

Perrine et Pierre Carrier ainsi que leur équipe vous souhaitent la bienvenue au Hameau Albert 1er.
Perrine et Pierre Carrier, as well as all the staff wish you a nice stay at the Hameau Albert 1^{er}.

Nous vous remercions de contacter notre équipe de réception afin de connaître les détails des différents services proposés dans notre maison. (blanchisserie, horaires et cartes de nos 2 restaurants, piscine.....)
*We thank you to contact the reception in order to know the details of the different services offered.
(laundry, restaurants, pool...)*

ROOM SERVICE

Carte des vins/ Wine List

Notre Sommelier vous propose une petite sélection extraite de notre livre de cave.
La carte complète de nos deux restaurants est à votre disposition.

*Our Sommelier suggests you a small selection of wines.
Do not hesitate to ask for consulting the wine list of our two restaurants.*



CHAMPAGNES

Taittinger Brut Réserve	85.00 €
Henriot « Brut Souverain »	120.00 €
Charles Heidsieck Rosé 2006	175.00 €
Henri Giraud « Fût de Chêne MV14 »	220.00 €
Bollinger Grande Année 2002	365.00 €
Dom Pérignon 2006	380.00 €
½ Moët & Chandon « Brut Impérial »	60.00 €

VINS BLANCS / White Wines

Saumur Brezé 2014 Domaine Guiberteau	110.00 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2017 Domaine Rion	75.00 €
Chignin-Bergeron « Verre-Tige » 2017 Domaine des Côtes Rousses	85.00 €
Crozes-Hermitage « Les Charmeuses » 2017 Domaine Mucyn	65.00 €
5 dl Chignin-Bergeron « Exception » 2016 Domaine Berthollier	45.00 €

VIN ROSE

Rosé Gris 2018 Domaine Marquilliani	65.00 €
-------------------------------------	---------

VINS ROUGES / Red Wines

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2015 Domaine Bonnardot	60.00 €
Saint-Joseph 2014 Pierre Gonon	95.00 €
Reuilly 2014 Domaine des Poète	65.00 €
Améthyste 2016 Domaine des Ardoisières	160.00 €
Château Haut Marbuzet 2011	145.00 €
Château Mouton Rothschild 1995	1200.00 €
½ Château Cos d'Estournel 1997 Deuxième Grand Cru Classé	170.00 €

Pour passer votre commande / To order:

Albert 1er
La Ferme

☎ 900
☎ 950

Plats proposés 24H/24H en noir

Served 24H/24H

Plats proposés de 12H à 13H30 et de 19H à 21 H en bleu

Service from 12.00 midday to 1.30pm and from 7.00pm to 9.00pm

Dégustation de caviar pour accompagner nos vins de Champagne

Caviar tasting to accompany our Champagne wines

Caviar Oscietre servis avec blinis et crème de pays / Caviar Oscietre served with blinis and cream

La boîte de 30 gr 89 €uro

La boîte de 50 gr 140 €uro

Nos entrées / Starters:

- Charcuteries de Savoie / *Cold cuts of meat from the Savoie region* 21 €uro
- Assiette de saumon fumé à l'Albert 1er / *Smoked salmon* 21 €uro
- Foie gras de canard confit Maison servi en bocal, toasts et condiments 40 €uro
Terrine of foie gras with toast and chutney
- Potage de légumes du jour / *Vegetable soup* 15 €uro
- Salade verte / *Green salad.* 15 €uro
- Fondant de saumon mi-fumé à la branche de genévrier à l'huile vierge, servi tiède 30 €uro
Half-smoked salmon with juniper berries and olive oil

Nos plats/ Main courses:

- Farçon chamoniard servi en bocal et salade verte (30 minutes de préparation) 24 €uro
'Traditional potato cake' with green salad
- Confit de canard et lentilles servi en bocal (30 minutes de préparation) 30 €uro
Preserved duck with lentils
- Poisson du jour / *Fish of the day* 24 €uro
- Plat du jour / *Dish of the day* 24 €uro
- Tournedos de Charolais poêlé au ragoût de champignons des bois , légumes du moment 40 €uro
Pan-fried tournedos of Charolais beef, served with wild mushroom stew, vegetables.
- Pâte sauce tomate et parmesan / *Pasta with tomato sauce and parmesan* 20 €uro
- Plat enfant : jambon blanc/poulet/bœuf/poisson blanc/œuf à la coque, légumes, accompagnement au choix (pâtes, riz, purée) 20 €uro
Kids menu: ham/chicken/ beef/fish/boiled egg, vegetables and side dish (pasta, rice, mashed potatoes)

Nos desserts/desserts

- Assortiment de fromages / *A selection of cheeses* 20 €uro
- Faisselle servie nature, sucrée ou accompagnée de confiture/cottage cheese natural, with sugar or home made jam 10 €uro
- Fondant chocolat amer / *Bitter chocolate cake* 12 €uro
- Tarte Maison aux fruits de saison / *Home made fruits pie* 12 €uro
- Plateau froid : charcuterie, salade, fromage, desserts 45 €uro
Cold plate: Cold cuts of meat from the Savoie region, cheese, salad, dessert

Le petit déjeuner au tarif de 25 €uro par personne

Breakfast at 25 €uro per person

*En supplément / *Extra order:*

Omelette nature 7 €uro / *Plain omelette*

Omelette mixte 9 €uro / *Mixt omelette*

Oeufs au plat 7 €uro / *Fried eggs*

Oeufs pochés 7 €uro / *Poached eggs*