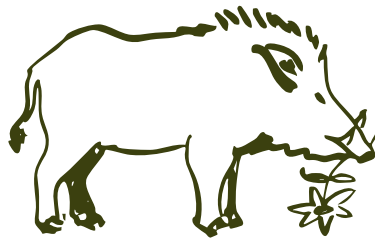


RESTAURANT LE TRAPPEUR



Ouvert midi et soir

HÔTEL SAINT-GEORGES

Restaurant Le Trappeur

Le Restaurant Trappeur se trouve au cœur de l'Hôtel Saint-Georges : un bistrot intemporel qui célèbre la grande tradition de la cuisine française. Des peintures murales représentant des scènes de montagne décorent le restaurant et se reflètent dans le plafond recouvert de miroirs vieilliss. On a l'impression de flotter dans les nuages, dans un lieu mythique fait de hauts sommets, de lacs et de fleurs sauvages, un lieu inspiré par les montagnes qui nous entourent...

Restaurant Le Trappeur sits at the heart of Hôtel Saint-Georges: a timeless bistro celebrating the great tradition of French cuisine. Murals depicting mountain scenes decorate the restaurant, and are reflected in the aged mirror glass-bedecked ceiling. The feeling is one of floating high up in the clouds - a mythical place of high peaks, lakes and wildflowers, a place inspired by the very mountains surrounding around us...

À partager · To share

TARAMA ET SES TOASTS Tarama and toasts	15
PLANCHE DE CHARCUTERIES DU PAYS Plate of local cured meats	20
PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE Plate of local cheeses	18
PAN CON TOMATE ET PATA NEGRA Pan con tomate and pata negra	28

Les entrées · Starters

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES ET BETTERAVE Homemade duck foie gras, fig and beet chutney	24
SALADE DU TRAPPEUR (ENDIVES ET MÂCHE, NOIX, ROQUEFORT ET BACON) The trappeur salad (endives and lamb's lettuce, walnuts, Roquefort cheese, and bacon)	20
ŒUFS FERMIS MAYO Farm eggs with homemade mayonnaise	12
ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL PERSILLÉ Burgundy snails with garlic and parsley butter	24
VELOUTÉ DE POTIRON AUX ÉCLATS DE MARRONS Pumpkin velouté with crushed chestnuts	14
CROUSTILLANTS DE REBLOCHON, JAMBON CRU DE SAVOIE, CROUTONS ET NOIX Reblochon cheese crisps, Savoy cured ham, croutons and walnuts	18
POIREAUX VINAIGRETTE, GRAINES DE MOUTARDE Leeks with vinaigrette, mustard seeds	14
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES MARINÉES AUX AGRUMES Scallop carpaccio marinated in citrus	26
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, ŒUF DE TRUITE ET CRÈME À L'ANETH Scottish smoked salmon, trout roe, dill cream	26

Les plats · Main courses

CROZETS DE SAVOIE AU PARMESAN (AJOUT DE TRUFFE - 10 EUROS) Savoie crozets with parmesan (Extra truffle – €10)	24
PARMENTIER DE CANARD, COURGE BUTTERNUT Duck parmentier, butternut squash	28
FILET « CHATEAUBRIAND » DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE OU POIVRE VERT, FRITES MAISON Chateaubriand beef fillet, béarnaise or green pepper sauce, homemade french fries	48
CÔTE DE VEAU RÔTIE, PURÉE DE POMME DE TERRE ET SAUCE AUX MORILLES Roasted veal chop, potatoe purée, morel sauce	42
SAUMON MISO À LA FLAMME, GINGEMBRE ET SÉSAME, POUSSE D'ÉPINARD Flamed mise salmon, ginger and sesame, baby spinach	32
SOLE MEUNIÈRE ET POMMES GRENAILLES Filleted sole meunière with baby potatoes	69
MONT D'OR CHAUD POUR DEUX, SALADE VERTE, POMMES GRENAILLES ET CHARCUTERIE DU PAYS Baked Mont d'Or for two, green salad, potatoes and local cured meats	32 / Personne
CÔTE DE BŒUF 1 KG POUR DEUX, ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCE AU CHOIX 1 kg Rib of beef for two, side dishes and sauce of your choice	65 / Personne

Les accompagnements · Sides

FRITES MAISON Homemade french fries	7
SALADE VERTE Green salad	7
LÉGUMES DE SAISON Season veggies	7
PURÉE DE POMMES DE TERRE Mashed potatoes	7
POMMES GRENAILLES Baby potatoes	7

Assiette de fromage - Cheese plate

DEUX FROMAGES, SALADE VERTE Two cheeses, green salad	16
---	----

Les Desserts · Desserts

PROFITEROLES, GLACE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD Profiteroles, vanilla ice cream and hot chocolate sauce	12
CRÈME BRÛLÉE MAISON Homemade crème brûlée	12
CARPACCIO D'ANANAS À L'ORANGE, PASSION ET MENTHE FRAÎCHE Pineapple carpaccio with orange, passion fruit and fresh mint	12
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE Warm chocolate lava cake, vanilla ice cream	14
FINE GALETTE DE POMMES FLAMBÉES AU CALVADOS Thin apple crêpe flambée with calvados	14
COLONEL DU TRAPPEUR (SORBET CITRON ET VODKA) Trapper's Colonel (lemon sorbet and vodka)	14

Les glaces artisanales et sorbets

Artisanal ice creams and sorbets

1 BOULE Scoop	4
2 BOULES Scoops	7
GLACES : VANILLE, CARMEL, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAISE Ice cream: vanilla, caramel, chocolate, coffee, strawberry	
SORBETS : CITRON VERT, FRAMBOISE, PASSION Sorbet: lime, raspberry, passion fruit	

Pour les enfants · For the children

STEAK HACHÉ DE BŒUF, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX Beef patty, side dish of your choice	16
NUGGETS DE POULET, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX Chicken nuggets, side dish of your choice	
FETTUCINE, BEURRE OU SAUCE NAPOLITAINE Fettuccine with butter or napoli sauce	
INCLUS DEUX BOULES DE GLACE AU CHOIX EN DESSERT. Includes two scoops of ice cream of your choice for dessert.	

MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE.
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DU PERSONNEL.
PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE INCLUS, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGY.
THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON REQUEST.
NET PRICES IN EUROS TAXES AND SERVICE INCLUDED, ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH.

