



Les Glières
Hôtel & Restaurant

Nos entrées

Le potage des Glières Croûtons maison et Beaufort-Comté fraîchement râpés	11 €
La déclinaison des « Rustics d'Orgeval » Terrine maison et rondelles de diot artisanales, condiments, salade au balsamique <i>Producteur de viande locale, Pralognan la Vanoise</i>	16 €
L'ardoise de charcuterie de montagne Noix de jambon cru fumée, saucissons secs, coppa, pickles maison <i>Salaison la Dent du villard, Le villard du Planay</i>	16 €
Saumon gravlax à la betterave, crème mascarpone au citron vert Pain de mie maison toasté	17 €
La salade italienne Salade, roquette, noix de jambon cru fumée, copeaux de parmesan Tomates confites, huiles d'olive au balsamique	14 €
La mêlée de salade verte	4 €



Nos suggestions :

Apéritif maison pétillant méthode traditionnelle 5€

Avec ou sans crème de fruits : mûre, framboise, cassis, myrtille

Nos plats

Du côté de la terre

Le pavé de cœur de rumsteck Montbéliard de région, sauce poivre vert 29 €
Gratin dauphinois et variation de légumes

Le magret de canard sauce à l'orange 27 €
Gratin dauphinois et variation de légumes

Le suprême de volaille sauce aux fromages de Savoie 23 €
Frites et variation de légumes

Nos viandes sont françaises

Autour de la mer

L'escalope de saumon 22 €
Mousseline de légumes racines et variation de légumes, pesto de roquette

Le Filet de sandre 25 €
Purée de patate douce, sauce génépi et variation de légumes

Et aussi...

Les gnocchis maison des Glières sauce duxelle de champignons, 21 €
Salade d'hiver au balsamique, parmesan et variation de légumes

Pour les petits montagnards -10 ans 10 €

Poulet à la crème ou jambon blanc servi avec frites ou légumes

Ou le petit plat du jour.

Et en dessert au choix : un yaourt ou un fruit de saison ou une boule de glace



Nos suggestions :

Cairanne AOC, Vieilles Vignes, A. Berthet Rayne 33€

Pinot Gris, Précieuse, P. Grisard 39€

Nos spécialités savoyardes

Le Diot de Savoie	22 €
Saucisse savoyarde de porc, vin blanc et oignons confits Polenta gratinée au Beaufort et Comté et variation de légumes <i>Viande locale « Les Rustics d'Orgeval » de Pralognan en Vanoise</i>	
La fondue savoyarde	21 €
Beaufort et Comté fraîchement râpés, vin blanc de Savoie et salade verte	
La fondue gourmande	27 €
Beaufort et Comté fraîchement râpés, vin blanc de Savoie et salade verte Charcuterie savoyarde, jaune d'œuf et génépi pour le final...	
La boîte chaude	25 €
Le Fromager des Clarines, servi chaud dans sa boîte en bois (cuisson au four) Salade verte, charcuterie savoyarde, pommes de terre Charlotte	
La tartiflette	26 €
Pommes de terre Charlotte, Reblochon, Poitrine fumée, oignons, Servie avec une salade verte et charcuterie savoyarde <i>Poitrine fumée « Les Rustics d'Orgeval » de Pralognan en Vanoise</i>	
La raclette à l'ancienne	27 €
Fromage à raclette au lait cru, Salade verte, charcuterie savoyarde et pommes de terre Charlotte	
Et sur réservation :	
La pierrade 2 personnes minimum	34 €/pers
Un assortiment de viandes à faire cuire soi-même sur la pierre chaude : canard du sud-ouest, bœuf et poulet fermier Origine France Accompagnée d'une salade verte, frites et sauces maison	
Les Suppléments charcuterie savoyarde pour les spécialités	7 € par personne



Nos suggestions :

Mondeuse Rouge Les Molières P. Grisard 37 €

Chignin Bergeron Blanc Opulent P. Grisard 36€

Les fromages de nos régions Montagnardes

Le fromage blanc Faisselle à votre convenance :	6 €
Nature, crème, confiture de myrtilles	
L'assiette de nos 3 fromages Savoyards	10 €
Beaufort, Reblochon fermier au lait cru et Tome des Bauges	

Et pour finir, toutes nos gourmandises maison

Fruits de saison, pomme ou poire de producteur	4 €
Le crumble aux pommes, glace cannelle, gelée de pomme aux épices	10 €
La crème brûlée infusée aux zestes d'agrumes	8€
Le moelleux chocolat et sa boule de glace au choix	10 €
Les profiteroles façon Paris Brest, glace vanille et praliné, Sauce chocolat chaud et caramel, chantilly	10 €
Les douceurs du moment (demandez-nous)	8,50 €
Le Gourmand des Glières	10 €
Café, thé ou infusion accompagné(e) d'un assortiment de mini desserts	

Les Glaces artisanales à la carte

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Génépi, Rhum-Raisins

Sorbets : Myrtille, Framboise, Citron vert, Clémentine

1 Boule, 2 Boules, 3 Boules 3€, 5€, 7€

Dame Blanche : Glace Vanille, sauce chocolat maison, chantilly	9 €
Chocolat Liégeois : Glace chocolat/vanille, sauce chocolat maison, chantilly	9 €
Café Liégeois : Glace café/vanille, caramel au café maison, chantilly	9 €
Coupe Mont Blanc : Glace vanille, crème de marron, meringue maison, chantilly	9 €
Coupe Les Glières : Glace Génépi, glace myrtille, alcool de Génépi	10 €
Coupe clémentine : Sorbet clémentine, glace vanille, quartiers de clémentine et son coulis, chantilly	10€
Irish coffee	10€



Les Glières
Hôtel & Restaurant

Le petit déjeuner Buffet 15 €

OUVERT A TOUS ET TOUS LES JOURS



- B**oisson Chaudes : Thé, chocolat, Café en grains...
- V**iennoiseries et pain Boulangerie « La Marmottine » ...
- G**âteaux et crêpes maison...
- S**alade de fruits frais ou compote maison ...
- Œ**ufs coques ou durs...
- F**ruits secs, céréales, biscuits...
- C**onfiture maison, miel de Savoie...
- Y**aourt de Savoie nature ou au fruits...
- J**ambon blanc et cru
- F**romage de Savoie
- J**us de pomme local, jus de fruits, jus d'orange à presser...



Le petit déjeuner est servi entre 7H30 et 10H le matin

Dans la salle de restaurant ou en terrasse



Les Glières
Hôtel & Restaurant



L'Équipe et l'Éthique

Toute l'équipe de l'Hôtel Restaurant les Glières vous souhaite la bienvenue !

Etienne et Marie vos hôtes

Nadine cheffe de cuisine assistée de Marie, Nathan et Ilyrose

Dorian et Enora au service

Salomé et Matthieu à la réception

Corinne et Audrey à l'entretien des chambres et de l'hôtel

La provenance de nos produits régionaux :

Dans un souci d'éthique nous mettons en place un approvisionnement local et régional.

Notre cuisine est faite maison, élaborée à partir de produits bruts et frais, conçue et réalisée par notre équipe de cuisine.

Toutes nos sauces et nos desserts sont maison, les viandes sont françaises, le bœuf est d'origine Savoie, Haute Savoie ou Ain.

La ferme « Les Rustics d'Orgeval » située à Pralognan la Vanoise, nous approvisionne en viande de porc : diots, poitrine fumée, ...



Nos tisanes vrac sont cueillies à Champagny et dans le Val Vanoise puis élaborées à Bozel par Ortie Menthe



Les pommes, les poires, les jus de pomme et les pommes de terre Charlotte et Agria sont produits et récoltés par Allain Ortholland « Les Vergers de Bermond » situés à Pallud (73).



Nos fromages Savoyards sont fournis par notre fromager « Savoie Comestible » à Aix les bains et par la coopérative Beaufort à Moutiers.



La charcuterie Savoyarde est affinée par la salaison « La Dent du Villard » au Villard du Planay.



Les Vins de Savoie sont élevés par la Maison Philippe Grisard et La Cave de Cruet. La cave « Les vignerons des Grésilles » à Moutiers, nous accompagne également dans nos choix. Certains vins sont élevés en agriculture biologique et d'autres ont des bouteilles consignées.



CAVE de CRUET



Nos genépis bio de dégustation sont cueillis et distillés dans la vallée par la distillerie artisanale « l'Eau Folle »



Nos glaces sont fabriquées par « Le glacier des Alpes » à Allonzier la Caille, Haute Savoie.

