



NOTRE BOUTIQUE
OUR BOUTIQUE

Disponible à l'entrée principale de l'hôtel
Available at the hotel's main entrance

Miel de nos Ruches 2020
Honey from our Beehives 2020

Couteaux Le Chamoniard
Le Chamoniard Knives

Ligne de produits Anne Semonin
Anne Semonin products

Ligne de produits Codage Paris
Codage Paris products

CARTE ROOM SERVICE ROOM SERVICE MENU

Déjeuner 12h00 – 13h30
Dîner 19h30 – 21h00

Lunch 12 p.m. – 1:30 p.m.
Diner 7:30 p.m. – 9 p.m.

OUVERTURES OPENINGS

Charcuteries de Savoie <i>Savoy cold cuts selection</i>	24 €
Assiette de saumon fumé à l'Albert 1 ^{er} <i>Albert 1^{er} home-smoked salmon</i>	26 €
Foie gras de canard confit Maison servi en bocal <i>Homemade candied duck foie gras served in a jar</i>	35 €
Potage de légumes du jour <i>Vegetable's soup of the day</i>	18 €
Fondant de saumon mi-fumé à la branche de genévrier à l'huile vierge, servi tiède <i>Juniper and virgin oil half-smoked salmon's fondant, served lukewarm</i>	30 €
Salade verte <i>Green salad</i>	15 €

Prix taxes et service compris. Viandes origines France
Liste des allergènes disponible sur demande

Service and taxes included. French meat. Allergens' list is available upon request

INSPIRATIONS

INSPIRATIONS

Plat du jour (viande ou poisson) <i>Daily special (meat or fish based)</i>	28 €
Tournedos de Charolais poêlé, ragout de champignons, légumes du moment <i>Charolais beef tournedos, Savoy mushroom sauce, seasonal vegetables</i>	40 €
Pâtes sauce tomate et parmesan AOP <i>Pasta, tomato sauce and AOP Parmesan cheese</i>	20 €
Tartiflette servi en bocal, salade verte (<i>Préparation 30 minutes</i>) <i>Tartiflette served in a jar and green salad (30 minutes preparation)</i>	28 €
Lasagnes en bocal, salade verte (<i>Préparation 30 minutes</i>) <i>Lasagna served in a jar and green salad (30 minutes preparation)</i>	28 €
Crozet en bocal, salade verte (<i>Préparation 30 minutes</i>) <i>Crozet served in a jar and green salad (30 minutes preparation)</i>	28 €
Plat enfant <i>Children's dish</i>	15 €
Jambon blanc, poulet, bœuf, poisson, œuf à la coque <i>Ham or chicken or beef or white fish or soft-boiled egg</i>	
Accompagnements au choix : pâtes, riz, purée, légumes <i>Choice of sides: pasta, rice, mashed potato, vegetables</i>	

CLÔTURE

DESSERTS

Assortiment de fromages <i>Regional cheeses selection</i>	25 €
Fondant chocolat amer <i>Dark chocolate fondant</i>	15 €
Faisselle servie nature, sucrée ou accompagnée de confiture <i>Cottage cheese, served with sugar, honey or jam</i>	10 €
Tarte Maison aux fruits de saison <i>Seasonal fruits pie</i>	15 €
Salade de fruits frais, infusés à la vanille <i>Seasonal vanilla-infused fruits salad</i>	12 €

SERVICE 24H/24

24/7 SERVICE

Charcuteries de Savoie Savoy cold cuts selection	24 €
Assiette de saumon fumé à l'Albert 1 ^{er} Albert 1 ^{er} home-smoked salmon	26 €
Foie gras de canard confit Maison servi en bocal Homemade candied duck foie gras served in a jar	35 €
Potage de légumes du jour Vegetable's soup of the day	18 €
Salade verte Green salad	15 €
Tartiflette servi en bocal, salade verte (<i>Préparation 30 minutes</i>) <i>Tartiflette served in a jar and green salad (30 minutes preparation)</i>	28 €
Lasagnes en bocal, salade verte (<i>Préparation 30 minutes</i>) <i>Lasagna served in a jar and green salad (30 minutes preparation)</i>	28 €
Crozet en bocal, salade verte (<i>Préparation 30 minutes</i>) <i>Crozet served in a jar and green salad (30 minutes preparation)</i>	28 €
Assortiment de fromages Regional cheeses selection	25 €
Faisselle servie nature, sucrée ou accompagnée de confiture 10 € Cottage cheese, served with sugar, honey or jam	
Fondant chocolat amer Dark chocolate fondant	15 €
Salade de fruits frais, infusés à la vanille Seasonal vanilla-infused fruits salad	12 €
Plateau froid : charcuterie, salade, fromage, desserts Cold assortment: cold cuts, salad, cheeses, and desserts	65 €

Prix taxes et service compris. Viandes origines France

Liste des allergènes disponible sur demande

Service and taxes included. French meat. Allergens' list is available upon request

JOURNEE EN PLEIN-AIR DAY OUT'S SNACKS

Pour vos escapades en montagne pensez à nous !
Réservation la veille de votre excursion avant 20h.

*For your daily mountain adventures, think about us!
Book your picnic the day before your excursion, 8 P.M. latest.*



Sandwich baguette

8 €

Jambon blanc, Beurre AOP Charente Poitou
Ham, Charente Poitou AOP butter
Jambon blanc, Beaufort AOP
Ham, AOP Beaufort cheese
Viande des Grisons, fromage de chèvre du Val d'Arly
Swiss dried beef, Val d'Arly's goat cheese



Sandwich viking

8 €

Saumon, Beurre AOP Charente Poitou et salade verte
Salmon, Charente Poitou AOP butter and green salad



Excursion

12 €

1 Sandwich	1 Sandwich
1 Bouteille d'eau Evian 50 cl	1 Evian 50 cl water bottle
1 Fruit de saison	1 Seasonal fruit



Expédition

(consigne 15 € / 15 € deposit) 19 €

1 Terrine maison ou 1 saucisson ou 1 sandwich	
1 Homemade meat terrine or 1 saucisson or 1 sandwich	
1 Sélection de fromages d'alpage	1 Regional cheeses selection
1 Pain baguette ou campagne	1 Baguette or tradition bread
1 Barre de céréales	1 Cereal's bar
1 Fruit de saison	1 Seasonal fruit
1 Sélection de fruits secs	1 Dried fruits selection
1 Bouteille d'eau Evian 50 cl	1 Evian 50 cl water bottle

Extrait de notre livre de cave

*Selection from our wine list
and cocktails menu*

Restaurant Albert 1^{er}, 1* Michelin

Le livre de cave est à votre disposition sur demande
ou via notre site internet rubrique Menu et Carte / Vins.

*The full wine list is available upon request, or through our website,
within the "1* Restaurant" section, "Menus", "Wines".*



Prix taxes et service compris. *Service and taxes included.*

CHAMPAGNES 75cl

Taittinger Brut Réserve	85 €
Charles Heidsieck Rosé 2006	175 €
Henri Giraud « Fût de Chêne MV16 », Grand Cru de Aj	220 €
Bollinger Grande Année 2002	365 €
Billecart-Salmon « Louis » 2006	450 €
37,5 cl Taittinger Brut Réserve	45 €

VINS BLANCS 75cl

WHITE WINES 75cl

Saumur Brezé 2014 Domaine Guiberteau <i>Vallée de la Loire</i>	110 €
37,5 cl Vouvray Renaissance 2017 S. Brunet <i>Vallée de la Loire</i>	35 €
Rully 2017 Domaine Jaffelin <i>Bourgogne</i>	65 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2017 Domaine Rion <i>Bourgogne</i>	75 €
Côte du Rhône 2013 Domaine Jamet <i>Rhône</i>	45 €
Crozes-Hermitage « Les Charmeuses » 2017 Domaine Mucyn <i>Rhône</i>	65 €

VINS ROUGES 75cl

RED WINES 75cl

Bourgogne « Noble Souche » 2011 Domaine D.Mortet <i>Bourgogne</i>	80 €
Bourgogne « L'équilibriste » 2016 Domaine M.Soyard <i>Bourgogne</i>	55 €
Gevrey Chambertin 2011, Domain Bruno Clair <i>Bourgogne</i>	155 €
Saint-Joseph 2015 Pierre Gonon <i>Rhône</i>	95 €
Côte du Rhône « Le temps est venu » 2015, Domaine Stéphane Ogier	30 €
Reuilly 2014 Domaine des Poète <i>Vallée de la Loire</i>	65 €
Améthyste 2016 Domaine des Ardoisières <i>Savoie</i>	160 €
Château Haut Marbuzet 2011 <i>Saint Estèphe</i>	145 €
Château Mouton Rothschild 1995 1 ^{er} Grand Cru Classé <i>Pauillac</i>	1200 €
37,5cl Clarence de Haut-Brion 2007 <i>Graves</i>	199 €
Costière de Nimes « La Marginale » 2015 Terres des Chardons	60 €

Prix taxes et service compris. *Service and taxes included.*

COCKTAILS 12cl

Ouverture 10 h – 22 h 12cl

COCKTAILS 12cl

Le cocktail du jour – <i>Cocktail of the day</i>	15 €
Elaboré par nos barmans selon la saison – <i>Our barmen's seasonal inspiration</i>	
Dry Martini – <i>Dry Martini</i>	17 €
Gin, vermouth blanc sec – <i>Gin, dry white vermouth</i>	
Albert Spritz – <i>Albert Spritz</i>	19 €
Apérol, limonade, jus de pamplemousse, champagne – <i>Apérol, lemonade, grapefruit juice, champagne</i>	
1903 – <i>1903</i>	19 €
Gin, jus d'ananas, ginger beer, jus de citron vert – <i>Gin, pineapple juice, ginger beer, lime juice</i>	

Eaux Minérales

MINERAL WATERS

Eau AQua Chiara Plate ou Gazeuse		
<i>Aqua Chiara water, Still or Sparkling</i>	70 cl	5 €
Evian, Badoit,	50 cl	5 €
Châteldon, Evian	75 cl	7 €
Perrier	33 cl	5 €

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

Nectars et jus de fruits Bissardon		
<i>Bissardon fruit nectars and juices</i>	25 cl	8 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33 cl	5 €
Schweppes Original tonic	20 cl	5 €
Cocktail de fruit de saison	12 cl	9 €
<i>Fruit cocktail</i>		

Prix taxes et service compris. *Service and taxes included.*