La carte

Restaurant l'Eterlou

Entrées

Cappuccino de Champignons, espuma à l'oignon et petits croûtons — 17€

Mushroom cappuccino with onion espuma and small croutons

Tataki de boeuf sauce teriyaki, crème de maïs, julienne croustillante asiatique — 22€

Beef tataki with teriyaki sauce, corn cream, and crispy Asian julienne

Foie gras maison, toasts grillés, compote de quetsches — 24€

Homemade foie gras with grilled toast and damson plum compote

Saumon fumé en beignets de lentilles roses, mayonnaise à l'ail des ours, pickles de betterave — 21€

Smoked salmon in pink lentil fritters, wild garlic mayonnaise, and beet pickles

Crème de pomme de terre, mini-malakoffs croustillants, lard grillé, croûtons, noisettes grillées et chips de pomme de terre — 19€

Potato cream with crispy mini-malakoffs, grilled bacon, croutons, roasted hazelnuts, and potato chips

LA CARTE

RESTAURANT L'ETERLOU

PLATS

Poisson du moment, fenouil et poire rôtis, sauce crème à l'ail — 26€

Fish of the day with roasted fennel and pear, served with garlic cream

Onglet de boeuf, pomme de terre sarladaises, sucrine brûlée et jus de veau corsé — 28€

Beef hanger steak with Sarlat-style potatoes, charred baby gem lettuce, and rich veal jus

Magret de canard, mousseline de citrouille à la coriandre, coulis de betterave rôtie et sauce à la griotte — 26€

Duck breast with coriander pumpkin mousseline, roasted beet coulis, and sour cherry sauce

Souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre, carottes fanes et jus de viande au romarin — 29€

Confit lamb shank with crushed potatoes, baby carrots, and rosemary meat jus

Frégola sarda en risotto crémeux de potiron, fêta et noisettes — 24€

Sardinian fregola in a creamy pumpkin risotto with feta and hazelnuts

Burger de l'Eterlou, steak haché 180g, oignons confits, lard, sauce fromagère à la raclette et béarnaise — 25€

L'Eterlou burger: 180g beef patty, caramelized onions, bacon, raclette cheese and béarnaise sauce

SPECIALITÉ

Restaurant l'Eterlou

FONDUES

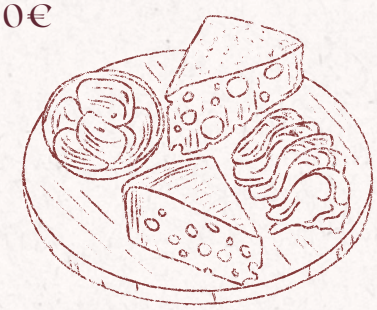
Fondue Savoyarde (250g) classique avec salade	26€/pers
Fondue Savoyarde (250g) avec plateau de charcuterie	30€/pers
Fondue Savoyarde après-ski, charcuterie, pommes de terre	32€/pers

RACLETTE

Raclette fermière au lait cru (300g), salade verte, charcuterie, pommes de terre	28€/pers

PLANCHES

Mixte Sélection de fromages et charcuteries locales	20€
Charcuterie Assortiment de charcuteries de montagne	20€



MENU 50€

RESTAURANT L'ETERLOU

ENTRÉES

Cappuccino de Champignons, espuma à l'oignon et petits croûtons

Mushroom cappuccino with onion espuma and small croutons

Tataki de boeuf sauce teriyaki, crème de maïs, julienne croustillante asiatique

Beef tataki with teriyaki sauce, corn cream, and crispy Asian julienne

Saumon fumé en beignets de lentilles roses, mayonnaise à l'ail des ours, pickles de betterave

Smoked salmon in pink lentil fritters, wild garlic mayonnaise, and beet pickles

PLATS

Onglet de Boeuf, pommes de terre sarladaises, sucrine brûlée et jus de veau corsé

Beef hanger steak with Sarlat-style potatoes, charred baby gem lettuce, and rich veal jus

Magret de canard, mousseline de citrouille à la coriandre, coulis de betterave rôtie et sauce à la griotte

Duck breast with coriander pumpkin mousseline, roasted beet coulis, and sour cherry sauce

🌿 **Frégola sarda en risotto crémeux de potiron**, fêta et noisettes

Sardinian fregola in a creamy pumpkin risotto with feta and hazelnuts

DESSERTS

Tarte au citron déstructurée

Despacito, entremets brésilien chocolat-café

Dôme exotique

Tartelette aux pommes façon Tatin

Assiette de fromages

Menu Enfant

12.50€

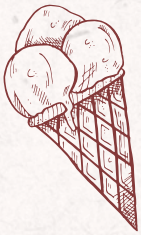
Restaurant l'Eterlou

PLAT

Nuggets, frites

Chicken nuggets with fries

DESSERT



Boule de glace

Ice cream scoop

CARTE DES DESSERTS

Restaurant l'Eterlou

DESSERTS

Tarte au citron déstructurée	10€
Despacito, entremets brésilien chocolat-café	10€
Dôme exotique	10€
Tartelette aux pommes façon Tatin	10€
Assiette de fromages	10€

COUPE DE GLACE

Coupe Génépi	10.50€
Coupe Colonel	10.50€
Coupe de l'Eterlou (sorbet citron vert et fraise, gin)	10.50€
Coupe After Eight (menthe-chocolat, Get 27)	10.50€

À EMPORTER

Restaurant l'Eterlou

ENTRÉES

Eterlou Winter Mojito	12€
Cinnamon Mule	12€
Moscow Mule	11€
Pink'n Roses	11€
Cosmopolitan	11€
Mojito	11€
Caipirinha	11€
Cuba Libre	11€
Piña Colada	11€
Gin Tonic	11€
Spritz	11€

PLATS

Jupiler 25cl / 50cl	4€ / 7.50€
Tripel Karmeliet 25cl / 50cl	5€ / 9.50€
Ginette Blanche 25cl / 50cl	5€ / 9.50€

DESSERTS

Kriek Lambic 25cl	6€
Desperados 33cl	6€