

PIZZAS

	€
Margherita ✓ Tomate, fromage / Tomato, cheese	11,80
Vesuvio Tomate, jambon, fromage / Tomato, ham, cheese	14,00
Royale Tomate, jambon, fromage, champignons Tomato, ham, cheese, mushrooms	15,40
Sicilienne Tomate, anchois, câpres, persillade (pizza sans fromage) Tomato, anchovies, capers, garlic, parsley (pizza without cheese)	15,40
Calzone (chausson) Tomate, jambon, fromage, œuf, crème Tomato, ham, cheese, egg, cream (folded pizza)	16,20
Végétarienne ✓ Tomate, fromage, poivrons marinés maison, champignons, chou rouge Tomato, cheese, homemade marinated green peppers, mushrooms, red cabbage	16,20
Savoyarde Tomate, fromage, jambon, champignons, Reblochon, œuf Tomato, cheese, ham, mushrooms, Reblochon cheese, egg	16,40
Quatre fromages ✓ Tomate, chèvre, Mozzarella, Gorgonzola, Reblochon Tomato, goat cheese, Mozzarella, blue cheese, Reblochon cheese	16,40
Créole Tomate, fromage, poulet, oignons, ananas Tomato, cheese, chicken, onions, pineapple	16,40
Bolognaise Tomate, fromage, viande hachée bolognaise, tomates cerises, basilic, oignons confits Tomato, cheese, bolognaise beef, cherry tomatoes, basil, caramelised onions	16,40
Piquante Tomate, fromage, chorizo, poivrons marinés maison, persillade Tomato, cheese, chorizo, homemade marinated green peppers, garlic and parsley	16,50
Montagnarde Base crème, Diots de Savoie, oignons confits, pommes de terre, Reblochon Cream base, Savoyarde sausage, caramelised onions, potatoes, Reblochon cheese	16,50
Parma Tomate, fromage, jambon cru, tomates cerises, roquette, Mozzarella fraîche Tomato, cheese, cured ham, cherry tomatoes, rocket salad, fresh Mozzarella cheese	16,50
Mont Blanc Base crème, chèvre, Gorgonzola, lardons, oignons confits, noix, miel, roquette Cream base, goat cheese, blue cheese, bacon, caramelized onions, walnuts, honey, rocket salad	16,50
Pizza du Chef Tomate, fromage, chèvre, Gorgonzola, chorizo, miel, Tabasco, oignons rouges Tomato, cheese, goat cheese, Gorgonzola, chorizo, honey, Tabasco, red onions	16,50
BBQ Tomate, fromage, viande hachée, chorizo, oignons rouges, sauce BBQ maison Tomato, cheese, minced beef, chorizo, red onions, homemade BBQ sauce	16,90
Ingrédient supplémentaire / Additional item	1,50

FORMULE SKIEUR (LE MIDI UNIQUEMENT) SET LUNCH

20,50 €

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

16,00 €

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


FLAINE FORUM

04 50 90 89 64



CONTACT@LESCIMESFLAINE.COM



LES ENTRÉES / **STARTERS**

Pain à l'ail et fromage 	9,50
<i>Garlic bread with melted cheese</i>	
Crevettes à l'ail Pil Pil.....	12,50
<i>Spicy sauteed prawns with garlic</i>	
Soupe à l'oignon / <i>Onion soup</i>	12,50
Assiette de charcuterie.....	15,00
Jambon de pays, Viande séchée des Alpes, Coppa, Rosette	
<i>Cold cuts platter</i>	
Assiette de fromages de montagne	13,00
<i>Cheese platter</i>	




LES OMELETTES


Omelette nature / <i>Plain omelet</i> 	13,00
Omelette jambon / <i>Ham omelet</i>	15,50
Omelette fromage / <i>Cheese omelet</i> 	15,50
Omelette jambon, fromage	16,50
<i>Ham and cheese omelet</i>	
Omelette champignons 	16,50
<i>Mushrooms omelet</i>	
Omelette Savoyarde P.D.T, lardons, Reblochon	19,00
<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>	7,30
--	------

LES PÂTES / **PASTA**



Spaghetti Pesto 	14,90
<i>Garlic, olive oil, basil, pine nuts, Grana Padano cheese</i>	
Spaghetti Napolitaine 	15,40
<i>Spaghetti tomato sauce</i>	
Spaghetti Bolognaise	17,50
Spaghetti Carbonara	17,50
Spaghetti sauce champignons à la crème 	17,50
<i>Spaghetti with mushroom cream sauce</i>	
Lasagnes et salade verte	20,00
<i>Lasagna and green salad</i>	

 Plat végétarien / *Vegetarian dishe*

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*

LES SALADES

Craquants de chèvre 	15,90
Craquants de crottin de chèvre, jeunes pousses, noix	
<i>Goat cheese in filo pastry, mixed leaves salad, walnuts</i>	
Craquants de Reblochon 	17,20
Salade, feuilleté au Reblochon, pommes, cannelle, miel	
<i>Green salad, Reblochon cheese in filo pastry, apples, cinnamon, honey</i>	

Salade César des Cimes.....	17,50
Salade, poulet pané, croutons à l'ail, Grana Padano	
<i>Les Cimes Caesar Salad, chicken fillets with bread crumbs, garlic croutons, Grana Padano cheese</i>	

Tartine Savoyarde	17,50
Crème, pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon	
<i>Toasted bread, cream, potatoes, bacon, onions, Reblochon cheese</i>	

Salade de thon grillé mi-cuit.....	18,50
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>	5,80
Pomme au four / <i>Baked potato</i>	5,80
Riz Thaïlandais / <i>Thai rice</i>	5,80
Assiette de frites / <i>French fries</i>	7,30
Assiette de haricots verts / <i>Green beans</i>	7,30
Gratin dauphinois	7,50
<i>Sliced potatoes baked with milk and cheese gratin</i>	

LES SPÉCIALITÉS

Assiette de charcuterie, Jambon de pays, Viande séchée des Alpes, Coppa, Rosette	15,00
<i>Cold cuts platter</i>	

Fondue Savoyarde aux quatre fromages (250 g) 	19,80
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) 	22,50
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	23,80
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.....	24,50
Saucisses Savoyardes au vin blanc, pommes de terre	
<i>Savoyard sausages cooked with white wine and potatoes</i>	

Boîte chaude	29,00
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>	

Raclette à l'ancienne	29,50
Avec charcuterie, pommes de terre et salade verte	
<i>Raclette cheese cooked by yourself, served with cold cuts, potatoes and green salad</i>	

Pierre chaude de boeuf.....	29,50
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.....	32,00
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	32,50
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.....	33,00
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	23,00
<i>Roasted chicken with bacon, mushrooms and cream sauce, with French fries</i>	

Steak grillé avec frites	23,00
<i>Grilled steak, with French fries</i>	

Tartare fait par le chef servi avec frites	26,00
<i>Raw minced beef prepared by the chef served with French fries</i>	

Burger végétarien 	22,00
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.....	25,00
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.....	25,00
<i>Fried veal escalope served with spaghetti and tomato sauce</i>	

Dos de cabillaud, sauce citronnée et riz thaïlandais	25,00
<i>Cod fish with lemon cream sauce and Thai steamed rice</i>	

Entrecôte grillée (Simmental, 250g) avec frites ou gratin dauphinois.....	29,00
<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	33,00
<i>Grilled lamb chops with French fries or gratin dauphinois</i>	

Magret de canard avec frites ou gratin dauphinois.....	33,00
<i>Duck magret with French fries or gratin dauphinois</i>	

Magret de canard sauce myrtilles avec frites ou gratin dauphinois	34,50
<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	5,70
<i>Peppercorn sauce</i>	

Sauce Roquefort	5,70
<i>Roquefort sauce</i>	

Sauce champignons à la crème	5,70
<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*