

Bienvenue



Suivez-nous !



HÔTEL DE LA POSTE

396 RUE DES GRANDES ALPES
73450 VALLOIRE





Pour grignoter

Saucisson sec de Savoie au beaufort 9€
(200g minimum)

Panier de frites maison 5€

Planche montagnarde (2-3 personnes) 18€
Beaufort, 1/2 saucisson, terrine, cornichons

Maxi montagnarde (5-6 personnes) 24€
Beaufort, saucisson, terrine, cornichons

Planche tex-mex (2-3 personnes) 16€
Camembert pané, aile de poulet, accras de morue

Taxes et services inclus





Entrées

Potage de légumes

8€

Carpaccio de boeuf

12€

De Rond de Gite

Douzaine d'escargots au beurre persillé

14€

Selon la recette de la grand-mère

Saumon fumé

14€

Par le chef, au bois de Hêtre

Foie gras maison

14€

Servi avec confis d'oignon et pain d'épices

Terrine de Savoie aux cèpes

10€

Grandes salades

Salade de Reblochon

16€

Salade, tomate, tartines grillées de Reblochon, lardons, pignons de pin

Salade de chèvre chaud

16€

Salade, tomate, tartines grillées chèvre et miel, lardons, pignons de pin

Salade Cornafond

16€

Salade, tomate, oeuf dur, jambon cru, fromage râpé, pignons de pin

Salade de saumon fumé

16€

Salade, tomate, saumon fumé, feta, pain toasté, pignons de pin

Taxes et services inclus





Viandes



Servies avec légumes ou salade et pommes frites maison

Accompagnements à volonté



Entrecôte de boeuf (300g minimum)

25€

“Le boucher du chef” maturée 15 jours

Servie avec sauce maison au choix : poivre, cèpes ou roquefort

Escalope de dinde savoyarde

22€

Escalope de dinde gratinée en cassolette avec jambon blanc, oeuf, fromage et crème fraîche

Travers de porc (300g minimum)

23€

Servi avec sauce barbecue

Magret de canard (300g minimum)

25€

Magret “Rougié sélection”

Servi avec sauce maison au choix : poivre, cèpes ou roquefort

Omelettes

Omelette nature

13€

Omelette garnie au fromage

13€

Pâtes

Spaghetti carbonara

14€

Spaghetti au pesto

14€

Taxes et services inclus





Spécialités Savoyardes



Nous faisons toutes les spécialités pour une personne



Fondue Savoyarde

20€

Comté et Beaufort, servie avec salade

Fondue Valloirinche

24€

Comté et Beaufort, servie avec salade et charcuterie

Fondue 3 fromages

25€

Comté, Beaufort et bleu d'Auvergne, servie avec salade et charcuterie

Fondue aux cèpes

26€

Comté, Beaufort et cèpes, servie avec salade et charcuterie

Tartiflette avec ou sans lardons

24€

Pommes de terre, Reblochon, oignon et crème fraîche, servie avec salade et charcuterie

Raclette fumée

25€

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

Cassolette de Reblochon

24€

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

Cassolette de Moelleux du Revard

25€

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

Cassolette de Mont d'Or

25€

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

Taxes et services inclus





Spécialités à la viande

Nous faisons toutes les spécialités pour une personne
Servies avec pommes frites maison et sauces



Fondue Bourguignonne

24€

Boeuf (coeur de tende de tranche)

Fondue Bressane

23€

Dinde

Fondue Mixte

25€

Boeuf (coeur de tende de tranche) et dinde

Menu enfant

12€

Jambon blanc

ou

Steak haché

ou

Nuggets de filet de poulet

Frites

ou

Spaghetti au beurre

ou

Légumes du jour

- + Yaourt
- + 2 boules de glace
- + Une boisson sans alcool :
Soda, jus de fruit, sirop ou diabololo

Taxes et services inclus





Fromages



Fromage blanc

5€

Au coulis de framboise maison, crème, miel ou sucre

Assortiment de fromages de Savoie

7€

Tomme, Abondance et Reblochon

Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Crème brûlée

8€

Parfum selon l'humeur du chef

Moelleux au chocolat en cassolette

10€

Coeur coulant, servi avec une boule de glace vanille

Nougat glacé

9€

Gratin de fruits en cassolette

10€

Fruits au choix : poire, framboise ou myrtille

Café ou thé gourmand

9€

Assortiment de dessert accompagné d'un café ou d'un thé

Digestif gourmand

12€

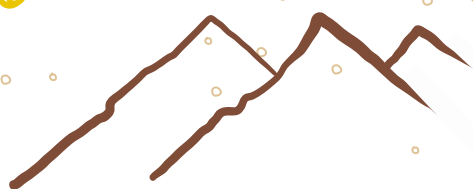
Assortiment de dessert accompagné d'un digestif au choix

Dessert du jour

6€

Taxes et services inclus





Glaces



PARFUMS :

Glaces

Vanille, chocolat, café, praliné, rhum-raisin, pistache, noix de coco, caramel beurre salé, Chartreuse, génépi

Sorbets

Fraise, framboise, myrtille, citron

1 boule : 3€
2 boules : 4€
3 boules : 5€
Chantilly : 1€

COUPES GLACÉES :

Poire Belle Hélène

Glace vanille, sauce chocolat, poire, chantilly

Pêche Melba

Glace vanille, coulis de framboise maison, pêche, chantilly

Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Iles

Glace noix de coco, sauce chocolat, chantilly

Chocolat liégeois

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

Café liégeois

Glace café, sauce café, chantilly

Ardéchoise

Glace vanille, crème de marron, chantilly

8€

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES :

Colonel

Sorbet citron, vodka (4cl)

Dolce Vita

Sorbet citron, limoncello (4cl)

Génépi

Glace génépi, génépi (4cl)

Chartreuse

Glace Chartreuse, Chartreuse (4cl)

10€

Taxes et services inclus





Carte des vins



VINS BLANCS :

Chardonnay - Colombard	13cl	25cl	50cl
IGP Côtes de Gascogne	4€	6€	12€
Vin vif et sec			

37,5cl 75cl

◦ ALSACE

Gewurztraminer

AOC Alsace - Domaine Kuentz - Bas

Vin ample, aromatique et plutôt moelleux

32€

◦ BOURGOGNE

Montagny

AOP Millebuis - Les vignerons de Buxy

Vin tendre et expressif

40€

◦ SAVOIE

Apremont "Prestige"

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

Vin fruité, légèrement acidulé

25€

Chignin Bergeron "Les Divolettes"

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

Vin fruité, légèrement acidulé

16€

30€

◦ SUD OUEST

Chambre d'Amour

IGP Côtes de Gascogne - Lionel Osmin & Cie

Vin fruité (passion et agrumes), moelleux et liquoreux

25€

◦ VINS DU MONDE

Pinot Grigio (Italie)

IGP Italie terre siciliane

Vin souple et tendre, d'agréable suavité

25€

Taxes et services inclus





VINS ROUGES :

Merlot - Bordeaux

IGP Pays d'Oc - Domaine St Firmin

Vin doux et rond en bouche

13cl

4€

25cl

6€

50cl

12€

◦ BOURGOGNE

37,5cl

75cl

Pinot noir

AOP Bourgogne - Vignerons de Buxy

Vin profond et tannique aux notes de fruits rouges

42€

◦ LANGUEDOC

Grès de Montpellier

AOP, Château d'Assas

Vin souple et gourmand en bouche, avec une belle rondeur.

35€

◦ SAVOIE

Gamay

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

Vin peu tannique, légèrement acidulé

20€

Mondeuse cru "Arbin"

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

Vin frais, arôme de fruits rouges et épices

15€

28€

Pinot "Jeannine"

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

Vin rond en bouche, délicat et souple

28€

◦ VALLÉE DU RHÔNE

Clan des Loups

AOP Côte du Rhône - Cellier des chartreux

Vin frais, arômes de fruits rouges et épicé

25€

Croze Hermitage "Chante Passo"

AOP Croze Hermitage - Cave de Tain

Vin soyeux et élégant, arôme de fruit noir et d'épices

40€

Saint Joseph

AOC Vallée du Rhône - Domaine Mortier

Vin aux arômes intenses de fruits et d'épices

50€

Taxes et services inclus





○ VINS DU MONDE

75cl

Finca la Nina (Argentine)

25€

Vin fruité, arôme intense de cerise et de prune mûre.

El Grano (Chili)

25€

Vin puissant et charpenté, arômes fruits noirs comme la mûre, le chocolat et les épices

VINS ROSÉS :

13cl

25cl

50cl

IGP Méditerranée

4€

6€

12€

Maitres vignerons Presqu'île de Saint Tropez

Vin vif et sec

○ PROVENCE

37,5cl

75cl

Kairos

IGP Méditerranée - Château du Rouët

18€

Vin vif, très aromatique et rond en bouche

Roseblood

29€

AOP Coteaux Varois - Château d'Estoublon

Vin frais et expressif aux notes de grenade et d'abricot

○ SAVOIE

50cl

75cl

Gamay

13€

20€

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

Vin léger et frais aux arômes floraux

LES VINS PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES :

12cl

75cl

Prosecco

4€

25€

Vin italien pétillant

Champagne blanc de blanc

55€

Domaine Vincent B

Vif et élégant, subtil en bouche

Taxes et services inclus





Nos boissons

Boissons non alcoolisées



BOISSONS FRAICHES

Sirop (25cl) : 2€

Menthe, cassis, citron, pêche, anis, fraise, orange, grenadine, orgeat

Sodas (25cl) : 3€

Limonade, Diabolo

Sodas (33cl) : 3,50€

Coca-cola, coca-cola zéro, Fuztea, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Orangina, Perrier

Jus de fruit (25cl) 3€

Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate

BOISSONS CHAUDES

Café :

Expresso/Décaféiné 1,5€

Double Expresso 3€

Allongé 2€

Capuccino 4€

Chocolat :

Chocolat Chaud 4€

Chocolat Viennois 5€

Thés :

Vert, noir, menthe, fruits rouges 3€

Infusions :

Verveine, Verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, camomille, alpages 3€

Eaux minérales :

Evian 1l 5€

Demi Evian 50cl 4€

Eaux pétillantes :

San Pellegrino 1l 5€

Demi San Pellegrino 50cl 4€

Taxes et services inclus



Nos boissons

Boissons alcoolisées



BIÈRES

Pressions	25cl	50cl	Les apéritifs (4cl)	4€
Paulaner blonde	3,5€	6,5€	Americano, Campari,	
Leffe	5€	9€	Cinzano rouge, Martini	
Panaché	3,5€	6,5€	rouge et blanc, Muscat,	
Monaco	3,5€	6,5€	Pastis, Pernod blanc, Ricard,	
Picon bière	5€	9€	Suédois, Suze	
			Les kirs (12cl)	5€
			cassis, framboise, mûre,	
			myrtille, pêche	
			kir pétillant (12cl)	5€
			Les digestifs (4cl)	6€
			Armagnac, Baileys, Calvados,	
			Chartreuse, Cognac, Get 27,	
			Cointreau, Grand Marnier,	
			Génépi, Jagermeister,	
			Malibu, Marc de Savoie,	
			Mirabelle, Poire Williams,	
			Shaaz, Tequila	
			Autres (4cl)	6€
			Vodka, Gin, Rhum, Whisky	
			Alcool + soda/jus de fruit	7€
			Shooter (2cl)	3€

Bouteilles

Desperados (33cl)	5€
Mont Blanc (33cl) (verte/violette)	5€
Bière sans alcool (33cl)	3,5€

BOISSONS CHAUDES

Vin chaud (25cl)	4€
Grog (25cl)	6€
Irish coffee (4cl)	6€
Italian coffee (4cl)	6€
Café Musette (4cl)	6€

Les alcool supérieurs

Hendricks (gin)	10€
Lagavuline (whisky)	12€
Zacapa (rhum)	12€

Taxes et services inclus



Nos boissons



LES COCKTAILS CLASSIQUES (33 CL)

10,5€

Spritz

Apérol (4cl), prosecco, eau gazeuse

Sex on the beach

Vodka (4cl), liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

Moscow Mule

Vodka (4cl), ginger beer, citron vert

Pina Colada

Rhum blanc (4cl), rhum ambré (4cl), jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne

Tequila Sunrise

Tequila (4cl), jus d'orange, sirop de grenadine

Gin Fizz

Gin (4cl), jus de citron, eau gazeuse, sirop de canne

LES MOCKTAILS (25 CL)

8€

Cendrillon

Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, citron vert

Fruit Punch

Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, sirop de grenadine

Vendetta

Jus d'orange, sirop d'orgeat, sirop de fraise

Virgin Pina Colada

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne

Taxes et services inclus