

PIZZAS		€
Margherita ✓	Tomate, fromage / Tomato, cheese	12,50
Vesuvio	Tomate, jambon, fromage / Tomato, ham, cheese	14,30
Royale	Tomate, jambon, fromage, champignons Tomato, ham, cheese, mushrooms	15,80
Sicilienne	Tomate, anchois, câpres, persillade (pizza sans fromage) Tomato, anchovies, capers, garlic, parsley (pizza without cheese)	15,80
Calzone (chausson)	Tomate, jambon, fromage, œuf, crème Tomato, ham, cheese, egg, cream (folded pizza)	16,50
Végétarienne ✓	Tomate, fromage, poivrons marinés maison, champignons, choux rouge Tomato, cheese, homemade marinated green peppers, mushrooms, red cabbage	16,50
Savoyarde	Tomate, fromage, jambon, champignons, Reblochon, œuf Tomato, cheese, ham, mushrooms, Reblochon cheese, egg	16,80
Quatre fromages ✓	Tomate, chèvre, Mozzarella, Gorgonzola, Reblochon Tomato, goat cheese, Mozzarella, blue cheese, Reblochon cheese	16,80
Créole	Tomate, fromage, poulet, oignons, ananas Tomato, cheese, chicken, onions, pineapple	16,80
Bolognaise	Tomate, fromage, viande hachée bolognaise, tomates cerises, basilic, oignons confits Tomato, cheese, bolognaise beef, cherry tomatoes, basil, caramelised onions	16,80
Piquante	Tomate, fromage, chorizo, poivrons marinés maison, persillade Tomato, cheese, chorizo, homemade marinated green peppers, garlic and parsley	16,90
Montagnarde	Base crème, Diots de Savoie, oignons confits, pommes de terre, Reblochon Cream base, Savoyarde sausage, caramelised onions, potatoes, Reblochon cheese	16,90
Parma	Tomate, fromage, jambon cru, tomates cerises, roquette, Mozzarella fraîche Tomato, cheese, cured ham, cherry tomatoes, rocket salad, fresh Mozzarella cheese	16,90
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	16,90
Pizza du Chef	Tomate, fromage, chèvre, Gorgonzola, chorizo, miel, Tabasco, oignons rouges Tomato, cheese, goat cheese, Gorgonzola, chorizo, honey, Tabasco, red onions	16,90
BBQ	Tomate, fromage, viande hachée, chorizo, oignons rouges, sauce BBQ maison Tomato, cheese, minced beef, chorizo, red onions, homemade BBQ sauce	17,10
Ingrédient supplémentaire / Additional item		1,50

FORMULE SKIEUR
(LE MIDI UNIQUEMENT)
SET LUNCH
22,00 €

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
16,50 €

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 €

December 2025

BRASSERIE LES CIMES

FLAINE FORUM
04 50 90 89 64
CONTACT@LESCIMESFLAINE.COM

LES ENTRÉES /STARTERS		LES SALADES		LES SPÉCIALITÉS		LE GRILL	
€		€		€		€	
Pain à l’ail et fromage ✓	9,70	Craquants de chèvre ✓	16,10	Assiette de charcuterie, Jambon de pays, Lonzo fumé, Coppa, Rosette	15,30	Poulet sauce grand-mère et frites	24,00
Garlic bread with melted cheese		Craquants de crottin de chèvre, jeunes pousses, noix		Cold cuts platter		Roasted chicken with bacon, mushrooms and cream sauce, with French fries	
Crevettes à l’ail Pil Pil	12,80	Goat cheese in filo pastry, mixed leaves salad, walnuts		Fondue Savoyarde aux quatre fromages (250 g) ✓	20,00	Steak grillé avec frites	24,00
Spicy sauteed prawns with garlic				Abondance, Beaufort, Emmental, Gruyère, ail, vin blanc, kirsch. Servie avec salade verte		Grilled steak, with French fries	
Soupe à l’oignon / Onion soup	12,80	Craquants de Reblochon ✓	17,40	Cheese fondue (250 g). Abondance, Beaufort, Emmental, Gruyère, garlic, white wine, kirsch, served with green salad		Tartare fait par le chef servi avec frites	26,50
Assiette de charcuterie	15,30	Salade, feuilleté au Reblochon, pommes, cannelle, miel		Fondue Savoyarde aux quatre fromages et champignons (250 g) ✓	23,00	Raw minced beef prepared by the chef served with French fries	
Jambon de pays, Lonzo fumé, Coppa, Rosette		Green salad, Reblochon cheese in filo pastry, apples,		Abondance, Beaufort, Emmental, Gruyère, ail, vin blanc, kirsch. Servie avec salade verte		Burger végétarien ✓	22,50
Cold cuts platter		cinnamon, honey		Mushrooms cheese fondue (250 g). Abondance, Beaufort, Emmental, Gruyère, garlic, white wine, kirsch and salad		Pané de champignons, tournesol et flocons d’avoine fait maison	
Assiette de fromages de montagne	13,50	Salade César des Cimes	17,80	Tartiflette	24,00	Homemade patty with mushrooms, sunflowers and rolled oats	
Cheese platter		Salade, poulet pané, croûtons à l’ail, Grana Padano,		Pommes de terre, lardons, Reblochon, oignons, servie avec jambon cru et salade verte		Burger Savoyard façon bouchère avec frites	26,00
		sauce César maison		Potatoes, bacon, Reblochon cheese, onions, served with cured ham and green salad		100% pur boeuf, Raclette, tomate, oignons, salade, sauce, pain frais du boulanger	
		Les Cimes Caesar Salad, chicken fillets with bread		Diots Savoyards au vin blanc	25,00	Beef Burger with Raclette cheese, tomato, onions, salad, sauce, fresh bun from our baker, with French fries	
		crumbs, garlic croutons, Grana Padano cheese		Saucisses Savoyardes au vin blanc, pommes de terre		Escalope milanaise avec spaghetti napolitaine	26,00
		Tartine Savoyarde	17,80	Savoyard sausages cooked with white wine and potatoes		Fried veal escalope served with spaghetti and tomato sauce	
		Crème, pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon		Boîte chaude	29,50	Dos de cabillaud, beurre blanc et riz thaïlandais	25,50
		Toasted bread, cream, potatoes, bacon, onions,		Fromage Clarines, fondu dans sa boîte avec ail et vin blanc, servi avec charcuterie, pommes de terre		Cod fish with white butter sauce and Thai steamed rice	
		Reblochon cheese		Hot fondant cheese in its wooden box with garlic and white wine, served with cold cuts, potatoes		Entrecôte grillée (Simmental, 250g) avec frites ou gratin dauphinois	30,00
		Salade de thon grillé mi-cuit	18,70	Raclette à l’ancienne	30,00	Tasty, fatty grilled rib-eye steak (Simmental, 250g) with French fries or gratin dauphinois	
		Jeunes pousses mélangées, tomates séchées,		Avec charcuterie, pommes de terre et salade verte		Côtes d’agneau aux fines herbes avec frites ou gratin dauphinois	34,00
		sauce sweet chili		Raclette cheese cooked by yourself, served with cold cuts, potatoes and green salad		Grilled lamb chops with French fries or gratin dauphinois	
		Grilled tuna and mixed leaves salad, sundried tomatoes		Pierre chaude de boeuf	30,00	Magret de canard avec frites ou gratin dauphinois	34,00
		with sweet chili sauce		Servie avec frites, ses trois sauces et salade verte		Duck magret with French fries or gratin dauphinois	
				Cook your own beef on a volcanic rock at your table, served with French fries, three sauces and green salad		Magret de canard sauce myrtilles avec frites ou gratin dauphinois	35,50
				Pierre chaude royale	32,50	Duck magret with blueberry sauce with French fries or gratin dauphinois	
				Boeuf, magret de canard, dinde, servie avec frites, ses trois sauces et salade verte			
				Cook your own beef, duck magret, turkey, on volcanic rock at your table,			
				served with French fries, three sauces and green salad			
				Reblochonnade	33,00		
				Demi Reblochon, charcuterie, pommes de terre et salade verte			
				Savoyard cheese cooked by yourself, served with cold cuts, potatoes and green salad			
				Fondue bourguignonne	33,50		
				Servie avec frites, ses trois sauces et salade verte			
				Sliced beef cooked by yourself in boiling oil, served with French fries, three sauces and green salad			