

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<sup>er</sup>.*

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*