

Restaurant **Le Névé**

Entrées-Starters



La soupe du potager aux légumes frais, fromage des Alpes et croutons	20 €
<i>Fresh vegetable soup served with cheese and "croutons"</i>	
Les Mezzés Libanais : houmous, caviar d'aubergine et feuille de vigne farcie	23 €
<i>Lebanese mezze plate: hummus, eggplant caviar and wine leaf</i>	
Les Nems au poulet, servis avec menthe fraîche et salade	23
<i>Chicken spring rolls with fresh mint and salad</i>	
La Salade César à la volaille, cœur de Romaine, parmesan, croutons et anchois	23 €
<i>Caesar salad with chicken, Romaine heart, parmesan cheese, "croutons", and anchovies</i>	
Le Saumon mariné Gravelax, sauce aux fines herbes et ses toasts	25 €
<i>Gravlax marinated Salmon, lemon cream with herbs and toasts</i>	
L'Assiette de Foie Gras pressé mi-cuit fait maison, confiture de figes aux épices et ses toasts briochés	28 €
<i>Home made Foie gras, fig marmelade and toasts</i>	

Viandes/Meats



Le Big Mountain Burger, viande fraîche hachée 220gr, 100% pur bœuf	35€
<i>100 % pure beef meat, fresh and chopped (220 g)</i>	
Le Tartare de bœuf, préparé minute, pommes frites et mûlée de salade	35€
<i>Minute-made beef tartare with French fries and salad</i>	
Le Traditionnel Curry Thaï au poulet et son riz parfumé au Jasmin	39€
<i>Traditional Thai chicken curry and Jasmin rice</i>	
La Souris d'agneau confite au Romarin, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive	39€
<i>Candied lamb shank served with home made mashed potatoes.</i>	
Le Grenadin de veau aux cèpes et ses petits légumes croquants	41€
<i>Veal Grenadine with porcini mushrooms and crunchy vegetables</i>	
Le Filet de bœuf poêlé sauce poivre ou nature et sa variété de légumes	42€
<i>Beef filet with vegetables, pepper sauce or nature</i>	

Poissons/Fishes



La Papillotte de Cabillaud et sa ratatouille	39€
<i>Cod Papillotte with ratatouille</i>	
La fameuse «Marmite du pêcheur» façon Thaï : coquillages, poissons et crustacé	42€
<i>Thai Fisher man's pot, shellfish, fish and crustaceans</i>	
Le Homard rôti, émulsion au Champagne, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive	44€
<i>Roasted lobster, Champagne emulsion, home made mashed potatoes</i>	

Végétariens/Vegetarians





Les Spaghettis à la Napolitaine

26 €

Spaghetti pasta with fresh tomato sauce

Le Curry Thaï végétarien et son riz parfumé au jasmin

33 €

Thai vegetarian curry and Jasmin rice

Menu Petit Montagnard (-11 ans)

Kids Menu (-11 years old)

25€



Le poulet croustillant et ses frites

Crispy chicken and fries

Ou

Les spaghettis à la bolognaise

Spaghetti bolognese



La Glace Vanille

Vanilla Ice cream

Ou

Le Brownie au Chocolat

Chocolate Brownie

Fromages/Cheeses





Assiette de fromages affinés par Alain Michel 16€
Beaufort des Alpes, Persillé de Tignes, Bleu de Bonneval

Plate of cheeses matured by Alain Michel: "Beaufort des Alpes, Persillé de Tignes, Bleu de Bonneval"

Desserts



Le Sorbet Montagnard 10 €
Sorbets framboise et citron, glace génépi

Mont Blanc sorbets lemon and raspberry, genépi ice cream

Le Délice des Alpes 11 €
Meringue, sorbet myrtille, glace vanille, chantilly et fruits frais

Alpine delight: meringue, blueberry sorbet, vanilla ice cream, whipped cream and fresh fruits

Le Fondant au Chocolat 11 €

The Chocolate Fondant

Le Mont Blanc 11 €
Meringue, mascarpone vanille et crème de marron

Meringue, vanilla mascarpone and chestnut cream

La Tarte aux Myrtilles 11 €

Blueberry pie

Le Traditionnel Tiramisu 11 €

Traditional Tiramisu

