

ÉTÉ
2021



HOTEL DU LAC

LE MENU

FOOD MENU



ENTRÉES

- Parfait de foies de volaille, chutney d'oignons rouges et son pain grillé** €8
Chicken liver parfait, red onion chutney, grilled bread
- Rillettes de maquereau fumé, concombre mariné, huile d'aneth et pain grillé** €9
Smoked mackerel rillettes with pickled cucumber, dill oil, grilled bread
- Tartare de boeuf signée l'Hôtel du Lac, betteraves, raifort et croustillant à l'oignon** €11/17
Hotel du Lac beef tartare, beetroot, horseradish, onion crumb
- Trio de betteraves en salade, endives, fromage de chèvre crémeux de la région & noix caramélisées** €9/16
Trio of beetroot salad, endive, whipped local goats cheese, caramelized walnuts

PLATS

- Chou-fleur rôti au curry, câpres, vinaigrette aux raisins et amandes grillées** €16
Roasted cauliflower, curry, capers, raisin dressing with toasted almonds
- Salade de burrata à l'Italienne, variétés de tomates anciennes et chimichurri au basilic** €16
Fresh Italian burrata salad, heritage tomato, basil chimichurri
- Salade Caesar, poulet poêlée, parmesan, croûtons et assaisonné à l'anchois et au poulet rôti** €16
Caesar salad, fried chicken, croutons, parmesan, roast chicken and anchovy dressing
- Orzo à l'orange accompagné de jeune fenouil braisé et d'une salade de roquette** €17
Fennel and orange Orzo pasta with braised baby fennel and rocket salad
- Le big lac - double steak haché de boeuf, cheddar, relish, cornichons, salade et frites** €18
Le big lac burger - double smash beef patty, cheddar, house relish, pickles, freshly baked burger bun, frites & salade



Veggie burger - galette vegan fait maison, cheddar, relish, frites et salade €17

Veggie burger - homemade vegan patty, house relish, cheddar, freshly baked burger bun, salad & frites

Bavette Grillée, sauce béarnaise, frites et salade €18

Grilled Bavette steak, béarnaise sauce, salad & frites

Rôti de porc, céleri, pommes vertes, boudin noir et cidre en jus €19

Roasted pork belly, celeriac, green apple, black pudding, cider jus

Paleron de boeuf braisé, carottes glacées, purée de pommes de terre, confit d'échalotes caramélisées, Guinness en jus €21

Slow-cooked paleron steak, glazed carrot, pomme purée, caramelized shallot ketchup, Guinness jus

Filet de Truite poêlée, beurre blanc à la tomate, pommes de terre concassés et salade aux fines herbes €22

Pan fried wild trout, tomato beurre blanc, crushed potatoes, herb salad

EN ACCOMPAGNEMENT

Frites €5

Broccolini / Tenderstem broccoli €5

Salade Verte / Green salad €5

Pommes grenailles / New potatoes €5

MENU BAMBINO / KIDS MENU

Nuggets et frites €7

Steak haché, salade et frites €7

Pizza Margherita €7



DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille, financier aux framboises** €8
Vanilla crème brûlée, raspberry financier
- Crèmeux au chocolat noir, yaourt en écume, caramel au beurre salée** €8
Dark chocolate cremeux, yogurt foam, salted caramel
- Chantilly au chocolat blanc, trio de fraises** €8
White chocolate chantilly, trio of strawberries, basil
- Assiettes de fromages locaux, chutney aux oignons rouges caramélisés** €8
Local cheese selection, caramelized red onion chutney



lacedemontriond.com



@lac.de.montriond

ÉTÉ
2021



BOISSONS

DRINKS



BIÈRES

Pression

Heineken Lager	Pinte €6
Brewdog's Punk IPA	Pinte €7 ⁵⁰
Hapkin	Pinte €8
Lagunitas IPA	Pinte €7
Mordue Hard Cider	Pinte €7 ⁵⁰
IBEX Neon APA	Pinte €7 ⁵⁰
Edelweiss	Pinte €8

COCKTAILS

Les Portes du Soleil

€10

Des notes de Pêches et de Thym parfaitement alliés au whisky de seigle et à un petit bourbon, délicatement recouvert de bière de gingembre. Une concoction à base d'un délicieux whisky qui donne du peps.

Peach and Thyme paired brilliantly with rye whisky and smooth Bourbon, topped with ginger beer. A punchy delicious whisky drink with a smooth finish.

La Bitter-Sweet Morgène

€10

À courte distance de la bordure italienne, nous avons nommé ce cocktail d'après ses origine latines de 1811 "Morgène" (qui signifie région frontalière), prenez goût au vermouth et à l'Apérol Barbieri dans ce mélange délicat allongée avec des touches finales d'arômes et de soda.

With the Italian border only a short drive away we named this cocktail after the latin original name to the area in 1181 'Morgene' (meaning border area). Get your fix of sweet vermouth and Aperol Barbieri in this delicate long drink with tea bitters and soda.

Saint Félix Violette

€11

La combinaison classique de liqueur de cassis et de vin sec pétillant prend une tournure florale avec de la crème de violette. Tel un doux baiser qui se pose sur vos lèvres... un Kir revisité mais qui garde tout de même vos ingrédients préférés. Surnommé comme tel d'après le chanoine Félix Kir.

A classic combination of sweet cassis liqueur and dry sparkling wine gets a floral twist with creme de violette. Sweet kisses on the palate... not quite your regular Kir but everything you love about them. Named after the canonised Felix Kir.



Lavanchy Fizz

€13

Le gin français prestigieux, la Citadelle, prend des coups de saveurs herbacées et citronnées avec une touche de citron frais, des herbes et une couche de prosecco, un prétendant qui accompagne vos soirées en toute élégance.

Citadelle's prestigious french gin gets a herbal and citrus boost with fresh lemon, herbs and prosecco, an elegant way to spend an evening.

Vorlaz White Russian

€12

Notre adaptation du fameux White Russian avec son côté caféiné boosté par des torréfacteurs de la région, les délicieuses graines de Café Vorlaz légèrement infusé à l'Absolut Vodka... Tel un dessert, la crème de la crème.

Our take on the trashy classic, this White Russian gets its coffee profile boosted with local roasters, Cafe Vorlaz' delicious beans, slowly infused into Absolut Vodka... Creamy dessert and coffee in a glass.

Toutes les Saisons

€11

Un cosmo modernisé avec une touche de folie; un poivre noir subtil qui complimente à la perfection les saveurs de fraises sauvages et le côté doux et amer du jus de cranberry. Le Grand Marnier apporte une nuance d'orange. Vous n'avez plus qu'à lever le petit doigt et rire à la Carrie et Samantha

A hot modern take on the Cosmo; black pepper subtly compliments a wild strawberry flavour and bitter-sweet cranberry juice. Grand Marnier provides a balanced orange note. Put your pinky up and laugh heartily at a crude joke.

Savoie Affair

€12

Le goût du glorieux Génépi local part à la rencontre de la tequila blanco et de son visage exotique pour un rafraîchissement d'ampleur. Le mélange de sirop d'agave et de jus de citron vert frais vient adoucir cette concoction unique en son genre... Ajoutez une touche de sel sur les rebords pour compléter l'expérience.

The glorious flavour of local Génépi meets exotic and smooth tequila blanco for a refresher that's beyond the sum of its ingredients. Fresh lime juice and complex agave syrup sweeten up this tippie... an optional smoked sea salt rim completes the experience.

Lac d'Inhibition

€12

Du Bombay sapphire alliée à un rosé Vermouth viennent se marier à une confiture de fenouil et de rhubarbe de la maison. Une pointe de cidre de pin brûlé pour finir le tout. La boisson idéale à déguster au bord du Lac pendant que le soleil se couche derrière les hauts massifs montagneux.

Bombay sapphire and rose Vermouth pair up to take on rhubarb and fennel jam, finished with crisp cider and burnt pine. The perfect lakeside tippie to enjoy while the sun sets behind the mountain tops.



Mantra Mojito

€13

Un Mojito sain vous dites? Rafraîchissant avec des notes herbacées de Rhum agricole, de la liqueur de rose et d'une eau de coco revitalisante. Un beverage à déguster l'après-midi d'été après une séance de yoga... Un panachage délicat pour satisfaire vos envies de bien-être.

A healthier twist on the Mojito. Fresh and grassy-noted Agricole Rhum, with rose liqueur and hydrating coconut water. Perfect sipping after a summer yoga session... A delightful mixture of all things kind to you.

Cafe Parfait

€13

Patron Tequila au café, Absolut Vodka Vanille et un shot d'espresso aux graines Vorlaz, une concoction digne d'un véritable espresso martini avec une touche d'originalité qui vous surprendra autant par sa douceur que par sa ténacité...Un must pour vos soirées.

Cafe Patron Tequila, Vanilla Absolut and Cafe Vorlaz espresso combine to give a luxurious and surprisingly smooth version of this popular evening libation...The espresso martini.

Verre d'Aulps Vert

€12

Convergent autour de la liqueur confectionnée par les moines, un duo de choc Chartreuse et Crème de Menthe Pastille. Un véritable jeu sur le palais entre pointes de menthe, plantes et arômes de chocolat...Les amateurs de cette liqueur française à base d'un élixir végétal ne seront pas déçus et pour les autres, un rafraîchissement à essayer au moins une fois dans sa vie.

Centred around the spiritual monk-made liqueur, Green Chartreuse and Creme de Menthe Pastille...Think herbal mint chocolate flavours with this show-stopper of a cocktail that plays with your palate...Fans of this classic French herbal liqueur won't be disappointed and neither will those who've never had the pleasure.

Not into Yoga

€13

Cette version fruitée et rafraîchissante de la pina colada vous fera voyager à travers les nuages avec sa base de crème de coco en écume, du véritable jus d'ananas alliée à une sélection de rhums adaptés.

This fresh and fruity version of the pina colada takes you on a velvety journey through creamy coconut foam to fresh pineapple and a blend of carefully selected rhums.

Loup de Montagne Negronif

€14

Un délicieux Montelobos Mezcal (le loup des montagnes) infusé au café en gouttes vient se joindre au Campari et au Vermouth sucrée. L'art de la maîtrise des saveurs se mélange aux arômes de café de nos torréfacteurs locaux, Café Vorlaz. Une dégustation à consommer en prenant tout son temps.

A delicious house cold-drip coffee-infused Montelobos Mezcal (mountain wolf) with Campari and Sweet Vermouth. A great slow drinker; marvel at the complexity of flavour and enjoy the subtle coffee aromas provided by our house coffee roasters, Cafe Vorlaz.



Mary Mal Donné

€13

Notre version personnelle du Bloody Caesar (style de bloody Mary) célèbre la liaison canadienne présente dans notre équipe de Hockey sur glace, les Pingouins de Morzine. Zubrowka Vodka et un jus de betterave et de clamato avec une pointe de raifort râpée... de quoi vous remettre sur vos pieds après une soirée un peu trop arrosée. Le nom vient de l'époque où les femmes de Morzine ont attiré l'attention durant les années 1857-1870 pour avoir été plusieurs à avoir déclaré être possédées suite à la visite de la Vierge Marie.

Our version of the Bloody Caesar (style of a bloody Mary) celebrates the Canadian connection in our Morzine Penguins Ice Hockey team. Zubrowka Vodka and beetroot with clamato juice and grated horseradish...It'll get you back on your feet after a heavy time. The name is born from Morzine getting national attention in 1857-1870 for having an unusually high number of women claiming to be possessed, after being visited by the Virgin Mary.

Walnut & Maple Smoked Old Fashioned

€15

De délicieuses pointes de noix couplées à des arômes de bitters et à la richesse du Canadian Club Whisky. Un Old fashioned et un sirop d'érable Canadien pour le côté sucré. Servi à table avec son nuage de fumée.

Delicious nutty flavours paired with rich Canadian Club whisky and bitters. An Old fashioned with Canadian maple syrup to give a great bitter and sweet balance. Comes to your table smoking.

Veillez nous signaler toutes allergies avant de passer votre commande.

Certains cocktails classique sont également disponibles à partir de 10€, n'hésitez pas à nous les demander

Please let us know if you have any allergies when ordering.

Classic cocktails are available from €10 please ask.

SPIRITS

Toutes les mesures de la liste ci-dessous sont servies en double, aux normes de 50ml, si vous souhaitez une mesure simple, veuillez nous en informer.

All listed as double measures of 50ml as standard, please ask if you would like a single measure.

Un Gin à la Perfection > Perfect Gin Serve

10€

Hendricks PS

Le Hendricks est un gin inhabituel créé à base de onze végétaux naturels. Les merveilleuses infusions de rose et de concombre servis avec une eau tonique



premium et des rondelles de concombre satisferont votre curiosité.

Hendricks is an unusual gin created from eleven fine botanicals. The curious, yet marvellous, infusions of rose and cucumber served with premium tonic water and thinly sliced rounds of cucumber.

Hendricks Solstice PS

Inspirée par la solstice d'été, cette variation de l'original Hendricks Gin est ici optimisée par une floraison d'été des plus éclatantes, servie avec une eau tonique méditerranéenne et garnis de rondelles de concombre et d'un zeste d'orange.

Inspired by the Summer Solstice this variation of Hendricks original Gin is enhanced by the brightest summer flowers served with mediterranean tonic water. Garnished with cucumber slices and orange twist.

Tanqueray Ten PS

Le Tanqueray N° DIX, surnommée intel d'après ses origines alambics, un gin élaboré à partir d'agrumes purs et rafraîchissants. Un éclat surprenant d'agrumes à chaque gorgée, se déguste merveilleusement bien avec une eau tonique premium et une tranche de pamplemousse rose.

Tanqueray N° TEN, named after the stills of its origin, crafted using fresh citrus fruits. An exquisite citrus burst in every sip, best enjoyed with premium tonic water and a slice of pink grapefruit.

Sakurao PS

Le SAKURAO GIN exploite des végétaux botaniques spécialement sélectionnés d'Hiroshima et a été distillé dans les méthodes traditionnelles Britannique, le domicile même du dry gin. Servi avec une eau tonique Méditerranéenne premium, un zeste de pamplemousse, des baies de genévrier et des glaçons imprégnés d'agrumes.

SAKURAO GIN utilizes specially selected botanicals from Hiroshima and has been distilled using traditional methods from England, the home of dry gin. Mediterranean premium tonic served with grapefruit peel, juniper berries and citrus infused ice.

Citadelle PS

Gin Citadelle Français

Servi tout simplement avec un zeste de citron frais et un eau tonique premium. Et voilà!

Le Gin Citadelle exsude des arômes délicats de fleurs fraîches accentuées par des fragrances citriques. Une fois servi, celui-ci émet des notes de baies de genévrier et d'anis; la cannelle épicée vient ensuite adoucir l'odorat, apportant une touche intense à ce gin. Sur le palais, le genévrier soulève une fragrance voluptueusement épicée.

Served simply with a fresh lemon peel, premium tonic and voilà, you're set. Citadelle Gin exudes delicate aromas of fresh flowers highlighted by more assertive citric scents. Once served, it emanates more intense, herbaceous notes of juniper and anise; then, the spicy cinnamon side softens the nose, bringing a very gourmand dimension to the gin. On the palate, the juniper cedes to a long, voluptuous, spicy fragrance.



GIN

Beefeater Gin	€8
Bombay Sapphire	€9
Hendricks	€9
Hendricks Solstice	€9
Tanqueray Ten	€9
Sakurao	€9
Citadelle	€9
The Botanist Gin	€9

VODKA

Absolut	€7
Absolut Vanille	€7
Belvedere	€9
Zubrowka Bison Grass	€8 ⁵⁰

TEQUILA / MEZCAL / CACHAÇA

Café Patron	€8
Don Julio Blanco	€8 ⁵⁰
Don Julio Reposado	€9
Montelobos	€9
Cachaça	€8 ⁵⁰



RHUMS

Rhums Blanc

St James Imperial Blanc	€8
Trois Rivières Blanc	€8 ⁵⁰
Havana Club 3 ans	€8

Rhums Ambrés

Havana Club Especial	€8
Mount Gay Eclipse	€8
Trois Rivières Amber Double Wood	€9
Angostura 1919	€9
Diplomatico Single Vintage 2005	€9
Mount Gay Black Barrel	€9
Plantation Original Dark	€8 ⁵⁰

Rhums Bruns

Goslings Black Seal	€8
---------------------	----

Rhums Epicés

Sailor Jerry	€7
--------------	----

WHISKY

Canadian Club 6 ans	€9
---------------------	----

BOURBON

Jack Daniels	€7 ⁵⁰
--------------	------------------

Jack Daniels Rye	€8 ⁵⁰
Jack Daniels Single Barrel	€8 ⁵⁰
Jim Beam	€8
Maker's Mark	€8 ⁵⁰
J&B Rare	€8 ⁵⁰

JAPONAIS

Nikka Coffey Grain	€9
Yamazakura Blended	€9

SCOTCH

Monkey Shoulder	€8 ⁵⁰
Johnny Walker Red Label	€8
Johnny Walker Black Label	€9
Glenfiddich 15 ans	€10 ⁵⁰
Glenfiddich 12 ans	€9
The Balvenie 12 ans	€9
Lagavulin 16 ans	€10 ⁵⁰
Oban	€9

IRISH

Jameson's	€8
-----------	----



BRANDIES / COGNAC

Armagnac Bas Laubade V.S.O.P.	€10
Calvados Pere Magloire X.O. 10ans	€11
Remy Martin V.S.O.P.	€10 ⁵⁰

VERMOUTHS

Lillet Blanc	€6
Lillet Rose	€6
Lillet Rouge	€6
Lillet Frais	€6
Noilly Prat Dry	€7

APÉRITIFS / DIGESTIFS

Campari	€7
Pastis 51	€7
Pernod 40	€7
Ricard Plantes Fraîches	€7
Ricard 45	€7
Suze	€6
Jagermeister	€6
Aperol Barbieri	€7

LIQUEURS

Baileys Irish Cream	€7
Disaronno Amaretto	€7
Xante 38	€7
Genepi Pere Ferrand	€8
Chartreuse Verte	€6 ⁵⁰
Fernet Branca	€7
Grand Marnier	€8
Saint Germain	€8
Kahlua	€7



VINS

Champaign, Prosecco & Vins Pétillants

Caldirola 'Galla Caldirola' Prosecco Extra Dry DOC - <i>DOC Prosecco Italy</i>	€18
Domaine Merceron Martin Crémant - <i>AOP Crémant De Loire</i>	€24
Michel Jacquot Champagne Prestige 2005 - <i>AOP Champagne, Champagne</i>	€60

Vins Blanc

La Petite Vigne - <i>IGP Pays DOC Languedoc</i>	Verre €5	€16
Simplement Ormarine Bio Blanc - <i>IGP Pays DOC Languedoc</i>	Verre €5	€18
Patrick Clémencet Cuvée de la Chapelle Blanc - <i>Vin de Table, Burgundy</i>		€20
Tania & Vincent Carême Spring Vouvray Blanc 2019 - <i>AOP Vouvray, Loire</i>		€32
Château de La Mar Les Tourelles 2017 - <i>Marstel, Savoie</i>		€35
Roger & Christophe Moreux "Tradition" 2018 - <i>AOP Sancerre, Loire</i>		€36
Patrick Clémencet Montagny Premier Cru 2017 - <i>AOC Montagny, Burgundy</i>		€63

Vins Rosé

Plaisir de Granet - <i>Mediterranean IGP, Provence-Corse</i>	Verre €5	€16
Simplement Ormarine Bio Rosé - <i>IGP Pays D-OC, Languedoc</i>		€18
Cuvee Esprit de Granet Rosé - <i>AOP Coteaux D'Aix-en-Provence</i>		€20

Vins Rouge

La Petite Vigne - <i>IGP DOC Languedoc</i>	Verre €5	€16
Ensédune Malbec - <i>IGP Coteaux D'ensérune</i>	Verre €5	€18
Liscardinal Côte du Rhône Rouge 2018 - <i>AOP Côte Du Rhônes</i>		€20
Fitou Prestige - <i>AOP Fitou, Languedoc</i>		€21
Château Vieux Barrail - <i>AOP Bordeaux Supérieur</i>		€24
Domaine Marc Jambon et Fils Classique 2018 - <i>AOP Macon Pierreclous, Burgundy</i>		€30
Château de Rouffiac La Passion Élevé En Fût De Chêne 2015 - <i>AOP Cahors, Sud Ouest</i>		€40
Château des Roques Cuvée du Château 2017 - <i>AOP Vacqueyras, Rhones</i>		€45
Château Barrail de Brisson - <i>AOP Saint Emilion Grand Cru</i>		€55
Patrick Clémencet Aloxe Corton 2017 - <i>AOC Aloxe-Corton, Burgundy</i>		€80



MENU SPRITZ

Hotel Du Lac Spritz

€10

Notre Spritz de la maison met en harmonie la délicatesse du Lillet Rosé Vermouth, de la Chartreuse herbacée et du prosecco. A consommer sans attendre lors d'une après-midi d'été au bord du Lac.

Our signature spritz is a gentle balance of delicately sweet Lillet Rose vermouth, herbal Green Chartreuse and prosecco. The perfect lens to filter a lakeside summer afternoon.

Jardin Français

€10

Hendricks Gin, Liqueur de Fleur de Sureau St.Germain, Citron, Concombre et Prosecco.

Hendricks Gin, St. Germain Elderflower Liqueur, Lemon, Cucumber and Prosecco.

Cidre Punch

€9

Prosecco et Parfums de Roses et de Pommes.

Rose and crisp Apple flavours with prosecco.

Crisp Melon Cooler

€8

Liqueur de Melonade rafraîchissante avec du prosecco et de l'eau gazeuse.

Refreshing Melonade liqueur with prosecco and soda.

Perfect Aperol Spritz

€8

Une combinaison classique d'Aperol Barbieri arômes italiennes, du prosecco et de l'eau gazeuse.

The classical combination of Aperol Barbieri Italian bitters with prosecco and soda.

Rose Sangria

€9

Notre conception du rafraîchissement beverage Espagnol, Le Grand Marnier vient amener ses saveurs de pêches et d'oranges.

Our take on the refreshing Spanish libation, with the peach and orange flavours of creme de peche and Grand Marnier.