

# Les Présidents

R E S T A U R A N T

## Entrées

Soupe aux légumes de saison  
*Seasonal fresh soup*

**13<sup>.00</sup> €**

Salade fraîcheur d'avocat aux agrumes, vinaigrette au miel "Grand Hôtel"  
*Avocado and citrus salad, vinaigrette sauce with "Grand Hôtel" honey*

**14<sup>.00</sup> €**

Poke bowl aux crevettes et thon, sauce tropicale  
*Shrimp and tuna poke bowl, tropical sauce*

**15<sup>.00</sup> €**

Tataki de saumon sauce Teriaki, salade de choux chinois au gingembre mariné  
*Salmon tataki with Teriaki sauce, chinese cabbage salad with marinated ginger*

**16<sup>.00</sup> €**

Trilogie de tomates d'antan, Burrata crémeuse, pesto à la Genovese  
*Old-style tomatoes, creamy burrata, pesto Genovese-style*

**18<sup>.00</sup> €**

---

de 14h à 19h

## Snacks et incontournables

Salade Caesar aux filets de poulet croustillants, copeaux de Parmesan et croûtons  
*Caesar salad with crunchy chicken fillets, fresh Parmesan shavings and crusts*

**18<sup>.00</sup> €**

Club sandwich "Tradition" au poulet, pommes frites et salade croquante  
*Traditional chicken club sandwich, french fries and salad*

**16<sup>.00</sup> €**

Saumon en gravelax, crème citronnée et blinis tièdes  
*Gravlax salmon, lemon cream sauce and blinis*

**17<sup>.00</sup> €**

Tartare de bœuf préparé par nos soins, pommes frites et bouquet de verdure  
*Homemade beef tartar, french fries and salad*

**19<sup>.00</sup> €**

Cheese Burger "Grand Hôtel", pommes frites et salade verte  
*"Grand Hôtel" cheese burger, french fries and salad*

**18<sup>.00</sup> €**

# Plats

Filet de daurade snacké aux zestes d'agrumes, riz vénéré et tian de légumes Provençaux  
*Fillet of sea bream with citrus fruit peel, black rice and "tian Provençal"*

**19.00 €**

Suprême de volaille des Dombes rôti à l'estragon, légumes de saison et frites de polenta  
*Chickenbreast of the Dombes stuffed with tarragon, seasonal vegetables, polenta fries*

**21.00 €**

Grosses ravioles aux champignons, crème légère au vieux Parmesan, huile de truffe  
*Mushroom ravioli with truffle and Parmesan cream*

**22.00 €**

Pavé de saumon à l'unilatérale, poêlée de légumes à l'ail doux, sauce vierge au basilic  
*Salmon steak, pan-sautéed vegetables with sweet garlic, olive oil sauce with basil*

**23.00 €**

Risotto Carnaroli aux gambas, pistou "Tradition"  
*Carnaroli risotto with king prawn, traditional pistou*

**24.00 €**

Belle entrecôte black Angus à la plancha nature ou sauce poivre,  
pommes frites et salade mêlée  
*Rib steak seared on a griddle, nature or pepper sauce, french fries and salad*

**32.00 €**

---

# Fromage et desserts

Sélection de fromages de nos alpages, bouquet de verdure à l'huile de noisettes  
*Cheeses from our mountain pasture, salad, nuts oil*

**10.00 €**

Crème brûlée à la vanille "Bourbon"  
*Bourbon vanilla caramelized custard cream*

**8.00 €**

Salade de fruits frais, rafraichie à la menthe  
*Fresh fruit salad with mint*

**8.00 €**

Café ou Thé gourmand  
*Coffee or tea with selection of desserts*

**8.00 €**

Tarte aux agrumes, gingembre et fleur de cactus, sorbet citron  
*Citrus tart perfumed with ginger and cactus flower, lemon sorbet*

**9.00 €**

Pavlova aux fruits rouges  
*Pavlova with red fruits*

**9.00 €**

Finger au chocolat intense et café  
*Chocolate finger with coffee*

**9.00 €**