

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

Carpaccio de boeuf

De Rond de Gite

Douzaine d'escargots au beurre persillé

Selon la recette de la grand-mère

Saumon fumé

Par le chef, au bois de Hêtre

Foie gras maison

Servi avec confis d'oignon et pain d'épices

Terrine de Savoie aux cèpes

8€

12€

14€

14€

14€

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 fraiche

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

Comté et Beaufort, servie avec salade

20€

Fondue Valloirinche

Comté et Beaufort, servie avec salade et charcuterie

24€

Fondue 3 fromages

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

25€

Fondue aux cèpes

Comté, Beaufort et cèpes, servie avec salade et charcuterie

26€

Tartiflette avec ou sans lardons

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

24€

Raclette fumée

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

25€

Cassolette de Reblochon

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

24€

Cassolette de Moelleux du Revard

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

25€

Cassolette de Mont d'Or

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre

25€

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 diabolo

Taxes et services inclus





Fromages

Fromage blanc

Au coulis de framboise maison, crème, miel ou sucre.

5€

Assortiment de fromages de Savoie

Tomme, Abondance et Reblochon

7€

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

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

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES :

10€

Colonel

Sorbet citron, vodka (4cl)

Génépi

Glace génépi, génépi (4cl)

Dolce Vita

Sorbet citron, limoncello (4cl)

Chartreuse

Glace Chartreuse, Chartreuse (4cl)

Taxes et services inclus



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

8€

Carte des vins

VINS BLANCS :

Chardonnay - Colombard

IGP Côtes de Gascogne

Vin vif et sec

13cl

25cl

50cl

4€

6€

12€

37,5cl

75cl

32€

ALSACE

Gewurztraminer

AOC Alsace - Domaine Kuentz - Bas

Vin ample, aromatique et plutôt moelleux

BOURGOGNE

Montagny

40€

AOP Millebuis - Les vignerons de Buxy

Vin tendre et expressif

SAVOIE

Apremont "Prestige"

25€

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

Vin fruité, légèrement acidulé

Chignin Bergeron "Les Divolettes"

16€

30€

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

Vin fruité, légèrement acidulé

SUD OUEST

25€

Chambre d'Amour

IGP Côtes de Gascogne - Lionel Osmin & Cie

Vin fruité (passion et agrumes), moelleux et liquoreux

VINS DU MONDE

25€

Pinot Grigio (Italie)

IGP Italie terre siciliane

Vin souple et tendre, d'agréable suavité

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

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

20€

Vin peu tannique, légèrement acidulé

Mondeuse cru "Arbin"

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

15€

28€

Pinot "Jeannine"

AOP Savoie - Domaine Jean Vullien producteur

28€

Vin rond en bouche, délicat et souple

VALLÉE DU RHÔNE

Clan des Loups

AOP Côte du Rhône - Cellier des chartreux

25€

Vin frais, arômes de fruits rouges et épice

Croze Hermitage "Chante Passo"

AOP Croze Hermitage - Cave de Tain

40€

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

Saint Joseph

AOC Vallée du Rhône - Domaine Mortier

50€

Vin aux arômes intenses de fruits et d'épices

Taxes et services inclus



○ VINS DU MONDE

Finca la Nina (Argentine)

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

El Grano (Chili)

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

75cl

25€

25€

VINS ROSÉS :

IGP Méditerranée

Maitres vignerons Presqu'île de Saint Tropez

Vin vif et sec

13cl

25cl

50cl

4€

6€

12€

○ PROVENCE

37,5cl

75cl

Kairos

IGP Méditerranée - Château du Rouët

18€

Vin vif, très aromatique et rond en bouche

29€

Roseblood

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

4€

25€

Prosecco

Vin italien pétillant

Champagne blanc de blanc

Domaine Vincent B.

Vif et élégant, subtil en bouche

55€

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

Eaux minérales :

Evian 1l

Demi Evian 50cl

BOISSONS CHAUDES

Café :

Expresso/Décaféiné 1,5€

Double Expresso 3€

Allongé 2€

Capuccino 4€

Chocolat :

Chocolat Chaud 4€

Chocolat Viénnois 5€

Thés :

Vert, noir, menthe, fruits rouges

Infusions :

Verveine, Verveine-menthe,

tilleul, tilleul-menthe,

camomille, alpages

Eaux pétillantes :

5€ San Pellegrino 1l 5€

4€ Demi San Pellegrino 50cl 4€

Taxes et services inclus



Nos boissons

Boissons alcoolisées



BIÈRES

Pressions	25cl	50cl	
Paulaner blonde	3,5€	6,5€	
Leffe	5€	9€	
Panaché	3,5€	6,5€	
Monaco	3,5€	6,5€	
Picon bière	5€	9€	

Bouteilles

Desperados (33cl)	5€	
Mont Blanc (33cl)	5€	
(verte/violette)		
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 (rum)	12€	

Les apéritifs (4cl)

Americano, Campari, Cinzano rouge, Martini rouge et blanc, Muscat, Pastis, Pernod blanc, Ricard, Suédois, Suze	4€
--	----

Les kirs (12cl)

cassis, framboise, mûre, myrtille, pêche	5€
--	----

kir pétillant (12cl)

5€

Les digestifs (4cl)

Armagnac, Baileys, Calvados, Chartreuse, Cognac, Get 27, Cointreau, Grand Marnier, Génépi, Jagermeister, Malibu, Marc de Savoie, Mirabelle, Poire Williams, Shaaz, Tequila	6€
--	----

Autres (4cl)

Vodka, Gin, Rhum, Whisky	6€
Alcool + soda/jus de fruit	7€
Shooter (2cl)	3€

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