



BAR RESTAURANT D'ALTITUDE
- Le Corbier -

Nouveauté

Nos bars à Fondue et Grill

UNIQUEMENT
SUR RÉSERVATION

Formule Fondue Savoyarde
24,90€/pers
avec pain et salade verte
(suppl. charcuterie 5€/pers.)

Formule Fondue Vigneronne - 27,90€/pers
Dinde et Veau avec frites maison et salade verte

Formule Grill

- Côte de bœuf : env. 600gr - **59€ la pièce** ou env. 1kg200 - **89€ la pièce**
Avec frites maison et salade verte

Couvert supplémentaire
Additional cover

3€50



le LUNDI sur réservation
au plus tard la veille (places limitées)

MONTÉE ET DESCENTE
en véhicule à chenilles
+ REPAS Savoyard

(entrée, spécialité au choix, dessert / hors boissons)

Enfant (-10 ans) : 35€ / Adulte : 52€

Infos et résas : **+33 6 67 09 09 58**



Menu

Côte terroir // Savoyard dishes

Soupe façon grand-mère - 15,00€

Velouté de légumes du moment, lard fumé, croûtons et fromage rapé de Savoie
Soup of legumes, bacon, croutons and grated Savoy cheese

8 Escargots de Fontcouverte - 19,00€

Croquilles gourmandes, roquette, toasts d'escargotine
Snails of Fontcouverte, greedy croquilles, salad, toast

Tortelloni saumon/ricotta/épinard gratinés - 21,00€

Pâtes de Maurienne farcies, crème fraîche, saumon, fromage râpé de Savoie
Maurienne Pasta stuffed with salmon, ricotta and spinach, cream, grated Savoy cheese

Demi-lune gratinées façon carbonara - 21,00€

Pâtes de Maurienne farcies au jambon cru, crème fraîche, lardons fumés, oignons, fromage râpé de Savoie
Maurienne Pasta stuffed with raw ham, cream, onions, grated Savoy cheese

Tartiflette - 21,00€

Pommes de terre de Maurienne, reblochon, crème fraîche, lardons fumés, oignons, tranche de jambon cru, salade
Potatoes, cream, reblochon cheese, bacon, onions, slice of raw ham, salad

Croziflette - 22,00€

Crozets de Maurienne, reblochon, crème fraîche, lardons fumés, oignons, tranche jambon cru, salade
Maurienne pasta, cream, reblochon cheese, bacon, onions, slice of raw ham, salad

Potée Savoyarde - 23,00€

Dans leur bouillon : diots de Savoie, petit salé, pommes de terre, carottes, chou, navets, oignons
In a broth: Savoie sausage, salty bacon, potatoes, carrots, cabbage, turnip, onions

Boîte chaude des Alpes (au choix) - 27,00€

- Au Gépici - lait mi-chèvre/mi-vache - **50% cow/50% goat milk**
 - À la truffe d'été - 100% lait de vache - **100% cow milk**
- Fromage des Alpes fondu au four, pomme de terre, charcuterie, salade
Hot Box with Alps cheese, potato, cold meats, salad

Viandes // Meats

Steak Haché frais façon bouchère 180g - **18,00€**
Minced beef

Steak tartare au couteau 180g - 22,00€

Câpres, oignons, échalotes, cornichons, œuf
Beef tartare with capers, shallots, onions, pickles, egg

Entrecôte env. 300g à la fleur de sel et sauce au poivre - **28,00€**
Beef rib steak with sea salt and pepper sauce

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade
All of our meats are served with French fries and salad

Salades // Salads

Mont Corbier - 18,00€

Salade, tomates cerises, croûtons, oignons pickles, jambon cru, noix, fromage Maurienais
Salad, cherry tomatoes, croutons, onions, raw ham, nuts, Maurienais cheese

Biquette - 18,00€

Salade, tomates cerises, oignons pickles, noix, toasts de chèvre chaud, pistache et miel
Salad, cherry tomatoes, onions, nuts, crispy goat cheese, pistachio and honey

Cés'Alpes - 18,00€

Salade, tomates cerises, croûtons, oignons pickles, copeaux de parmesan, filet de poulet crunchy, sauce César
Salad, cherry tomatoes, croutons, onions, crunchy chicken, Parmesan cheese, cesar sauce

Tartines // Toasts

Parmiggiana - 18,00€

Pain grillé, sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, parmesan, tomates cerises, oignons pickles
Toast, tomato sauce, mozzarella, salad, parmesan, raw ham, cherry tomatoes, onions

Fromagère - 18,00€

Pain grillé, sauce tomate, mozzarella, reblochon, raclette, tomme, noix, tomates cerises, oignons pickles
Toast, tomato sauce, mozzarella, reblochon, tomme, raclette cheese, nuts, cherry tomatoes, onions

Avocada - 19,00€

Pain grillé, fromage frais, mozzarella, avocat, saumon, tomates cerises, oignons pickles
Toast, fresh cheese, mozzarella, avocado, salmon, cherry tomatoes, onions

Burgers



Veggie - 21,00€

Pain Bio de Maurienne, steak de légumes, salade, pousse de soja, Maurienais, oignons pickles, tomate confite, sauce tomate
Bread, vegetable steak, salad, soy, Maurienais cheese, onions, tomato and tomato sauce

Crunchy - 21,00€

Pain Bio de Maurienne, poulet crunchy, salade, Maurienais, oignons pickles, tomate confite, sauce façon « deluxe »
Bread, crunchy chicken, salad, Maurienais cheese, onions, tomato and "deluxe" sauce

Savoyard - 22,00€

Pain Bio de Maurienne, steak haché façon bouchère 180g, salade, Raclette, lard fumé, oignons pickles, tomate confite, sauce vin blanc
Bread, minced steak 180g, salad, Raclette cheese, bacon, tomato, onions, white wine sauce

Black Buddha - 23,00€

Pain Bio de Maurienne, steak haché façon bouchère 180g, salade, tomme de Savoie, Raclette, oignons pickles, tomate confite, sauce au poivre
Bread, minced steak 180g, salad, tomme and raclette cheese, tomato, onion, pepper sauce

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et salade.
Par souci de qualité et d'organisation, nos burgers ne peuvent être modifiés
All of our burgers are served with french fries and salad
For reasons of quality and organization, our burgers cannot be modified

Buddha Kids

13,00€

(-10 ans/-10 years old)

Steak haché (env. 90g) ou Nuggets (4)
Frites

1 Capri Sun ou Sirop à l'eau

1 Compote à boire

Desserts

Crêpe coulis au choix et chantilly
Au sucre : 5,50€ - Coulis : 6,50€

Gaufre coulis au choix et chantilly
Au sucre : 5,50€ - Coulis : 6,50€

Au choix : myrtille, crème de marron, Crépiotella, chocolat, fraise, caramel beurre salé
Crepe or Waffle: blueberry, chestnut cream, choconuts, chocolate, strawberry, salted butter caramel

Faisselle des Alpes - 7,00€

Au choix : nature, sucre, coulis de myrtilles, crème de marron, Crépiotella, chocolat, fraise, caramel beurre salé
Cottage cheese nature, sugar, blueberry, chestnut cream, choconuts, chocolate, strawberry, salted butter caramel

Brownie maison au chocolat et crème anglaise - 8,00€

Brownie on custard

Crème brûlée au foin - 8,00€

Crème brûlée with hay

Tartelette aux myrtilles fraîches - 9,00€

Blueberries pie

Expresso gourmand - 10,00€

Coffee with mix of sweets

Thé gourmand - 12,00€

Tea with mix of sweets

Digestif gourmand - 13,00€

Liqueur with mix of sweets

+33 6 67 09 09 58

BUDDHASKI@YAHOO.COM

