

## OUR DAILY BREAD

A selection of homemade focaccia, and locally sourced breads, served with salted butter - perfect for mopping up your plate

## SMALL PLATES

<b>Savoyard Aranchini</b>	<b>9</b>
Crozet pasta, local Reblochon cheese, smoked lardons and sweet caramelized onions. Panée'd and deep fried. Great for apéro and après	
<b>Hoisin Duck Croquette</b>	<b>9</b>
Sweet asian BBQ crispy duck, fluffy five-spiced potato and house-made asian mayo	
<b>Potato &amp; Celeriac 'Pomme Anna' (V+GF)</b>	<b>8.5</b>
Our take on the "1000-layer" potato sensation. Rich, indulgent and a perfect pairing with any other dish. Served with a lemon and garlic emulsion	
<b>Winter Salad (V + GF)</b>	<b>9</b>
Fresh kale, clementine, endive, winter bitter leaves tossed in fresh parmesan, garlic and lemon	
<b>House Cut Tripple Cooked Beef Fat Fries</b>	<b>7</b>
Heston's famous fries served with house mayo	
<b>Sautéed greens (V+GF)</b>	<b>8</b>
Seasonal greens tossed in citrus and parmesan	

## KIDS

<b>Roasted tomato pasta (V)</b>	<b>12</b>
<b>Chicken tenders and house fries</b>	<b>12</b>
<b>Fish and chips</b>	<b>12</b>

All kid's dishes come with their choice of drink and vanilla ice cream or a sorbet

### Disclaimer

Although we take the greatest care to limit cross contamination in our kitchen, we cannot guarantee that any of our products are safe for those with specific allergies. Please make our team aware of any allergens and we will do our best to accommodate your needs.

## LARGE PLATES

<b>Paleron - Braised Beef Shoulder</b>	<b>17</b>
12-hour braised in red wine and veal stock. Served with a rich port jus and creamy carrot purée	
<b>Pork Belly (GF)</b>	<b>18</b>
18-hour slow cooked pork belly with crispy crackling, velvet chicken butter sauce and celeriac purée	
<b>Manchon de Canard - Duck drumette (GF)</b>	<b>16</b>
Marinated in thyme and citrus, slow-confit in-house. Served with a rich blueberry jus	
<b>Entrecôte - Ribeye Steak (GF)</b>	<b>24</b>
A classic cut, cooked to your preference, served with "beurre maître d'hotel"	
<b>Confit Cabage (V)</b>	<b>15</b>
Chinese cabbage, confited in clarified butter. Rosemary and thyme smoked hazelnuts and walnuts. Finished with a silky chestnut purée	
<b>Roast Cauliflower (V+GF)</b>	<b>15</b>
North African-spiced roast cauliflower, served with house-smoked Turkish yoghurt, chilli butter, and piquillo hummus	
<b>Trout Fillet (GF)</b>	<b>18</b>
Trout fillet, with a crispy skin and served with a lemon beurre blanc	

<b>Mushroom Burger (Vegan)</b>	<b>16</b>
Roasted Pleurote, Shiitake & Champignon de Paris, panée'd and served in a potato bun, with black garlic mayo, burnt leek emulsion	

## DESSERT

<b>Banana Tarte Tatin, vanilla ice cream</b>	<b>12</b>
<b>Black Forest Chocolate Crémeux</b>	<b>12</b>
<b>Affogato</b>	<b>5</b>
<b>Hazelnut Martini</b>	<b>11.50</b>

## NOTRE PAIN

Une sélection de focaccia maison et de pains locaux, accompagnés de beurre salé – parfait pour saucer l'assiette.

## PETITES ASSIETTES

<b>Arancini savoyards</b>	<b>9</b>
Pâtes crozets, reblochon local, lardons fumés et oignons caramélisés. Panés et frits. Idéal pour l'apéro ou l'après-ski.	
<b>Croquette de canard au hoisin</b>	<b>9</b>
Canard croustillant sauce barbecue asiatique, purée de pommes de terre aux cinq épices et mayonnaise asiatique maison.	
<b>Mille-feuille de pomme de terre &amp; céleri rave (V+GF)</b>	<b>8.50</b>
Notre version du célèbre mille-feuille de pommes Anna et céleri-rave. Riche, gourmande et parfaite en accompagnement. Servie avec une émulsion citron-ail.	
<b>Salade d'hiver (V+GF)</b>	<b>9</b>
Chou kale frais, clémentine et jeunes pousses amères d'hiver, le tout assaisonné d'une vinaigrette légère au parmesan, ail et citron.	
<b>Frites maison triple cuisson à la graisse de bœuf</b>	<b>7</b>
Les célèbres frites d'Heston, servies avec mayonnaise maison.	
<b>Légumes verts sautés (V+GF)</b>	<b>8</b>
Légumes de saison sautés et assaisonnés au citron et parmesan.	

## MENU ENFANTS

<b>Pâtes à la tomate (V)</b>	<b>12</b>
<b>Nuggets et frites maison</b>	<b>12</b>
<b>Poisson pané et frites maison</b>	<b>12</b>

Tous les plats enfants sont servis avec une boisson au choix et une glace vanille ou un sorbet.

### Clause de non-responsabilité

Bien que nous prenions le plus grand soin à limiter la contamination croisée dans notre cuisine, nous ne pouvons garantir qu'aucun de nos produits ne soit sans danger pour les personnes souffrant d'allergies spécifiques. Veuillez informer notre équipe de toute allergie et nous ferons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

## GRANDES ASSIETTES

<b>Paleron de bœuf braisé</b>	<b>17</b>
Braisé 12 heures au vin rouge et fond de veau. Servi avec un jus corsé au porto et une purée de carottes onctueuse.	
<b>Poitrine de porc (GF)</b>	<b>18</b>
Poitrine de porc confite 18 heures, couenne croustillante, sauce au beurre de poulet soyeuse et purée de céleri-rave.	
<b>Manchons de canard confits (GF)</b>	<b>16</b>
Marinés au thym et aux agrumes, confits lentement maison. Servis avec un jus riche à la myrtille.	
<b>Entrecôte (GF)</b>	<b>24</b>
Une pièce classique, cuite selon votre préférence, servie avec un beurre maître d'hôtel.	
<b>Chou confit</b>	<b>15</b>
Chou chinois confit au beurre clarifié, noisettes et noix fumées au romarin et au thym, finition à la purée de châtaigne onctueuse.	
<b>Chou-fleur rôti (V+GF)</b>	<b>15</b>
Chou-fleur rôti aux épices nord-africaines, yaourt turc fumé maison, beurre pimenté et houmous de piquillos.	
<b>Filet de Truite (GF)</b>	<b>18</b>
Filet de truite, peau croustillante, servie avec un beurre blanc au citron.	
<b>Burger aux champignons (Vegan)</b>	<b>16</b>
Pleurotes, shiitakés et champignons de Paris rôtis, panés et servis dans un pain à la pomme de terre, avec mayonnaise à l'ail noir, émulsion de poireau brûlé	

## DESSERTS

<b>Tarte Tatin à la banane, glace vanille</b>	<b>12</b>
<b>Crémeux chocolat Forêt-Noire</b>	<b>12</b>
<b>Affogato</b>	<b>5</b>
<b>Hazelnut Martini</b>	<b>11.50</b>



## DRINKS MENU / CARTE DES BOISSONS

### BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso / Ristretto / Café allongé / Americano	2
Double espresso	4
Noisette	2.2
Cappuccino / Flat white	3.5
Latté	4
Mocha / Iced latte	4.5
Thé et Infusion / Café viennois	2.5
Chocolat chaud	6
Chocolat viennois	6.5
Babyccino	2
Irish coffee	10
Jus pomme chaud	4.5
Vin chaud	6
+ Supplément alcool - Vodka, Bailey's, Calvados, Rhum, Amaretto	3

### BIÈRES PRESSIONS / DRAUGHT half/demi | pint/pinte

Beavertown - Neck Oil - IPA 4.3%	5/9	Sapaudia - Lost in the woods - IPA 5%	4.5/8
Moretti - Lager 4.6%	4/7.5	Neon - American Pale Ale 4%	4.5/8
Hapkin - Blonde 8%	4.5/8		

### BOUTEILLES / BOTTLES

Cidre Magners 33cl	6.5
Ibex Low Rider IPA 1.2%	5
Heineken 0%	5

### COCKTAILS ET MOCKTAILS / COCKTAILS & MOCKTAILS

<b>Warm Apple Rhum</b>	10
Jus de pomme, cannelle, anis, citron, gingembre, rhum	
<b>Mexican Warmer</b>	12.5
Tequila, citron vert, cointreau, jalapenôs maison, sirop sucre	
<b>Lac &amp; Stormy</b>	11.5
Rhum, ginger beer, citron vert, sirop de vanille, angostura	
<b>Sunny Negroni</b>	12
Gin, Suze et Lillet Blanc	
<b>Tangerine Sour</b>	12
Whisky, liqueur de mandarine, purée de mandarine, thym	
<b>Hazelnut Martini</b>	11.50
Vodka, Kahlua, café, crème de noisette	
<b>Old Fashion</b>	Whisky +2€
Whisky au choix, sirop de sucre, zeste d'orange, angostura	
<b>Exotic or red fruit mocktail</b>	6

### SPRITZ

Lillet Spritz	8
Apérol Spritz	9
Campari Spritz	10
Hugo Spritz / Génépi Spritz / Italicus Spritz	11

### APÉRITIFS ET SPIRIT / APERATIFS & SPIRITS

#### RHUMS / RUM

Pompero (Spiced)	7	Angostura 1919	9.5
Havana Club (Spiced)	7	Diplomatico	10
Kraken (Spiced)	8.5		

#### WHISKY

Jameson	8	Maker's Mark	10
Jack Daniels	8.5	Aberlour 10 ans	10
Bulleit Bourbon	8.5	Johnny Walker Black Label	10
Monkey Shoulder	9	Glenfiddich 12 ans	12

### VINS

glass/verre | bottle/bouteille

#### BLANC / WHITE

<b>La Petite Vigne, IGP Pays D'Oc</b> (Vermentino, Grenache, Marsanne)	5.5/22
<b>Le Versant - IGP Sauvignon</b> (Sauvignon)	6/26
<b>Les pierres dorées, Bio IGP Pays D'Oc</b> (Viognier)	7/29
<b>Les Abymes - AOC Jacquère</b> (Jacquère)	31
<b>Gewurztraminer Wilim 2020 - Alsace AOC</b> (Gewurztraminer)	39
<b>Angst - AOC Chablis</b> (Chardonnay)	52
<b>La Déchirée - AOP Apremont</b> (Jacquère)	62

#### ROUGE / RED

<b>La Petite Vigne - IGP Pays d'Oc</b> (Carignan, Grenache, Syrah, Cabernet Franc)	5.5/22
<b>Ensedune - IGP Coteaux d'ensérune</b> (Malbec)	6/24
<b>Vieilles Vignes - AOP Côtes du Rhône</b> (Grenache, Syrah, Carignan)	7/32
<b>Château Vieux Barrail, AOP Bordeaux Supérieur</b> (Merlot)	29
<b>Domaine Marc Jambon et Fils - AOP Mâcon Pierreclos</b> (Gamay)	43
<b>Château de la Mar 2019 - Jongieux</b> (Mondeuse)	46
<b>Les Secrets de la Licorne 2023 - AOP Vacqueyras</b> (Grenache, Mourvèdre)	47
<b>Le Jardin de Petit Village 2019 - AOC Pomerol</b> (Merlot, Cab Franc, Cab Sauv)	99
<b>Tourelles de Longueville 2018 - AOC Pauillac</b> (Merlot, Cab Franc, Cab Sauv, Pt-Verdot)	109

#### ROSE / ROSE

<b>Plaisir - AOP Coteaux d'Aix en Provence</b> (Grenache, Caladoc)	5.5/22
<b>M de Minuty - AOP Côtes de Provence</b> (Grenache, Tibouren, Cinsault)	60
<b>Puech Haut Argali - IGP Pays d'Oc</b> (Grenache, Cinsault)	46

#### PÉTILLANT / SPARKLING

<b>Prosecco Velodoro - Extra Dry</b> (Glera)	6/20
<b>Crémant de Loire - Domaine Merceron</b> (Chenin, Chardonnay, Cabernet Franc)	8.5/38
<b>Mumm - AOP Champagne</b> (Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier)	16/99
<b>Moet et Chandon - AOP Champagne</b> (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	130

#### SOFT DRINKS

<b>Coca/Coca Zéro/Sprite/FuzeTea/Tonic</b>	3.5/6
Orangina/Perrier/Schweppes Agrumes	4.5
Jus de fruit Pago	4.5
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Fraise, ACE, tomate	
Redbull	5
Fever Tree 20cl Tonic, Méditerranéen, Ginger Beer, Ginger Ale	5
Evian/San Pellegrino 50cl/l	4.5/7

#### GIN

Beefeater	7	Citadelle	10
Bombay Sapphire	9	1689 Pink Gin	9
Hendrick's	9	The Botanist	9
Orbium	10	Plymouth Gin	9
Neptuna	11.5	Gin Mare	10
		Altitude	10

#### APÉRITIFS

Kir	7	Suze	6
Kir Royal	16	Ricard	4
Lillet Blanc/Rouge/Rosé	6		



HOTEL  
DU LAC

RACLETTE NIGHT  
EVERY MONDAY

37.50€  
PER PERSON

Unlimited hot and gooey racelctte cheese, with buttery potatoes, salad, pickles and charcuterie, all washed down with unlimited red, white or rose wine. Plus a free taxi to and from your house

Fromage a requette à volonté, pommes de terre fondantes, salade, cornichons, charcuterie. Vin rouge, blanc ou rosé à volonté. Et le petit plus qui fait la différence : taxi gratuit aller-retour sur réservation



WINTER  
MENU  
HIVER