LE KAIRN
LA TERRASSE

POUR COMMENCER

TO START

La soupe du jour 14
Soup of the Day

Soupe à l'oignon gratinée 15
French onion soup with melted cheese

Pâté de campagne des Belleville 18
Cornichons maison
Belleville-style country pâté, homemade pickles

À PARTAGER (OU PAS...)

TO SHARE (OR NOT...)

La planche du trappeur 24
fromages et charcuteries locales
Trapper's board, cheeses and charcuteries

Les huîtres Amélie 6/9/12 22 / 30 / 39
sauce vierge et vinaigre à l'échalote
Amélie oysters 6 / 9 / 12

Les huîtres Gillardeau 6/9/12 24 / 31 / 42
sauce vierge et vinaigre à l'échalote
Gillardeau oysters 6 / 9 / 12

LES PASTAS DU KAYA

KAYA'S PASTA

Cacio e pepe 16
Spaghetti sauce Pecorino et poivre
Spaghetti cacio e pepe with Pecorino cheese and black pepper

La Bolognaise du Chalet 18
Rigatoni, salade
Rigatoni bolognese, served with salad

SALADES

SALADS

La salade des prés 16
Quinoa, lentilles, pois chiches, légumes croquants et sauce citronette
Grain salad with quinoa, lentils, chickpeas, crunchy vegetables and lemon dressing

La salade César 22
Poulet pané, mesclun, parmesan, sauce Caesar
Breaded chicken, mixed greens, Parmesan, Caesar dressing

Le bowl de neige 18
Edamame, boulgour, wakame, betterave gingembre, avocat, sésame
Alpine-inspired grain bowl with edamame, bulgur, wakame, beetroot & ginger, avocado and sesame
Supplément truite ou volaille 8
Add salmon trout or chicken

LES SPÉCIALITÉS

SPECIALTIES

Tartiflette traditionnelle 26
Prévoir 20 minutes de cuisson
Traditional Tartiflette, Cooking time: 20 minutes

Mont D'Or traditionnel 32
Prévoir 20 minutes de cuisson
Fromage AOP au lait cru de vache, gratiné à l'ail et vin blanc de Savoie, accompagné de pommes de terre, charcuterie et salade verte.
Traditional Mont d'Or
Please allow 20 minutes for cooking
AOP raw cow's milk cheese, oven-baked with garlic and Savoy white wine, served with potatoes, cured meats, and green salad.

CÔTÉ TERRE

FROM THE LAND

Le tartare des Alpages 25
Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites, salade
House-prepared beef tartare, served with fries and salad

L'entrecôte la Croisette 28
250g, sauce au poivre, frites et salade
250g beef rib steak with pepper sauce

Le suprême de pintade grillé 24
Aux herbes des alpages, sauce gravy, frites, salade
Grilled guinea fowl supreme with alpine herbs, gravy sauce, served with fries and salad

PLATS

MAINS

Le burger KAYA 25
Comté, bacon, tomate, oignons confits, sauce, frites, salade
KAYA Burger, Comté cheese, bacon, tomato, caramelised onions, house sauce, served with fries and salad

Le croque revisité 22
Moelleux du Revard truffé, jambon au torchon, frites, salade
Garnitures au choix : jambon, fromage, tomates, champignons
With truffled Moelleux du Revard cheese and traditional cooked ham, served with fries and salad
Choice of toppings: ham, cheese, tomatoes, mushrooms

L'omelette savoyarde 15
Jambon, fromage, frites, salade
Ham and cheese omelette, served with fries and salad

La truite au sarrasin 27
Truite confite, crozets au sarrasin crémeux, zeste d'agrumes
Slow-cooked salmon trout, creamy buckwheat crozets, citrus zest

Le filet de pêche du jour 24
Curry aux légumes de saison
Fillet of the day's catch with seasonal vegetable curry

La cocotte de lentilles 19
Dahl de lentilles aux épices, riz, œuf poché
Spiced lentil Dahl, rice, poached egg

DESSERTS

DESSERTS

Péché mignon 16
Chocolat lacté, cœur praliné-noisette et éclats croustillants dorés
Guilty pleasure, milk chocolate, hazelnut praline heart and golden crunchy shards

Tiramisu des cimes 13
Café corsé, mascarpone aérien et gel café Alpine Tiramisu
Bold coffee, airy mascarpone and coffee gel

Souvenir d'enfance savoyard 15
Pain perdu brioché, glace vanille et caramel beurre salé
Savoyard childhood memory, brioche French toast, vanilla ice cream and salted butter caramel

Neige et givre 13
Mousse vanille, gel limoncello et meringue craquante
Snow & frost, vanilla mousse, limoncello gel and crunchy meringue

Café gourmand signature 14
Assortiment de mini-pâtisseries maison et expresso
Signature gourmet coffee, selection of homemade mini pastries with espresso

Café gourmand Kaya 17
Assortiment de mini-pâtisseries maison, expresso & Génépi
Kaya gourmet coffee, selection of homemade mini pastries with espresso and Génépi

MENU ENFANT 17

KID'S MENU

1 SIROP + 1 PLAT + 1 ACCOMPAGNEMENT + 1 DESSERT

PLAT *MAIN COURSE*

Steak haché 150g *150g beef patty*
Jambon blanc cuit au torchon *White ham cooked in a cloth*
Saucisses Knack *Knack sausages*
Blanc de poulet pané *Breaded chicken breast*
Rigatoni bolognaise *Rigatoni bolognese*
Pâtes sauce tomate *Pasta with tomato sauce*
Filet de poisson *Fish fillet*

ACCOMPAGNEMENT *SIDE DISH*

Frites maison *Homemade fries*
Riz *Rice*
Pâtes *Pasta*
Purée de pommes de terre *Mashed potatoes*

DESSERT *DESSERT*

Mousse au chocolat *Chocolate mousse*
Fromage blanc au coulis de fruits *Fromage blanc with fruit coulis*
Compote maison de fruits bio *Homemade organic fruit compote*
Boule de glace *Scoop of ice cream*

Prix indiqués en Euros TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande. Prices are in euros, all taxes included. The list of allergens is available on request.

LE KAIRN
LA TERRASSE

PDJ : 07h30 à 10h30 / Déjeuner : 12h30 à 14h30 / Snacking : 14h30 à 16h00 / Dîner : 19h30 à 21h30 / Vacances scolaires : 19h00 à 21h30

SNACKS

De 14h30 à 16h00
From 2:30 pm to 4:00 pm

SNACKS

LES GALETTES *BUCKWHEAT GALETTES*

Piste Verte 12
Oeuf, fromage, champignons
Green Slope, egg, cheese and mushrooms

Piste Bleue 14
Jambon blanc, fromage, oignons frits
Blue Slope, cooked ham, cheese and crispy fried onions

Piste Rouge 14
Jambon, fromage, œufs, champignons
Red Slope, ham, cheese, eggs and mushrooms

Garnitures au choix : cébettes / oignons frits / salade verte
Toppings of your choice : spring onions / crispy fried onions / green salad

PETITES FAIMS *SMALL PLATES*

Hot Dog 11
Pain brioché, saucisse, oignons frits et sauce moutarde au miel
Hot dog, brioche bun, sausage, crispy fried onions and honey mustard sauce

Terrines de Savoie (au choix) 7
Foie de Volaille au Génépi ou Armagnac ou Figues et noix
Savoyard terrines : Poultry liver with génépi or Armagnac or Figs and walnuts

Frites fraiches maison 9
Fresh homemade fries

CRÊPES 7

Nutella, miel, sucre, confiture d'abricot, sirop-d'érable, confiture de fraise, confiture de châtaigne
Crêpes: Nutella, honey, sugar, apricot jam, chestnut spread, strawberry jam, maple syrup

BOISSONS

Pour plus de choix demander la carte des boissons
For a wider selection, please ask for the drinks menu

BEVERAGES

VINS AU VERRE *WINES BY THE GLASS* 15 cl

Blanc *White*
Savoie : Les Abymes sec et minéral / *dry and mineral* 10
Loire : Sauvignon vif et minéral / *crisp and mineral* 12
Languedoc : Viognier floral et fruité / *floral and fruity* 10
Alsace : Gewurztraminer aromatique et épicé / *aromatic and spicy* 17

Rosé
Provence : Pétale de Rose frais et fruité / *fresh and fruity* 11

Rouge *Red*
Savoie : Gamay fruité et léger / *fruity and light* 12
Languedoc : Pic Saint Loup fruité et épicé / *fruity and spicy* 18
Côte-du-Rhône : Crozes Hermitage rond et structuré / *smooth and stuctur* 14

SPRITZ 14

Base de Prosecco, eau pétillante et liqueur au choix : Aperol, Campari, St Germain, Sapin
Prosecco base with sparkling water and a choice of liqueur : Aperol, Campari, St Germain, Sapin

BIÈRES *BEERS*	33cl	50 cl
Les pressions *Draft beers*	6	10
Cristal Mont-Blanc		

	33cl
En bouteille *Bottle*	
Bière blanche du Mont Blanc,	8
Bière Triple	8
Chouffe 0%	8

POUR SE RÉCHAUFFER *TO WARM YOU UP*

Vin Chaud : vin, sucre, épices 8
Wine, sugar, spices

Irish Coffee
Irish Whisky, café, sucre, crème fraîche/chantilly 12
Irish whiskey, coffee, sugar, fresh cream / whipped cream

Chocolat chaud alcoolisé *Alcoholic hot chocolate* 11

SODAS (Coca-Cola, Limonade, Schweppes Tonic, Orangina, Ice Tea pêche) 6

Prix indiqués en Euros TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande. Prices are in euros, all taxes included. The list of allergens is available on request.