

# Les Aillons-Margérias

## Hôtel Restaurant du Soleil

Au cœur du Village d'Aillon le jeune, Nous vous accueillons dans un cadre chaleureux toute l'année pour partager en groupe et en famille les mets typiques régionaux autour d'une sélection rigoureuse des meilleurs produits locaux.

Avec une carte fréquemment renouvelée, découvrez et redécouvrez l'esprit de la Savoie et du Massif des Bauges avec ses fromages AOP et ses célèbres classiques tels que sa raclette à l'ancienne exclusive d'octobre à avril, sa fondue, sa reblochonade, sa Matouille, plat rustique des vallées baujues et de nombreux autres plats originaux.

Nous avons voulu que ce « Restaurant » nous ressemble : le goût des bons produits, la proximité avec les fournisseurs de matières premières (viande, charcuterie, légumes...) comme celle de nos viticulteurs, l'envie de partager, le souci de la convivialité.

Nous mettons le plus grand soin à vous accueillir dans un site magnifique d'une richesse naturelle et humaine incomparable et vous régaler avec nos plats à la carte.

En franchissant nos portes, faites vous plaisir, pour bénéficier de ce que nous voulons être : un bon restaurant.

Merci et nous vous souhaitons un bon repas au soleil !

Sandrine & Stéphane



« Petit message pour nos clients pressés »

Tout d'abord annoncez-vous en arrivant s'il vous plaît.

Ensuite, privilégiez certains plats plus rapides que d'autres à servir et si possible les mêmes pour toute la table.

Pour terminer, essayer d'apprécier ce petit moment passé dans notre établissement, nous faisons de notre mieux pour vous satisfaire. Si vous aimez notre restaurant du Soleil c'est parce que nous cuisinons tous nos plats à la minute mais cela demande du temps. Merci pour votre patience, votre bonne humeur et votre compréhension.

Le chef Stéphane





Spécialités Montagnardes à Partager  
*Mountain Specialties to Share*  
*Réservation conseillée Advance booking advised*



Spécialité à partager minimum 2 Pers : Prix par personne, les suppléments ou changement seront facturés  
(Specialty to share between 2 people min / Price per person / supplements or changes will be added to you bill)

**Matouille : Tome des Bauges, pomme de terre et salade** 22,00€  
Tome des Bauges cheese, potatoes, green salad

**Matouille : Tome des Bauges, pomme de terre, charcuterie et salade** 28,00€  
Tome des Bauges cheese served with potatoes a mixed dried meats, green salad

**Fondue Aillonnaise aux 3 fromages avec pomme de terre et salade** 21,00€  
Fondue Bauges Cheese, green salad

**Fondue Aillonnaise aux 3 fromages avec pomme de terre, charcuterie et salade** 27,00€  
Fondue Aillonnaise served with potatoes a mixed dried meats, green salad

**Fondue Aillonnaise aux 3 fromages, cèpes, pomme de terre et salade** 24,50€  
Fondue cheese with ceps served with potatoes, green salad



**Fondue Aillonnaise aux 3 fromages, cèpes, pomme de terre, charcuterie et salade** 30,50€  
Fondue cheese with ceps served with potatoes a mixed dried meats, green salad

**Raclette Aillonnaise à l'ancienne avec pomme de terre, charcuterie et salade** 28,00€

Raclette au lait cru de vache 250g/Pers (Nature ou à l'Ail des Ours)  
Aillon raclette cheese served with potatoes, a mixture of dred meats, green salad



**Reblochonade Transalpine avec pomme de terre, charcuterie et salade** 28,00€  
1/2 reblochon AOP / pers Pomme de terre, Charcuterie de montagne et salade verte  
1/2 reblochon cheese, assortment of delicatessen, potatoes, green salad

Découvrez le fromage emblématique du massif des Bauges, paradis de verdure entre la Savoie et la Haute-Savoie. Elaboré avec soin selon des méthodes traditionnelles, ces fromages dévoile une palette riche et subtile d'arômes lactiques, délicatement torréfiés ou boisés.

C'est un fromage crémeux fabriqué à partir de lait cru entier ou légèrement écrémé. Pendant les 5 à 8 semaines d'affinage, la croûte grise de la Tome va « fleurir » et prendre des couleurs jaunes, rouges ou blanches. Selon l'affinage, les Tomes offrent des saveurs complexes, mais toujours équilibrées.

La Tome des Bauges ne manquera pas de ravir les papilles des fins connaisseurs à la recherche de goûts authentiques et aussi des amateurs de saveurs douces et moelleuses.

*(Pour les allergènes se référer au tableau pilote)*



## Les Entrées (Plats)



**Petite salade mixte et noix** // Small green salad with walnuts 7,50€

**Chèvrefour au miel rôti** Dans l'esprit d'un Mont d'or au chèvre, miel, noix, servi avec des toasts, salade, des pommes de terre, charcuterie et tranche de magret de canard. 22,00€  
(goat cheese, honey, walnuts and thyme, served with toast, salad, potatoes, cold meats and slice of duck breast)

**Salade Caesar Baujue** 18,00€  
Croustillant de poulet, Tome des Bauges, Tomates, Œuf dur, Croûtons, Caesar sauce.  
(Salad, Crispy chicken, Tome des Bauges, Tomatoes, Hard-boiled egg, Croutons, Caesar sauce)



## Les plats



### Nos Spécialités à l'Ardoise

Toutes nos ardoises sont servies avec une salade de Wakamé, Frites maison & Légume,

**Ardoise de Brochette de poulet au curry rouge** à découvrir env. 250g 18.00€  
Terre & Mer "Spécial Soleil" \*Brochette de crevettes décortiquées. (peeled shrimp) 8.00€ 

**Ardoise de filet bœuf (Beef slate)** Tendre et gouteux env. 300g 30.00€  
Terre & Mer "Spécial Soleil" \*Brochette de crevettes décortiquées. (peeled shrimp) \* 8.00€

**Ardoise de filet de Cheval (Horse slate)** une valeur sûre env. 300g 35.00€  
Terre & Mer "Spécial Soleil" \*Brochette de crevettes décortiquées. (peeled shrimp) \* 8.00€

**Ardoise de Brochettes de crevettes** décortiquées marinade Thai 18,00€  
(Peeled shrimp skewers with Thai marinade)



**Souris d'agneau confite** au miel des Bauges, jus réduit au thym, romarin, purée maison 35,00€  
(Lamb shank confit with Bauges honey, juice reduced with thyme, rosemary, homemade puree)

**Cassoulet au confit de Canard Maison** env.650g & salade 22,80€  
(Generously garnished with homemade sausage, duck confit, shoulder sausage, pork rind, and beans, salad)

*Pour les allergènes se référer au tableau pilote)*

Prix nets en euros, service compris. L'établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Lors des repas partagés, la direction facturera une participation de 6,00€/ convive supplémentaire.



# Les Ravioles

Une bon gratin de raviole demande un peu de temps et quelques minutes de patience

Toutes nos « Ravioles » sont préparées avec des Ravioles du Dauphiné Label Rouge authentiques.

## Gratin de Ravioles aux cèpes

Ravioles, cèpes, fromage râpé Margérialz, crème, salade.  
(Ravioli, porcini mushrooms, grated Magérialz cheese, cream, salad )

19,00€

## Gratin de Ravioles au Saumon

Ravioles, Saumon, fromage râpé Margérialz, crème, salade.  
(Ravioli, salmon, cheese Margérialz, cream, salad )

19,00€

## Gratin de Ravioles aux Queues d'écrevisses

Ravioles, queues d'écrevisses, Bisque de Homard, fromage râpé Margérialz, crème, salade  
(Ravioli, crayfish tail, Lobster bisque, cheese Margérialz, cream, salad )

19,00€

## Ravioliflette

Ravioles, Lardons, oignons confits, reblochon, crème, salade.  
(Ravioli, bacon bits, candied onions, reblochon cheese, cream, salad )

19,00€

## Menu Ourson Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

Fish and Chips ou Croustillant d'aiguillette de poulet aux corn flakes/ frites & salade  
Glace frisquette 1 boule ou Faisselle \* Boisson soft.



13,00€

(Fish and Chips or Crispy chicken strips with cornflakes/ fries & salad, Frisquette ice cream 1 scoop or Faisselle \* Soft drink...)

*(Pour les allergènes se référer au tableau pilote)*

Prix nets en euros, service compris. L'établissement n'accepte plus le paiement par chèque.  
Lors des repas partagés, la direction facturera une participation de 6,00€/ convive supplémentaire.

# Pizzas

<b>Marguerite</b>	9,90€	<b>4 Formaggi</b> (1/2/3)	15,50€
Tomate, Mozza, Margérian, Origan (1/2/3) (tomato, cheese)		Tomate, Mozzarella, reblochon, chèvre, Margérian, Origan (Tomato, Mozzarella, Reblochon, goat cheese, Margérian, Oregano)	
<b>Napolitaine</b>	13,50€	<b>Primavera</b>	14,00€
Tomate, Mozza, Anchois, Margérian, Origan (1/2/3/6) (tomato, cheese, anchovies)		Tomate, Mozza, Poivron, Artichaut, Aubergine, Olive, Margérian, origan, salade (1/2/3) (Tomato, Mozza, Pepper, Artichoke, Eggplant, Olive, Margérian, oregano, salad)	
<b>Regina</b>	13,00€	<b>Pizzalette</b>	17,00€
Tomate, Mozza, Jambon, Champignons, Olive, Margérian, Origan, (1/2/3) (Tomato, cheese, ham, mushrooms)		Crème fraîche, Mozza, Pomme de terre, Jardons, oignons, Reblochon, Origan (1/2/3) (Fresh cream, Mozzarella, Potatoes, Bacon, onions, Reblochon cheese, Oregano)	
<b>Regina Bianca</b>	13,00€	<b>Norvegienne</b> (1/2/3/6)	16,00€
Crème fraîche, Mozza, Jambon, Champignons, Olive, Margérian, Origan (1/2/3) (Double cream, cheese, ham, mushrooms)		Tomate, Mozza, Saumon, Crème fraîche, Margérian (Tomato, Mozzarella, Salmon, Fresh cream, Margérian)	
<b>Royale</b>	15,00€	<b>La chèvre &amp; miel</b> (1/2/3/ 5)	16,00€
Tomate, Mozza, Jambon, Champignon, Olive, Margérian, Œuf, Origan (1/2/3) (Tomato, cheese, ham, mushrooms, egg)		Crème Fraîche, Mozza, Chèvre, Noix, Miel, Salade (Fresh Cream, Mozzarella, Goat Cheese, Walnuts, Honey, Salad.)	
<b>Calzone</b>	16,00€	<b>Corsica</b> (1/2/3)	17,90€
Tomate, Mozza, Crème fraîche, Jambon, Champignon, Margérian, Œuf, Origan (1/2/3) (Tomato, cheese, ham, mushrooms, egg)		Tomate, Mozza, Figatellu, Brocciu, Margérian, Coppa, (Tomato, cheese, coppa, figatellu, brocciu)	

( Plus 2,00€ par ingrédient supplémentaire)

## Fêtez votre anniversaire au Restaurant

Nous décorons votre dessert d'une fontaine  
d'étincelles !



(Pour les allergènes se référer au tableau pilote)

Prix nets en euros, service compris. L'établissement n'accepte plus le paiement par chèque.  
Lors des repas partagés, la direction facturera une participation de 6,00€/ convive supplémentaire.



## Nos Desserts

<i>Faisselle à la crème</i> (1)	5,50€
<i>Faisselle et ses douceurs</i> (1) Coulis de myrtilles ou crème de marron ou Miel	6,50 €
<i>Crème brûlée vanille</i> (1/2)	7,00€
<i>Crème brûlée flambée au Génépi</i> (1/2)	8,50€

<i>Tarte Tatin, boule de vanille</i> (1/2/3)	8,50 €
<i>Tarte Myrtille,</i> (1/2/5)	8,50 €
<i>Fondant au chocolat, glace poire</i> (1/2/5)	9,00€
<i>Profiterole XXL</i> (1/2/3/5) Choux maison, vanille, sauce chocolat, amande grillées	9,50€
<i>Assiette de fromages</i> Margériaz, Fome, Reblochon (1)	10,00 €

## Nos Coupes glacées

<i>Café ou Chocolat Liégeois</i> 2 boules de café ou chocolat, 1 boule Vanille, coulis, chantilly (1/2/3/5/13)	9,00€
<i>Coupe melba</i> 1 boule de fraise, 1 boule de vanille, 1 boule de poire, coulis de fruits rouges, chantilly (1/2/3/5/13)	9,00€
<i>La Dame blanche</i> 3 boules de vanille, coulis de chocolat, chantilly (1/2/3/5/13)	9,00€
<i>Nutella Nuts</i> 1 boule de noisette, 2 boules vanille, Nutella, chantilly (1/2/3/5/13)	9,00€
<i>Parfum d'automne</i> 3 boules de vanille, crème de marron, chantilly (1/2/3/5/13)	9,00€

## Nos Glaces avec Alcool

<i>Colonel</i> - Sorbet citron de Sicile arrosé Vodka (1/2/3/5/13)	10,50€
<i>Williamine</i> - Sorbet poire, alcool de poire (1/2/3/5/13)	10,50€
<i>Iceberg</i> - Glace menthe chocolat, get 27 (1/2/3/5/13)	10,50€
<i>Carabineri</i> - Sorbet citron, limoncello (1/2/3/5/13)	10,50€

## Composez votre coupe

1 boule 3,50€ • 2 boules 6,50€ • 3 boules 9,00€

*Nocciola* (Noisette Piémont) (1/2/5) - *Amarena cerise* (1/2) - *Vanille de La Réunion* (1/2) -  
*Café arabica & robusta* (1/2/5) - *Sorbet fraise* (1/2) - *Pistache de Sicile* (1/2/5) - *Chocolat* (1/2/5/13) -  
*Sorbet citron de Sicile* (1/2) - *Crème glacée au génépi des Pères Chartreux* (1/2) - *Crème glacée Menthe-*  
*Chocolat* (1/2) - *Sorbet Poire* (1/2) -

## Nos Boissons Chaudes

<i>Café ou Déca</i> 2,40€	<i>Double espresso</i> 4,50€
<i>Café allongé</i> 3,70€	<i>Café viennois</i> 5,00€
<i>Café noisette</i> 2,60€	<i>Cappuccino</i> 5,00€
	<i>Chocolat chaud</i> 4,50€
	<i>Chocolat viennois</i> 4,60€

## Boissons Softs

Sirop à l'eau (25cl) Menthe, grenadine, fraise, cassis, citron, pêche, orgeat, violette, banane, melon, châtaigne, orange, fruit de la passion, lavande, caramel, barba a papa fraise, pomme, kiwi, figue, Pac Citron, Fun Blue.	2,20€
Limnade (33cl Sprite)	3,60€
Diabolo (33cl Sprite)	4,00€
Orangina, Fanta, Schweppes, Ice-Tea, Coca, Perrier, etc	3,60€
Jus fruit	4,00€
Eau minérale (1 lit. Vittel, Evian)	6,00€
Eau minérale (50cl. Vittel, Evian)	4,30€
San Pellegrino, Badoit, Orezza (1 lit.)	6,00€
San Pellegrino, Badoit, Orezza (50cl.)	4,30€

## Bière Bouteille

Bière Blonde (33cl 1664)	6,00€
Bière Blonde (33cl Tefte)	6,50€
Bière Blanche (33cl)	6,50€
Picon bière (33cl)	8,80€

Les Bières Locales dezaillons : 33cl ..... 6,00€

Blonde, Blanche, Ambré, IPA, La pisseuse, Myrtille, Miel, Framboise, Génépi, Stout Schuss

## Les Apéritifs

Pastis, Ricard (2cl)	3,40€
Martini Blanc/rouge, Suze, Porto (6cl)	4,50€
Kir au vin de Savoie (cassis, Mûres, Pêche) (12,5cl)	4,50€
Flûte de Pétillant Brut (12,5cl)	5,30€
Kir au Pétillant (cassis, Mûres, Pêche) (12,5cl)	5,80€
J&B (5cl)	8,00€
Jack Daniels (5cl)	9,00€

## Digo/Alcools

Limoncello (5cl)	5,00€
Cognac, Armagnac (5cl)	6,50€
Get27/31 (5cl)	6,00€
Alcool de poire, mirabelle, Châtaigne (5cl)	8,00€
Rhum Diplomatico Mantuano (5cl)	8,00€
Gin, Vodka, Tequila, (5cl)	6,00€
Génépi (5cl)	6,00€
Chartreuse (5cl)	6,00€

Supplément tranche ou sirop 0,40€

Tabus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# Cave

« Rien qu'un Verre... »

1/4

1/2

**Rouge / Rosé / Blanc** (Vin de Savoie )

4,00€

6,00€

11,00€

**Rouge** : AOP Savoie Pinot Noir 75cl ..... 19,90€  
(Vin frais et friand avec des notes de griottes. Robe rouge rubis aux reflets violines. Accompagne parfaitement votre repas)

**Rouge** : AOP Savoie Mondeuse « Saint - Jean de la porte » 75cl ..... 22,20€  
(Arômes de fruits rouges: myrtilles, cassis, mûres, griottes. Charnue et charpentée avec des notes de poivre et muscade)

**Rouge** : Vin de France 100% Syrah ! 75cl ..... 23,30€  
(Tanins fins et soyeux et aux aromes de violette, mure et épices orientales! Apéritif dinatoire, charcuterie et fromage)

**Rouge** : AOP Beaujolais nouveau Domaine du Chatillon 75cl ..... 15,40€  
(Ce Beaujolais Nouveau naturel est simplement bon, bien fait, jubilatoire !)

**Rouge** : AOP Beaujolais Domaine du Chatillon AOP Vieilles Vignes 75cl ..... 17,60€  
(Un pur plaisir en bouche avec une belle rondeur qui va sublimer les viandes blanches, la charcuterie et les fromages) 

**Rouge** : AOP Côtes du Rhône 2022 Croze Hermitage Nobles Rives AOP 75cl ..... 32,00€  
(Un vin croquant, souple, tout en fraîcheur, sur les fruits rouges relevés d'une note épicée)

**Rouge** : AOP Côtes du Rhône 2020 Saint-Joseph Nobles Rives 75cl ..... 36,00€  
(concentrés et complexes : notes de cassis, de mûre, de graphite et de poivre blanc. )

**Rosé** : AOP Savoie 75cl ..... 14,80€

**Blanc** : IGP Collines Rhodaniennes 2020 Marsanne 75cl ..... 15,80€  
(Se consomme à l'apéritif, avec un gratin de légumes, des crustacés, des poissons, des viandes blanches grillées et fondues)

**Blanc** : AOP Savoie Jacquère Cœur de Combe 75cl ..... 17,20€  
(Vin blanc léger sec et fruité, légèrement perlant, accompagne les charcuteries, crustacés et fondues)

**Blanc** : AOP Savoie Chardonnay 75cl ..... 23,10€  
(Vin Blanc à la robe ambrée, Un accord parfait avec le poissons en sauces et Viandes blanches).

**Blanc** : AOP Roussette de Savoie 75cl ..... 22,90€  
(Vin blanc élégant aux notes fleuries et aux arômes de fruits confits, accompagne les poissons et raclettes)

**Blanc** : AOP Savoie Chignin-Bergeron 75cl ..... 28,70€  
(Vin hyper expressif il accompagnera à merveille les spécialités montagnardes mais aussi les poissons et les fruits de mer )

**Blanc** : AOP Côte du Rhône Saint-Peray ( Nobles Rives) 75cl ..... 32,00€  
(Parfait à l'apéritif où sa minéralité éveillera les papilles, mais aussi pour accompagner poissons, viandes blanches et fromages régionaux )

**Crémant de Savoie brut** : AOP 75cl ..... 24,70€  
(Pétillant aux très fines bulles, tout en légèreté et finesse fera pétiller vos bons moments)

**Champagne** : (sélection maison) ..... 45,00€

Tabus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.