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

Terrine des montagnes au génépi maison 18
Céleri, mesclun de salade et confiture d'oignons rouges
Homemade country-style terrine, celery, mixed greens, and red onion jam

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 17
Spaghetti sauce Pecorino et poivre
Spaghetti cacio e pepe with Pecorino cheese and black pepper

Les lasagnes de légumes 21
Légumes et salade verte
Vegetable lasagna, served with salad

Les lasagnes du Chalet 22
Gratinées au beaufort et salade
Lasagna bolognese, served with salad

PLATS CÔTÉ TERRE

MAINS FROM THE LAND

L'omelette savoyarde 17
Jambon, fromage, frites, salade
Ham and cheese omelette, served with fries and salad

Cordon bleu au reblochon 24
Vollaile et jambon, reblochon, sauce gribiche, frites et salade
Cordon bleu with Reblochon, Gribiche sauce, fries and salad

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

Suprême de pintade rôtie 25
Mousseline de pomme de terre, légumes du moment et crème aux morilles
Grilled guinea fowl supreme with mashed potatoes and morel sauce

Le tartare des Alpages 26
Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites, salade
House-prepared beef tartare, served with fries and salad

L'entrecôte la Croisette 31
280g, sauce poivre, frites et salade
280g beef rib steak with pepper sauce, fries and salad

SALADES

SALADS

La salade fraîcheur 21
Gambas, pamplemousse, avocat, oignon rouge, tomate, salade verte
Shrimp, grapefruit, avocado, red onion, tomato, green salad

La salade César 23
Poulet pané, mesclun, parmesan, sauce César
Breaded chicken, mixed greens, Parmesan, Caesar dressing

Le bowl des neiges 20
Riz, fève, concombre, radis, betterave, pickles de gingembre, avocat, coriandre et sésame
"Snow-bowl" with rice, broad beans, cucumber, radishes, beetroot, ginger, avocado, cilantro and sesame

Le bowl des lacs 25
Truite, riz, fève, concombre, radis, betterave, pickles de gingembre, avocat, coriandre et sésame
"Lake-bowl" with salmon trout, rice, broad beans, cucumber, radishes, beetroot, ginger, avocado, cilantro and sesame

DESSERTS

DESSERTS

Tarte rustique aux myrtilles 13
Myrtilles généreuses, pâte au sarrasin, crème fouettée et amandes torréfiées
Rustic Blueberry Tart with Whipped Cream

Ceviche tropical 14
Ananas, mangue, kiwi, avocat, "lait de tigre" coco passion, sorbet au citron vert et meringue croustillante
Pineapple, mango, kiwi, avocado, passion fruit coconut "tiger's milk," lime sorbet, crispy meringue

Brioche perdue façon tiramisu 15
Brioche perdue, crème mascarpone, anglaise au café, cacao
Tiramisu-Style brioche French toast, mascarpone cream, coffee Crème Anglaise and cocoa

Entremet Ferrero Rocher 16
Sphère en chocolat et éclats de noisettes dorés, mousse pralinée à la noisette, cœur de pâte à tartiner et noisette entière
Ferrero Rocher Entremets, chocolate, hazelnuts praline and spread

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

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

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.

PLATS CÔTÉ MER

MAINS FROM THE SEA

Tataki de saumon 25
Sauce chimichurri, graines de sésame torréfiées, frites et salade
Salmon tataki, Chimichurri sauce, toasted sesames seeds, fries and salad

La truite de nos lacs 27
Truite confite, mousseline de pomme de terre et légumes du moment, vierge de légumes
Slow-cooked salmon trout, mashed potatoes, vegetable and vegetable dressing

Poulpe grillé 34
Poulpe grillé, mousseline de pomme de terre et légumes du moment, vierge de légumes
Grilled octopus, mashed potatoes, vegetable and vegetable dressing

MENU ENFANT 18

KID'S MENU

1 SIROP + 1 PLAT + 1 ACCOMPAGNEMENT + 1 DESSERT

PLAT *MAIN COURSE*

Burger steak haché 150g *Burger 150g beef patty*
Omelette *Omelette*
Hot dog *Hot dog*
Blanc de poulet pané *Breaded chicken breast*
Lasagne à la bolognaise *Lasagna bolognese*
Filet de poisson *Fish fillet*

ACCOMPAGNEMENT *SIDE DISH*

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

DESSERT *DESSERT*

Gâteau au chocolat *Chocolate cake*
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

SNACKS

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

SNACKS

LES GALETTES *BUCKWHEAT GALETTES*

Piste Verte 12
Œuf, 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 fraîches 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 stuctured* 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*		
Cristal Mont-Blanc	6	10
		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

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

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.