

## PIZZAS

	€
Formaggio ✓ Tomate, fromage / <b>Tomato, cheese</b>	11,60
Vesuvio Tomate, jambon, fromage / <b>Tomato, ham, cheese</b>	13,70
Royale Tomate, jambon, fromage, champignons <b>Tomato, ham, cheese, mushrooms</b>	15,00
Sicilienne Tomate, anchois, câpres, persillade (pizza sans fromage) <b>Tomato, anchovies, capers, garlic, parsley (pizza without cheese)</b>	15,00
Calzone (chausson) Tomate, jambon, fromage, œuf, crème <b>Tomato, ham, cheese, egg, cream (folded pizza)</b>	15,70
Piquante Tomate, fromage, chorizo, poivrons marinés maison, persillade <b>Tomato, cheese, chorizo, homemade marinated green peppers, garlic and parsley</b>	15,70
Végétarienne ✓ Tomate, fromage, poivrons marinés maison, champignons, choux rouge <b>Tomato, cheese, homemade marinated green peppers, mushrooms, red cabbage</b>	15,70
Savoyarde Tomate, fromage, jambon, champignons, Reblochon, œuf <b>Tomato, cheese, ham, mushrooms, Reblochon cheese, egg</b>	16,00
Quatre fromages ✓ Tomate, chèvre, Mozzarella, Gorgonzola, Reblochon <b>Tomato, goat cheese, Mozzarella, blue cheese, Reblochon cheese</b>	16,00
Tartipizza Crème, lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon <b>Cream, bacon, onions, potatoes, Reblochon cheese</b>	16,00
Créole Tomate, fromage, poulet, oignons, ananas <b>Tomato, cheese, chicken, onions, pineapple</b>	16,00
Parma Tomate, fromage, jambon cru, tomates cerises, roquette <b>Tomato, cheese, cured ham, cherry tomatoes, rocket salad</b>	16,10
Bolognaise Tomate, fromage, viande hachée bolognaise, tomates cerises, basilic, oignons confits <b>Tomato, cheese, bolognaise beef, cherry tomatoes, basil, caramelised onions</b>	16,10
Mont Blanc Crème, chèvre, Gorgonzola, lardons, oignons confits, noix, miel, roquette <b>Cream, goat cheese, blue cheese, bacon, caramelized onions, walnuts, honey, rocket salad</b>	16,30
Pizza du Chef Tomate, fromage, chèvre, Gorgonzola, chorizo, miel, Tabasco, oignons rouges <b>Tomato, cheese, goat cheese, Gorgonzola, chorizo, honey, Tabasco, red onions</b>	16,30
BBQ Tomate, fromage, viande hachée, chorizo, oignons rouges, sauce BBQ maison <b>Tomato, cheese, minced beef, chorizo, red onions, homemade BBQ sauce</b>	16,70
Ingrédient supplémentaire / <b>Additional item</b>	1,50

## FORMULE SKIEUR (LE MIDI UNIQUEMENT) SET LUNCH

### 20,00 €

Plat du jour\* ou Pizza royale ou Steak grillé

**Dish of the day\* or Pizza royale or Grilled steak**

\*\*\*

Dessert du jour\* ou Crêpe au sucre ou Glace 1 boule (vanille / fraise / chocolat)

**Dessert of the day\* or Sugar pancake or 1 scoop of ice cream (vanilla / strawberry / chocolate)**

Chocolat ou Nutella ou citron sucre +1,50€ / **Chocolate or Nutella or Sugar lemon +1,50€**

\*\*\*

Café / Espresso

(Thé + 1€ / Tea +1€)

\*Selon disponibilité / \*subject to availability

## MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

### 15,50 €

JUSQU'À 10 ANS / UP TO 10 YEARS

Une boisson incluse

Coca / Sprite / Fanta / sirop / jus d'orange ou de pomme

**One drink included**

Coca / Sprite / Fanta / sirop / orange or apple juice

\*\*\*

Steak haché ou Jambon blanc ou Nuggets de poulet ou Saucisses

servi avec frites ou spaghetti

ou mini Spaghetti bolognaise

**Beef patty or Chicken nuggets or Sausages or Ham**

served with French fries or pasta

or mini spaghetti bolognaise

\*\*\*

Glace 1 boule (vanille / fraise / chocolat)

**One scoop of ice cream (vanilla / strawberry / chocolate)**

ou / Or

Crêpe au sucre / Sugar pancake

Chocolat ou Nutella ou Citron sucre +1,50 €

**Chocolate or Nutella or Sugar lemon +1,50 €**

# BRASSERIE LES CIMES

## BRASSERIE

## PIZZERIA


## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES




## BAR LOUNGE

### FLAINE FORUM

### 04 50 90 89 64

CONTACT@LESCIMESFLAINE.COM



LES ENTRÉES / <b>STARTERS</b>	€
Pain à l'ail et fromage  ..... 9,20 <i>Garlic bread with melted cheese</i>	
Crevettes à l'ail Pil Pil..... 11,70 <i>Spicy sauteed prawns with garlic</i>	
Soupe à l'oignon / <i>Onion soup</i> ..... 12,20	
Assiette de charcuterie..... 14,70 Jambon de pays, Viande séchée des Alpes, Coppa, Rosette <i>Cold cuts platter</i>	
Assiette de fromages de montagne ..... 12,00 <i>Cheese platter</i>	


LES OMELETTES	€
Omelette nature / <i>Plain omelet</i>  ..... 12,00	
Omelette jambon / <i>Ham omelet</i> ..... 14,80	
Omelette fromage / <i>Cheese omelet</i>  ..... 14,80	
Omelette jambon, fromage ..... 15,80 <i>Ham and cheese omelet</i>	
Omelette champignons  ..... 15,80 <i>Mushrooms omelet</i>	
Omelette Savoyarde P.D.T, lardons, Reblochon .... 18,80 <i>Potatoes, bacon, Reblochon cheese</i>	

Toutes nos omelettes sont servies avec salade verte.  
*All our omelets are served with green salad*


Assiette de frites / <i>French fries</i> ..... 7,10
---

LES PÂTES / <b>PASTA</b>	€
Spaghetti Pesto  ..... 14,70 <i>Garlic, olive oil, basil, pine nuts, Grana Padano cheese</i>	
Spaghetti Napolitaine  ..... 15,20 <i>Spaghetti tomato sauce</i>	
Spaghetti Bolognaise ..... 16,80	
Spaghetti Carbonara ..... 16,80	
Spaghetti sauce champignons à la crème  ..... 16,80 <i>Spaghetti with mushroom cream sauce</i>	
Lasagnes et salade verte ..... 19,50 <i>Lasagna and green salad</i>	

LES SALADES	€
Craquants de chèvre  ..... 15,70 Craquants de crottin de chèvre, jeunes pousses, noix <i>Goat cheese in filo pastry, mixed leaves salad, walnuts</i>	
Salade César des Cimes ..... 16,70 Salade, poulet pané, anchois, croutons à l'ail, Grana Padano <i>Les Cimes Caesar Salad, chicken fillets with bread crumbs, anchovies, garlic croutons, Grana Padano cheese</i>	
Craquants de Reblochon  ..... 17,00 Salade, feuilleté au Reblochon, pommes, cannelle, miel <i>Green salad, Reblochon cheese in filo pastry, apples, cinnamon, honey</i>	
Tartine Savoyarde ..... 17,00 Crème, pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon <i>Toasted bread, cream, potatoes, bacon, onions, Reblochon cheese</i>	
Salade de thon grillé mi-cuit..... 18,00 Jeunes pousses mélangées, tomates séchées, sauce sweet chili <i>Grilled tuna and mixed leaves salad, sundried tomatoes with sweet chili sauce</i>	

GARNITURES SIDE DISHES 	€
Salade verte / <i>Green salad</i> ..... 5,60	
Pomme au four / <i>Baked potato</i> ..... 5,60	
Riz Thaïlandais / <i>Thai rice</i> ..... 5,60	
Assiette de frites / <i>French fries</i> ..... 7,10	
Assiette de haricots verts / <i>Green beans</i> ..... 7,10	
Gratin dauphinois ..... 7,10 <i>Sliced potatoes baked with milk and cheese gratin</i>	

LES SPÉCIALITÉS	€
Assiette de charcuterie, Jambon de pays, Viande séchée des Alpes, Coppa, Rosette ..... 14,70 <i>Cold cuts platter</i>	
Fondue Savoyarde aux quatre fromages (250 g)  ..... 19,50 Abondance, Beaufort, Emmental, Gruyère, ail, vin blanc, kirsch. Servie avec salade verte <i>Cheese fondue (250 g). Abondance, Beaufort, Emmental, Gruyère, garlic, white wine, kirsch, served with green salad</i>	
Fondue Savoyarde aux quatre fromages et champignons (250 g)  ..... 22,00 Abondance, Beaufort, Emmental, Gruyère, ail, vin blanc, kirsch. Servie avec salade verte <i>Mushrooms cheese fondue (250 g). Abondance, Beaufort, Emmental, Gruyère, garlic, white wine, kirsch and salad</i>	
Tartiflette ..... 23,30 Pommes de terre, lardons, Reblochon, oignons, servie avec jambon cru et salade verte <i>Potatoes, bacon, Reblochon cheese, onions, served with cured ham and green salad</i>	
Diots Savoyards au vin blanc ..... 24,30 Saucisses Savoyardes au vin blanc, pommes de terre <i>Savoyard sausages cooked with white wine and potatoes</i>	
Raclette à l'ancienne ..... 28,50 Avec charcuterie, pommes de terre et salade verte <i>Raclette cheese cooked by yourself, served with cold cuts, potatoes and green salad</i>	
Boîte chaude ..... 28,50 Fromage Clarines, fondu dans sa boîte avec ail et vin blanc, servi avec charcuterie, pommes de terre <i>Hot fondant cheese in its wooden box with garlic and white wine, served with cold cuts, potatoes</i>	
Pierre chaude de boeuf..... 28,80 Servie avec frites, ses trois sauces et salade verte <i>Cook your own beef on a volcanic rock at your table, served with French fries, three sauces and green salad</i>	
Pierre chaude royale..... 31,50 Boeuf, magret de canard, dinde, servie avec frites, ses trois sauces et salade verte <i>Cook your own beef, duck magret, turkey, on volcanic rock at your table, served with French fries, three sauces and green salad</i>	
Reblochonade ..... 32,00 Fromage, charcuterie, pommes de terre et salade verte <i>Savoyard cheese cooked by yourself, served with cold cuts, potatoes and green salad</i>	
Fondue bourguignonne..... 32,50 Servie avec frites, ses trois sauces et salade verte <i>Sliced beef cooked by yourself in boiling oil, served with French fries, three sauces and green salad</i>	

**Code Wifi : lescimes1**  **lescimesflaine**

Votre avis nous est précieux, si vous avez passé un moment 5 étoiles partagez le sur vos réseaux sociaux, sinon merci de nous en informer.  
*Your comments are precious to us, if you have enjoyed a 5 stars moment share it with the world, otherwise we want to know.*

Le pourboire par carte de crédit va directement à votre serveur / *Tip on credit card goes directly to your waiter*

LE GRILL	€
Poulet sauce grand-mère et frites ..... 22,50 <i>Roasted chicken with bacon, mushrooms and cream sauce, with French fries</i>	
Steak grillé avec frites ..... 22,50 <i>Grilled steak, with French fries</i>	
Tartare fait par le chef servi avec frites ..... 25,50 <i>Raw minced beef prepared by the chef served with French fries</i>	
Burger végétarien  ..... 20,00 Pané de champignons, tournesol et flocons d'avoine fait maison <i>Homemade patty with mushrooms, sunflowers and rolled oats</i>	
Burger Savoyard façon bouchère avec frites ..... 23,50 100% pur boeuf, Raclette, tomate, oignons, salade, sauce, pain frais du boulanger <i>Beef Burger with Raclette cheese, tomato, onions, salad, sauce, fresh bun from our baker, with French fries</i>	
Escalope milanaise avec spaghetti napolitaine ..... 24,50 <i>Fried veal escalope served with spaghetti and tomato sauce</i>	
Dos de cabillaud, sauce citronnée et riz thaïlandais ..... 24,50 <i>Cod fish with lemon cream sauce and Thai steamed rice</i>	
Entrecôte grillée (Simmental, 250g) avec frites ou gratin dauphinois ..... 28,50 <i>Tasty, fatty grilled rib-eye steak (Simmental, 250g) with French fries or gratin dauphinois</i>	
Côtes d'agneau aux fines herbes avec frites ou gratin dauphinois ..... 32,50 <i>Grilled lamb chops with French fries or gratin dauphinois</i>	
Magret de canard avec frites ou gratin dauphinois ..... 32,50 <i>Duck magret with French fries or gratin dauphinois</i>	
Magret de canard sauce myrtilles avec frites ou gratin dauphinois ..... 34,00 <i>Duck magret with blueberry sauce with French fries or gratin dauphinois</i>	

LES SAUCES	€
Beurre maître d'hôtel ..... 4,50 <i>Butter with shives and parsley</i>	
Sauce poivre vert ..... 5,60 <i>Peppercorn sauce</i>	
Sauce Roquefort ..... 5,60 <i>Roquefort sauce</i>	
Sauce champignons à la crème ..... 5,60 <i>Mushroom cream sauce</i>	

## Cuisson des viandes **Cooking temperature**

Rare / Bleue  
Medium rare / Saignant  
Medium / A point

Medium well / Bien cuit  
Well done / Très bien cuit

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil  
*Information about allergens present in our dishes is available*

Prix nets / **Net price**  
Les chèques ne sont pas acceptés / **Cheque not accepted**