



LES VOILES *du Nant*

— RESTAURANT D'ALTITUDE —

Bienvenue

- ▮ Nichés à 2000 m d'altitude face au Mont Blanc, Les Voiles du Nant défendent une cuisine maison, sincère et généreuse.
- ▮ Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits bruts : le pain est cuit au restaurant, les sauces, pâtisseries et fumaisons sont réalisées par nos équipes et nous privilégions les producteurs et artisans de Savoie.
- ▮ Chaque jour, notre équipe se mobilise pour acheminer les denrées fraîches et déneiger le site, quelles que soient les conditions climatiques.
- ▮ Nous sommes fiers de porter le titre de Maître Restaurateur , gage d'une cuisine authentique élaborée à partir de produits frais.
- ▮ Engagés pour la montagne, nous trions nos déchets et réutilisons au maximum les emballages afin de préserver notre environnement.
- ▮ Votre satisfaction est notre priorité : si, malgré tous nos efforts, quelque chose ne vous convient pas, dites-le-nous !
Bon appétit et bienvenue aux Voiles du Nant !

Welcome

- ▮ Perched at 2000 m facing Mont Blanc, Les Voiles du Nant offers honest, generous homemade cuisine.
- ▮ Every dish is prepared on site from raw ingredients: our bread is baked in-house, sauces, pastries and smoked preparations are made by our team, and we always favor local producers and Savoyard artisans.
- ▮ Each day, our crew braves the mountain to deliver fresh products and clear the snow, whatever the weather conditions.
- ▮ We proudly carry the title of Maître Restaurateur , a guarantee of genuine cooking made from fresh products.
- ▮ Committed to protecting our mountains, we sort and reuse as much as possible to reduce waste and preserve the environment.
- ▮ Your satisfaction is our priority, if something doesn't meet your expectations, please let us know!
Bon Appétit and welcome to Les Voiles du Nant!



A partager - To share

- ▮ Planche avec petit pain au fromage fondu, rilette de thon, légumes marinés (ABCE)
Bread with melted cheese, tuna rilette and vegetables
- ▮ Planche de charcuterie et fromages, condiments (BCN)
Local cheeses, cold cuts, bread
- ▮ Planche de 5 fromages régionaux (B)
Local cheeses
- ▮ Reblochon fermier entier (env. 500 g) accompagné d'une bouteille de Pinot Noir de Savoie (75 cl) (B)
A whole farm-made Reblochon cheese (approx. 500g) accompanied by a bottle of Pinot Noir from Savoie (75cl)
- ▮ Foie gras maison accompagné d'une demi bouteille de Vin des Glaces (37,5l) (BN)
Homemade foie gras accompanied by a half bottle of sweet Ice Wine (37,5 cl)

Entrées - Starters

- ▮ Velouté de légumes, chips de jambon cru, brisures de châtaignes (BCM)
Vegetable soup, crispy bacon, pieces of chestnut
- ✓ ▮ Tarte au Beaufort, salade, noix (ABCJM)
Beaufort tart with salad and nuts
- ▮ Œufs cocotte, fondue de poireaux crémeux et saumon fumé (ABE)
Baked eggs, creamy leeks and smoked salmon
- ▮ Feuilleté d'escargots à la crème d'ail (BCG)
Snail puff pastry with garlic cream
- ▮ Foie gras maison (BN)
Homemade foie gras

Salades - Salads

- ✓ ▮ Salade, nems de reblochon, sauce miel aigre-douce (BCNJK)
Reblochon spring rolls with salad and honey sauce
- ▮ Salade de Saint-Marcellin gratiné, lardons, champignons marinés (BCNJ)
Roast warm Saint-Marcellin cheese with salad, bacon and mushrooms
- ▮ Salade au poulet, œuf parfait froid, parmesan, sauce Caesar (BCEAJN)
Salad with chicken boiled egg and parmesan cheese and Caesar sauce



Plats - Main Courses

- ✓ ▶ Les Pâtes des Voiles : sauce tomate, champignons, oignons, olives, parmesan (ABC)
Pasta with mushrooms, tomato sauce, onions, olives and parmesan cheese
- ▶ Lasagne gourmande bolognaise (BC)
Homemade bolognese lasagna
- ✓ ▶ Lasagne gourmande chèvre/épinards (BC)
Homemade lasagna with goat cheese and spinach
- ▶ Diots confits au vin rouge et polenta crémeuse (BN)
Local sausages in red wine sauce and creamy polenta
- ▶ Parmentier de joue de bœuf à la patate douce, salade (BJNC)
Confit of beef with sweet potatoes like Parmentier, salad
- ▶ Fricassée d'andouillette, écrasé de pomme de terre, salade (BJIMN)
Chitterling fricassee, mash potatoes, salad
- ▶ Tartiflette et sa salade verte (BJN)
Traditional baked dish with potatoes, cream, reblochon cheese, bacon, onions with salad
- ▶ Boîte chaude VDN, diots nature et fumé, pommes de terre, salade (B)
Baked box of cheese with local sausages, potatoes, salad
- ▶ Long ribs de porc marinés et grillés, frites (CJK)
Grilled pork ribs marinated with french fries
- ▶ Tartare de bœuf assaisonné, frites et salade (ACJN)
Raw beef tartar with french fries and salad
- ▶ Burger des Voiles (ABCLJ)
Veau haché, beaufort, tomate, oignons rouges, sauce cocktail, frites, salade
Veal burger, local cheese, tomatoes, sauce with french fries and salad
- ▶ Burger Végé (ABCLJ)
Galette végétale, beaufort, tomate, oignons rouges, sauce cocktail, frites, salade
Veggie burger, local cheese, tomatoes, sauce, french fries and salad
- ▶ Faux-Filet race Montbéliarde (env. 250 g), sauce beaufort, crozets crémeux (BC)
Grilled sirloin steak, cheese sauce with local pasta
- ▶ Poisson frais selon arrivage
Fish of the day depending on availability

Menu enfants - Kids menu



Réservé aux moins de 12 ans - Reserved for children under 12 years old

— PLAT AU CHOIX (CHOICE OF PLATE) —

- Pâtes bolognaise maison (ABCD)
Homemade bolognese pasta
- Nuggets de poulet + frites ou pâtes (AC)
Chicken nuggets + french fries or pasta
- Steak haché + frites ou pâtes
Minced steak + french fries or pasta
- Filet de colin pané + frites ou pâtes (ACE)
Fried fish + french fries or pasta

— DESSERT AU CHOIX (CHOICE OF DESSERT) —

- Pom'pote ou Mars glacé (ABCD)
Choose your sweet : Apple compote or Mars Ice Cream

Fromages - Cheeses

- ▮ Planche de 5 fromages régionaux (B)
Local cheeses
- ▮ Fromage blanc aux fruits rouges (B)
Cottage cheese with red fruits

Desserts maison - Homemade sweets

- ▮ Baba au génépi, crémeux citron, crumble (ABCD)
Baba with Genepi (local liquor) with lemon and crumble
- ▮ Mouillettes de gaufre sauce chocolat maison (ABCDM)
Waffle fingers with homemade chocolate sauce
- ▮ Crème brûlée (AB)
Crème brûlée
- ▮ Moelleux au chocolat, glace caramel beurre salé (ABCDM)
Hot chocolate cake with caramel ice cream
- ▮ Tiramisu des Voiles éclats de Toblerone (ABCDM)
Homemade Tiramisu with Toblerone chocolate
- ▮ Café gourmand (ABCDM)
Pieces of little sweets accompanied with hot beverage of your choice



► ALLERGÈNES - ALLERGENS

Pour chaque plat, les allergènes sont indiqués à l'aide d'une lettre correspondant à la liste ci-dessous :

For each dish, allergens are indicated using a letter corresponding to the list below:

A : Œuf (Egg)

H : Lupin (Lupin)

B : Lait (Milk)

I : Céleri (Celery)

C : Gluten (Gluten)

J : Moutarde (Mustard)

D : Arachides (Groundnuts)

K : Soja (Soya)

E : Poisson (Fish)

L : Sésame (Sesame)

F : Crustacés (Crustaceans)

M : Fruits à coque (Nuts)

G : Mollusques (Molluscs)

N : Sulfites (Sulphur dioxide)

- En cas d'allergie ou d'intolérance, merci d'en informer notre équipe avant de commander.
If you have any allergies or intolerances, please inform our team before ordering.

Retrouvez notre menu en version numérique.
Scannez le QR code pour l'afficher sur votre téléphone

*View our menu in digital format.
Scan the QR code to display it on your phone.*

