 75cl. 25.00 €

Ce vin développe au nez des notes de foin coupé et de fruits à chair blanche avec une belle fraîcheur désaltérante en bouche.

CHIGNIN BERGERON, "HÉRITAGE" GERMAINE PERRET 75cl. 29.00 €

Vin aromatique composé d'abricots secs et d'amandes.

DOMAINE SAINT ROMAIN, ROUSSETTE DE SAVOIE 50cl. 20.00 € 75cl. 26.00 €

Vin harmonieux entre fraîcheur et note sucrée.

Bourgogne

VIRÉ-CLÉSSÉ, "DOMAINE DES ANGELOTS" ♥ 75cl. 34.00 €

Vin blanc gouleyants, fruité il exprime toute sa richesse dans sa prime jeunesse.

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.

Vins **BLANCS**

Loire

SANCERRE, DOMAINE LA PERRIÈRE

Attaque souple, évolution vive et minérale.

75cl. 33⁰⁰ €

Languedoc

CHARDONNAY "GRANDE COURTADE" BIO, FAMILLE FABRE

Équilibré, gras et ample.

75cl. 28⁰⁰ €

Sud Ouest

LE NOISETTE DE GASCOGNE DOMAINE DE "PAJOT"

Le caractère est exotique et gourmand, la bouche est pleine et possède une grande fraîcheur, un vrai moelleux équilibré, un moment de bonheur immédiat.

75cl. 29⁰⁰ €

Suisse

TARTEGNIN

Belle minéralité, nez franc et charnu avec des nuances fruitées.

75cl. 30⁰⁰ €

Vins **ROUGES**

Savoie

PINOT NOIR, GRANDE RÉSERVE

Fraîcheur et finesse.

37,5cl. 16⁰⁰ € 75cl. 29⁰⁰ €

MONDEUSE JONGIEUX, "DOMAINE SAINT ROMAIN"

Arôme délicatement épicé et poivré.

50cl. 20⁰⁰ € 75cl. 27⁰⁰ €

Bordeaux

CHÂTEAU SÉGUR DE CABANNAC, SAINT-ESTÈPHE

Un vin où le bois se conjugue avec les fruits noirs et rouges.

37,5cl. 23⁰⁰ € 75cl. 41⁰⁰ €

CHÂTEAU LA GRAVE DES ANNÉREAUX, LALANDE DE POMEROL

Robe rouge, arômes intenses évoquant le cuir et les fruits mûrs, vin tannique, puissant et généreux.

75cl. 39⁰⁰ €

CHÂTEAU LES CLAUZOTS, GRAVES

Nez intense de fruits rouges, ce vin se révélera délicat et onctueux.

75cl. 35⁰⁰ €

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. 46.⁰⁰ €

Rouge vif, note de cassis et mûres en bouche, soutenue et structurée.

MARRANGE 1^{ER} CRU, LA FUSSIÈRE VIEILLE VIGNE 37,5cl. 28.⁰⁰ € 75cl. 44.⁰⁰ €

Vin aux arômes de petits fruits sauvages.

MERCUREY CHATEAUBEAU 75cl. 35.⁰⁰ €

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. 21.⁰⁰ € 75cl. 30.⁰⁰ €

La rondeur et l'élégance des tanins font de ce vin un cru à la fois dense et élégant.

CÔTES DU RHÔNE, "AMOUR DE FRUITS" DOM. DIEU LE FIT 75cl. 28.⁰⁰ €

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.

Suisse

TARTEGNIN "M DE MONT-LE-VIEUX" 75cl. 30.⁰⁰ €

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 • DOMAINE DE BENDEL, PROVENCE

12cl. 5⁰⁰ €

ROSÉ • SAVOIE "LES SALES GOSES"

12cl. 5⁰⁰ €

BLANC • CHARDONNAY "GRANDE COURTADE" BIO

12cl. 5⁰⁰ €

BLANC • LE NOISETTE "DOMAINE DE PAJOT"

12cl. 6⁰⁰ €

BLANC • CHIGNIN BERGERON "HÉRITAGE" GERMAINE PERRET

12cl. 6⁰⁰ €

ROUGE • CÔTES DU RHÔNE "AMOUR DE FRUIT"

12cl. 5⁰⁰ €

ROUGE • PINOT NOIR, GRANDE RÉSERVE, "BOUVET"

12cl. 6⁰⁰ €

ROUGE • CHÂT. LA GRAVE DES ANNÉREAUX, LALANDE DE POMEROL 12cl. 8⁰⁰ €

Retrouvez-nous tout l'hiver

À AVORIAZ


Les Trappeurs
restaurant • après-ski Avoriaz 1800

Restaurant au pied des pistes !

WWW.LESTRAPPEURS.COM