

L'AIGLE D'OR



KIDS' MENU

30€

EXPERIMENTAL CHALET

Vallée d'Aoste

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ *STARTERS* ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Creamy vegetable soup

Raw vegetable salad

Gougère

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ *PASTA* ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Penne, spaghetti or elbow pasta

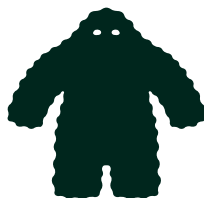
with your choice of sauce:

Veal and beef Bolognese

Carbonara with country bacon, cream, Gruyère

Tomato & basil

Butter or olive oil



◆◆◆◆◆ *MAIN COURSES* ◆◆◆◆◆

Burger,
grounded beef, cheddar, barbecue sauce

Homemade breaded chicken

Catch of the day
cooked to your preference:
steamed, roasted, or grilled with olive oil

Plain omelette,
or with herbs,
cheese or vegetables

◆◆◆◆◆ *SIDE DISHES* ◆◆◆◆◆

Plain mashed potatoes
Steamed vegetables
Rice
French fries

DESSERTS

Chocolate fondant and whipped cream

Vanilla or chocolate cream pot

Seasonal fruit salad

L'AIGLE D'OR



MENU ENFANT

30€

◆◆◆◆◆ *LES ENTRÉES* ◆◆◆◆◆

Velouté de légumes

Salade de crudités

Beignet au fromage

◆◆◆◆◆ *LES PÂTES* ◆◆◆◆◆

Penne, spaghetti ou coquillettes

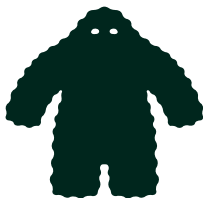
avec la sauce de votre choix :

Bolognaise de veau et bœuf

Carbonara, lard paysan, crème, gruyère

Al Pomodoro et basilic

Au beurre ou huile d'olive



◆◆◆◆◆◆◆◆ *LES PLATS* ◆◆◆◆◆◆◆◆

Burger, steak de bœuf hâché,
cheddar, sauce barbecue

Poulet pané maison

Poisson de la pêche du jour,
cuit selon votre préférence :
à la vapeur, rôti
ou grillé à l'huile d'olive

Omelette nature,
aux herbes, au fromage
ou aux légumes

◆◆◆◆◆ *LES GARNITURES* ◆◆◆◆◆

Purée de pommes de terre nature
Légumes vapeur
Riz
Frites

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat & chantilly

Pot de crème à la vanille ou au chocolat

Salade de fruits de saison