



LE GRAND AIGLE

HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER

PRÉSENTE

L'Aiglon

En plein cœur de la vallée de Serre Chevalier, l'Aiglon, restaurant du Grand Aigle Hôtel & Spa, vous accueille tous les jours pour vous faire déguster de délicieux plats alliant tradition de la montagne et créativité de notre Chef de cuisine.

Il était une fois les premiers pas d'un faon au bord de la Guisane.
Ses paupières ouvertes sur le reflet brillant de la canopée à fleur
de rivière.

Notre faon devint grand, enivré du bruissement discret des sous-
bois en été,
Du craquement des sabots sur la neige glacée.
Il sentit pousser ses grands bois ramifiés, espéra secrètement
ressembler aux arbres altiers qui peuplaient sa forêt.
À force de grands rêves, on vit bientôt le cerf parader son
feuillage au sommet des montagnes.
Chacun dans la vallée parlait déjà du cerf au feuillage vivant.

Amoureux des espaces, notre cerf préférait parmi toutes,
La crête du Rocher blanc.
C'est là qu'il se postait pour admirer le ciel.
Dans les airs, il regardait des heures tournoyer les grands aigles,
enviait leur aisance.
Il caressait l'espoir que l'un d'eux vienne sur ce bois se poser,
audacieux, moins farouche.
À force de grands rêves, on vit bientôt un aigle s'inviter sur les
drôles de branches.

Le grand cerf et puis l'aigle devinrent amis.
L'un contait la forêt, les lacs et les bois.
L'autre lui partageait le très haut, les nuages et le vol des oiseaux.
Chacun dans la vallée parlait du grand cerf et de l'aigle sans plus
les dissocier.

C'est ainsi que bientôt, l'histoire nous raconte, que certains
aperçurent le grand cerf qui volait.
Quand on parlait de lui, on le nommait *Grand Aigle*.



Menu

du jour

MEAL OF THE DAY

35 €

Potage du jour
Soup of the day

+ **Entrée 1**
Starter 1
ou
Entrée 2
Starter 2

+ **Plat 1**
Main course 1
ou
Plat 2
Main course 2

+ **Buffet de fromages & de desserts**
Cheese & dessert buffet

Tapas

à partager

TAPAS TO SHARE

POUR 2 PERSONNES

Planche Alpine Assortiment de charcuteries et de fromages Alpine platter A selection of local charcuteries and cheeses	16.00 €
Terrine des Hautes Alpes Local Porc Paté	12.00 €
Planche la Tremette Assortiment de légumes crus et trilogie de sauces Vegetarian Platter Raw Vegetables with three dippings	16.00 €
Camembert rôti Roasted Camembert cheese	14.00 €
Guillotine de saucisson des Hautes Alpes, nature ou noisette Local Saucisson from the Hautes Alpes, plain or with nuts	10.00 €
Tempura de légumes Accompagnés d'un caramel de soja Vegetables tempura served with soja caramel	14.00 €

Entrées

STARTERS

Soupe du Jour Soup of the day	8 €
Entrée du jour : choix parmi les deux entrées du Menu du jour Starter of the day: choice between the two starters of the menu	10 €

Plats

MAIN COURSES

La pièce du boucher : pièce de viande sélectionnée par le Chef avec une sauce maison Chef's Meat: a piece of meat cautiously chosen by our Chef	25 €
Le Burger Montagnard et frites maison : burger de bœuf et tomme des hautes Alpes Local Cheese Burger with homemade French fries	19 €
Le plat végétarien : selon l'humeur du Chef, découvrez notre plat veggie du jour Veggie course: ask our waiter to know the veggie dish of the day	22 €
Le plat du jour : choix entre les deux plats du menu du jour Course of the day: choice between the two main courses of the menu	20 €

Pour Terminer

TO FINISH

Buffet de fromages de nos régions et de douceurs du Chef Local cheese plate and dessert buffet	12 €
--	------

Nos Spécialités montagnardes

LOCAL DISHES

À PARTIR D'UNE PERSONNE FROM ONE PERSON

La Raclette : servie avec charcuterie locale, pommes de terre et salade « Raclette » Melted French cheese with local meat, potatoes, salad	27 €
La Raclette végétarienne : servie avec saumon, pommes de terre et salade Vegetarian « Raclette » with salmon, potatoes, salad	27 €
La fondue 3 fromages : servie avec charcuterie locale et salade Melted Cheese « Fondue » with local meat,, salad	24 €
La fondue 3 fromages « végétarienne » : servie avec saumon et salade Melted Cheese « Fondue » with local meat, salad	24 €
La tartiflette : servie avec salade Cheese, potatoes and bacon gratin with local meat, potatoes, salad	18 €

Pour les **Petits**

KIDS MENU
MOINS DE 12 ANS

15 €

Un verre de jus de fruits ou de soda
Glass of juice or soda

- + **Steak haché ou Nuggets ou Poisson avec Frites / Légumes / Pâtes**
Chopped Steak or Nuggets or Fish with French Fries / Vegetables / Pastas
ou
Les pâtes du jour
Pasta of the day
ou
Le Cheese Burger et frites maison (+5 € sur le menu)
Cheeseburger and fries

- + **Le buffet de dessert**
Dessert buffet



LE GRAND AIGLE

HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER

Vins

OUR WINE LIST

Champagnes

Louis Roederer « Cristal » 2009	75cl	270 €
Deutz Brut	75cl	90 €
Lanson Black Label Brut	37.5cl	35 €
Lanson Black Label Brut	75cl	60 €
Lanson Rosé Label	75cl	75 €
Lanson Extra Age Brut Magnum	1.5L	190 €

Selection Prestige

2008 – Sauternes, Château d'Yquem	75cl	400 €
2015 – Aloxe-Corton, AOC Louis Latour	75cl	92 €
2014 – Grand Echezeaux, Domaine Gros	75cl	220 €
2015 – Meursault « Vieilles Vignes »	75cl	96 €
2017 – Condrieu, Vins de Vienne	75cl	95 €

Vins Blanc

WHITE WINE

Vin de Provence 2018 – Côte de Provence, Minuty Prestige	75cl	45 €
Vin du Sud-Ouest 2018 – Elixir Moelleux	75cl	36€
Vin de la Vallée de La Loire 2018 – Pouilly Fumé, Les Clairières	75cl	42 €
Vin de Bourgogne 2018 – Petit Chablis, Laroche	37.5cl / 75cl	30 € / 48 €
Vin d'Alsace 2019 – Gewurztraminer, Hans Schaeffer	75cl	29 €
Vin de Savoie 2016 – Mondeuse, Domaine Perrier	75cl	28 €
Vins du Languedoc-Roussillon 2018 – Chardonnay, Ecotera BIO	75cl	26 €
2018 – Viognier, le Versant	75cl	34 €
Vin étranger 2018 – Pinot Grigio, Terra di Verona, Italie	75cl	26 €

Vins **Rouge**

RED WINE

Vin de Provence

2018 - Côte de Provence, Minuty Prestige 75cl 45 €

Vins de la Vallée du Rhône

2015 - Côtes du Rhône Village, Les Cassagnes de la Nerthe 75cl 38 €

2014 - Châteauneuf du Pape, Les Granières de la Nerthe 75cl 60 €

2018 - Côtes du Rhône, 3 garçons **BIO** 75cl 32 €

Vin de Bourgogne

2014 - Côte de Nuits Villages, Magnien 75cl 90 €

Vin de Savoie

2016 - Mondeuse, Domaine Perrier 75cl 30 €

Vins de Bordeaux

2016 - Côte de Bourg, Château de Barbe 75cl 28 €

2016 - Lussac Saint Emilion 37.5.cl / 75cl 26 € / 42 €

Vins étrangers

2016 - Barbara d'Alba, Marchesi Di Barolo, Ruvei, Piémont, Italie 75cl 48 €

2018 - Barbera, DOC Vistamonte 75cl 28 €

Vins Rosé

ROSÉ WINE

Vins de Provence

2017 - Côte de Provence, Minuty Prestige

75cl 42 €

2017 - Les Alpilles IGP

75cl 22 €

2018 - Coteaux d'Aix, Domaine Saint-Julien les Vignes

37.5cl / 75cl 18 € / 34 €