

HOTEL, BAR & RESTAURANT

Le
Shezpa

EST. 1967

Petit-Déjeuner

SHERPA'S BREAKFAST € 16,-

Saucisse, bacon, haricots blancs, champignons sautés, rösti, tomate grillée, œufs brouillés, pain.
Sausage, bacon, beans, sauteed mushrooms, hash brown, grilled tomato, scrambled eggs, bread.

ŒUFS AU PLAT (SUNNY SIDE UP) € 11,-

Œufs au plat (3pc) avec cresson & pain.

Fried eggs (3pc) with watercress & bread.

(+ jambon ou fromage: € 2,-/ + jambon et fromage: € 3,-)

(+ ham or cheese: € 2,-/ + ham and cheese: € 3,-)

OMELETTE € 11,-

Omelette avec cresson & pain.

Omelette with watercress & bread.

(+ jambon ou fromage: € 2,-/ + jambon et fromage: € 3,-)

(+ ham or cheese: € 2,-/ + ham and cheese: € 3,-)



EGGS BENEDICT € 12,⁵⁰

Œufs pochés, bacon & sauce hollandaise servis sur du pain de campagne.
Poached eggs, bacon & hollandaise sauce served on rustic bread.

AVOCADO TOAST € 12,⁵⁰

Guacamole, œufs au plat, graines & cresson servis sur du pain de campagne.
Guacamole, fried eggs, seeds & watercress served on rustic bread.

BACON & EGG PANCAKES € 12,⁵⁰

American pancakes avec bacon, œuf au plat & beurre.
American pancakes with bacon, fried egg & butter.



AMERICAN PANCAKES € 12,⁵⁰

American pancakes avec fruits rouges, sirop d'érable & chantilly.
American pancakes with red fruits, maple syrup & whipped cream.

GRANOLA BOWL € 9,⁵⁰

Granola maison avec du yaourt & des fruits rouges.
Homemade granola with yogurt & red fruits.



Croissant 2,-
ou
Pain au chocolat

PEIT-DÉJEUNER 08⁰⁰ - 11³⁰

Entrées, Plats & Menu Enfant

ENTRÉES - STARTERS

SOUPE DU JOUR € 9,-
Soup of the Day

SOUPE À L'OIGNON € 9,-
Servie avec du pain grillé au fromage.
French onion soup with cheesy toast.

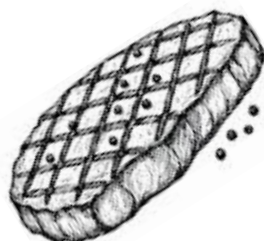
CARPACCIO € 15,⁵⁰
Bœuf finement tranché, roquette, parmesan, mayo à la truffe, pignons de pin.
Thinly sliced beef, rocket salad, Parmesan cheese, truffle mayo, pine nuts.

CREVETTES AU COMBAVA € 17,⁵⁰
Crevettes (9pc) poêlées à l'ail, gingembre & combava.
Pan-fried prawns (9pc) in garlic, ginger & kaffir lime.

PÂTES - PASTAS

PÂTES BOLOGNAISE € 18,⁵⁰
Pasta Bolognese.

PÂTES SHERPANARA € 18,⁵⁰
Pâtes à la crème aux lardons & oignons.
Pasta with creamy bacon & onion sauce.



PLATS - MAINS

FONDUE SAVOYARDE € 24,-
Fondue 3 fromages servie avec du pain & salade.
3 cheeses fondue served with bread & salad.

FONDUE SAVOYARDE ROYALE € 29,-
Servie avec du pain, salade, charcuterie & pommes de terre.
Served with bread, salad, dry-cured meat & potatoes.

TARTIFLETTE € 22,-
Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, salade.
Potatoes, bacon bits, onion, reblochon, salad.

SCHNITZEL € 22,-
Escalope de poulet panée avec frites & salade.
Chicken schnitzel with fries & salad.
+ Sauce: € 3,⁵⁰

ENTRECÔTE € 28,-
(250g) servie avec frites & salade.
Sirloin steak (250g) served with fries & salad.
+ Sauce: € 3,⁵⁰

SURF & TURF: ENTRECÔTE & CREVETTES (5PC) € 34,-
Steak & prawns (5pc) with fries & salad.
+ Sauce: € 3,⁵⁰

ENFANTS - KIDS €11,-

Jusqu'à 12 ans - Only under 12 years old

STEAK HACHÉ & FRITES
Minced Steak & Fries

POULET CROUSTILLANT & FRITES
Crispy Chicken & Fries

PÂTES BOLOGNAISE

PÂTES SHERPANARA



SUPPLÉMENTS

FRITES / FRIES € 4,⁵⁰

GRENAILLES / BABY POTATOES € 5,-

BBQ PORC EFFILOCHÉ / BBQ PULLED PORK € 4,⁵⁰

SALADE VERTE / GREEN SALAD € 4,⁵⁰

SAUCE € 3,⁵⁰

Poivre - Reblochon - Beurre à l'ail - Mayo à la truffe
Peppercorn - Reblochon - Garlic butter - Truffle mayo

ENTRÉE, PLAT, PÂTES & KIDS 12:00 - 15:00 / 18:00 - 21:30

Salades, Flams & Burgers

SALADES - SALADS

CAESAR SALAD € 19,-

Mélange de feuilles, poulet croustillant, bacon, croûtons, tomates cerises, parmesan, œuf & vinaigrette César.

Mixed leaf, crispy chicken, bacon, croutons, cherry tomatoes, Parmesan cheese, egg, Caesar dressing.

CHÈVRE CHAUD € 18,-

Mélange de feuilles, chèvre, miel, pomme, croûtons, noix, bacon, oignon rouge mariné, vinaigrette miel-moutarde.

Mixed leaf, goat cheese, honey, apple, croutons, walnuts, pickled red onion, bacon, honey-mustard dressing.

CHÈVRE CHAUD VÉGÉ € 18,-

Mélange de feuilles, chèvre, miel, pomme, croûtons, noix, oignon rouge mariné, vinaigrette miel-moutarde.

Mixed leaf, goat cheese, honey, apple, croutons, walnuts, pickled red onion, honey-mustard dressing.



CARPACCIO SALAD € 20,-

Mélange de feuilles, bœuf finement tranché, mayo à la truffe, tomates cerises, parmesan, pignons de pin.

Mixed leaf, thinly sliced beef, truffle mayo, cherry tomatoes, Parmesan cheese, pine nuts.

FLAMMEKUECHE - ALSATIAN "PIZZA"

MONTAGNARD € 12,-

Crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, persil.

Crème fraîche, mozzarella, bacon bits, onion, parsley.

+ jambon cru / dry-cured ham: € 2,⁵⁰

CHÈVRE € 12,-

Crème fraîche, chèvre, tomates cerises, miel, roquette.

Crème fraîche, goat cheese, cherry tomatoes, honey, rocket salad.

+ jambon cru / dry-cured ham: € 2,⁵⁰

CHAMPIGNON & TRUFFE € 13,-

Crème fraîche aux truffes, mozzarella, champignons, noix, roquette.

Truffle crème fraîche, mozzarella, mushrooms, walnut, rocket salad.

+ jambon cru / dry-cured ham: € 2,⁵⁰

BURGERS



BACON & CHEESE BURGER € 23,-

Burger de bœuf, double bacon, cheddar, tomate, laitue, oignons caramélisés, sauce burger & frites.

Beef burger, double bacon, cheddar, tomato, lettuce, caramelised onion, burger sauce & fries.

BURGER SAVOYARD € 24,-

Burger de bœuf, double bacon, oignons caramélisés, sauce reblochon & frites.

Beef burger, double bacon, caramelised onion, reblochon sauce & fries.

BIG BUDDY'S BURGER € 27,-

Burger de bœuf, BBQ porc éfiloché, double bacon, cheddar, tomate, laitue, oignons caramélisés, sauce burger & frites.

Beef burger, BBQ pulled pork, double bacon, cheddar, tomato, lettuce, caramelised onion, burger sauce & fries.

BURGER POULET € 22,-

Poulet pané, parmesan, tomate, laitue, oignons caramélisés, sauce tartare & frites.

Crispy chicken, Parmesan cheese, tomato, lettuce, caramelised onion, tartar sauce & fries.

BURGER VÉGÉTARIEN € 21,-

Galette aux légumes, cheddar, tomate, laitue, oignons caramélisés, guacamole & frites.

Vegetable burger, cheddar, tomato, lettuce, caramelised onion, guacamole & fries.

**Doublez-le!
Make it a double!**

+ double steak: € 7,-

SALADE, FLAM & BURGER 12^h00 - 15^h00 / 18^h00 - 21^h30

Snacks & Desserts

Shazins
is eating

FLAMMEKUECHE - ALSATIAN "PIZZA"

+ jambon cru / dry-cured ham: € 2,⁵⁰

MONTAGNARD € 12,-

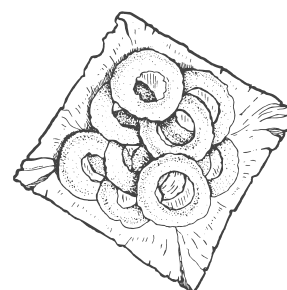
Crème fraîche, mozzarella, lardons, oignon, persil.
Crème fraîche, mozzarella, bacon bits, onion, parsley.

CHÈVRE € 12,-

Crème fraîche, chèvre, tomates cerises, miel, roquette.
Crème fraîche, goat cheese, cherry tomatoes, honey, rocket salad.

CHAMPIGNON & TRUFFES € 13,-

Crème fraîche aux truffes, mozzarella, champignons, noix, roquette.
Truffle crème fraîche, mozzarella, mushrooms, walnut, rocket salad.



PLATEAUX - PLATTERS

PLATEAU CHARCUTERIE, FROMAGE OU MIXTE € 18,-
Dry-cured meat, cheese or mixed platter.

SAUCISSON € 9,⁵⁰

Nature, Poivre, Beaufort ou Noix.
Pure Pork, Peppercorn, Beaufort or Walnut.

PLANCHE HOLLANDAISE - "BITTERGARNITUUR" (12PC) € 14,⁵⁰

Bitterbal - Kaasrolletje - Frikandel

Planche de snacks frits: croquettes de viande, croquettes de fromage & frikandelle.
Dutch fried snacks platter: meat fritters, cheese rolls & minced meat sausage.

CAMEMBERT RÔTI € 12,⁵⁰

Servi avec du pain.
Roasted Camembert, served with bread.

POUTINE SAVOYARDE € 13,⁵⁰

Frites, garnie de crème aux lardons & oignons.
Loaded French fries topped with creamy bacon & onion sauce.

NACHOS € 14,⁵⁰

Crème fraîche, guacamole, salsa, sauce cheddar.
Crème fraîche, guacamole, salsa, cheddar sauce.
(+ BBQ porc effiloché / BBQ pulled pork: € 4,⁵⁰)



DESSERTS MAISON

COOKIE CHAUD € 9,⁵⁰

BROWNIE € 9,⁵⁰

DUO FRUITÉ AU CHOCOLAT BLANC € 9,⁵⁰

TIRAMISU € 9,⁵⁰

CRÈME BRÛLÉE € 9,⁵⁰

SNACK & DESSERT 12^h00 - 21^h30

Carte des Vins

ROUGE

75 CL

Savoie AOP Gamay - Jacquin Jongieux	29, -
Côtes du Rhône AOP "M. de Malijay" - Château Malijay	29, -
Vacqueyras AOP Jean Francois Fauque - "Sous les Dentelles"	36, -
Lussac Saint-Emilion (Bordeaux) AOC Apertus - Cheval Quancard	38, -
Clos Saint Germain (Bourgogne) AOP Pinot Noir - Domaine De Rochebin	29, -
Moulin à Vent (Beaujolais) AOP Domain Des Grands Rocs	34, -
Pays d'Oc IGP Mourvèdre - Paul Mas Réserve	29, -
Pic Saint-Loup AOP St Hubert	31, -

BLANC

75 CL

Savoie AOP Les Abymes Rat-Patron - Jacquère	29, -
Savoie AOP Roussette de Savoie - Domaine Saint-Romain	32, -
Côtes du Rhône Villages Laudun AOC Brotte - Bord Elegance	32, -
Pays d'Oc IGP Chardonnay - Domaine Paul Mas Grande Réserve	29, -
Pays d'Oc IGP Viognier - Domaine Paul Mas Réserve	29, -
Côtes de Gascogne IGP Gros & Petit Manseng - UBY N°4 Moelleux	29, -

ROSÉ

75 CL

Côtes de Provence AOC La Grande Bauquière	30, -
Côtes de Provence AOP Miraval	36, -
Magnum (150cl) Miraval	65, -
Île de Beauté IGP San Pedrone	27, -

PÉTILLANT

75 CL

Prosecco Riccadonna Extra-Sec	29, -
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	75, -
Magnum (150cl) Moët & Chandon	130, -