

BIENVENUE WELCOME
BENVENUTO **WILLKOMMEN**
WELKOM BIENVENIDO



HAMEAU DES
PRODAINS

hôtel & residence

FAMILLE PREMAT

2968 Route des Ardoisières / 74110 Morzine

 +33.(0)4.50.79.25.26  INFO@HAMEAU-PRODAINS.COM

WWW.HAMEAU-PRODAINS.COM

**MORZINE
AVORIAZ !**
Portes du Soleil

Nos Entrées & Salades

Prix Nets en Euros

Terrine de Foie Gras mi cuit condiment framboise et pain d'épices <i>Foie Gras terrine raspberry condiment and spices bread</i>	20,00
La Douzaine d'Escargots de Magland au beurre persillée, fenouil et brioche toastée <i>The dozen Snails from Magland with persisted butter, fennel and toasted brioche</i>	20,00
Croustade Forestière feuilleté aux morilles, cèpes, girolles, champignons de Paris <i>Croustade Forestiere morels, ceps, chanterelles, button mushrooms with a cream sauce</i>	18,00
Duo de Truite la truite fumée maison et en rillettes, potimaron aux agrumes <i>Duo of trout trout smoked homemade and rilette</i>	18,00
Velouté de Butternut lard fumé, croûton brioché et chantilly salée <i>Butternut Velouty with smoked bacon, crust brioche and salty chantilly</i>	16,00
Salade de Chèvre Chaud toast de fromage de chèvre, noix, et viande séchée <i>Hot goat chesse Salad served with walnuts, cured meat</i>	16,00
Salade Montagnarde lardons, abondance, œuf mollet, tomates, champignons, croûtons <i>Montagnarde Salad bacon, abondance cheese, egg, tomatos, mushrum, crust</i>	17,00
Assiette de Charcuterie de Montagne jambon cru, saucisson fumé et viande séchée <i>Mountain Charcuterie plate smoked ham, sliced sausage, and cured meat</i>	17,00

Nos Pâtes Omelettes Croque

Linguine et sa sauce Bolognaise Maison <i>Linguine Bolognaise pasta with tomatoes and minced beef sauce</i>	18,00
Linguine au Pesto de Basilic Maison tomates cerises rôties et tuile de parmesan <i>Linguine with home Basilic Pesto roasted cherry tomatoes and parmesan tiles</i>	18,00
Omelette nature servie avec pommes frites et salade <i>Plain Omelette served with French fries and salad</i>	16,50
Omelette au Jambon et Fromage servie avec pommes frites et salade <i>Ham and cheese Omelette served with French fries and salad</i>	18,00
Le Croque Monsieur pain de campagne, jambon de Paris et reblochon servi avec frites et salade <i>Croque Monsieur melted cheese and ham on toast, served with French fries and salad</i>	16,50

Menu Enfant

13,00

Steak haché pommes frites ou Linguine et sa sauce Bolognaise Maison

Glace ou Fromage blanc au coulis de Framboise

Nos Viandes & Poissons

Prix Nets en Euros

Plat du jour <i>Demandez l'ardoise du jour, uniquement le midi</i> <i>Dish of the day</i>		19,00
Burger Montagnard du Chef <i>Bun's aux céréales, steak haché de race Salers, reblochon, lard grillé, roquette, tapenade de cornichon et confit d'oignons servi avec pommes frites</i> <i>The chef's Mountain Burger bun's bread, grilled steak, reblochon, bacon, rocket served with french fried</i>		22,00
Noix d'Entrecôte Aberdeen Angus grillée 250g <i>beurre maître d'hôtel, frites et salade verte</i> <i>Grilled Aberdeen Angus Entrecote with French fries and salad</i>		32,00
Tartare de Bœuf 200g <i>coupé au couteau et préparé par nos soins, mesclun de salade et frites</i> <i>Steak Tartare raw seasoned beef served with french fried and salad</i>		26,00
Carré d'Agneau <i>rôti, jus d'agneau au Sapin, céleri braisé aux girolles façon risotto</i> <i>Lamb Rack roasted with fir bud, lamb juice and celery braised with girolles</i>		35,00
Filet de Bœuf de Savoie grillé 200g	<i>Beurre Maître d'Hôtel</i>	34,00
<i>Purée de potimarron et légumes croquants</i>	<i>Sauce au Poivre Vert</i>	34,00
	<i>Sauce aux Morilles</i>	39,00
<i>Grilled Beef filet</i> <i>beurre maître d'hôtel, or green pepper sauce, or morel sauce and croquent vegetable</i>		

Nos viandes sont servies avec des pommes frites
Meat dishes served with french fries

Filet de Truite Rosée <i>de chez Petit, pesto de basilic et zestes de citron, légumes croquants</i> <i>Servi avec un risotto crémeux</i> <i>Trout filet with pesto of basil and zest of lemon and croquent vegetable</i> <i>Served with creamy risotto</i>		29,50
Dos de Cabillaud rôti <i>bisauve de langoustine émulsionnée, risotto crémeux et chips de légumes</i> <i>Back of cod emulsified langoustines bisauve, creamy risotto and vegetable chips</i>		31,00

Le Menu Saveur

55,00

Terrine de Foie Gras mi cuit

Condiment framboises et pain d'épices

Ou

Duo de Truites

La truite fumée maison et en rillettes, potimaron aux agrumes

Dos de Cabillaud rôti

Bisauve de langoustine émulsionnée, risotto crémeux et chips de légumes

Ou

Filet de Bœuf de Savoie

Sauce poivre ou beurre Maître d'Hôtel, poêlée de légumes du moment

Dessert au choix

Nos Spécialités

*** minimum 2 personnes

Prix par
Personne en Euros

Brasérade au feu de bois, frites salade *** fines tranches de bœuf grillées par vos soins sur un braséro au charbon de bois, servies avec plusieurs sauces maison <i>Braserade</i> *** thin slices of steak that you cook yourself on a barbecue with French fries and salad	30,00
Pierrade de bœuf, canard et dinde, frites salade *** fines tranches de bœuf, canard et dinde grillées par vos soins sur une pierre chaude, servies avec plusieurs sauces maison <i>Pierrade</i> *** thin slices of steak, duck and turkey that you cook on a hot stone with French fries and salad	28,50
Raclette au feu de bois *** servie avec des pommes vapeur et de la charcuterie <i>Raclette</i> *** local cheese melted on a raclette with smoked ham, cured meat	30,00
Fondue Savoyarde *** fromages fondus avec du vin blanc, servie avec des cubes de pain et un assortiment de charcuterie <i>Fondue Savoyard</i> *** melted cheese with garlic and white wine with pieces of bread and charcuterie	26,50
Fondue Savoyarde aux Cèpes *** fromages fondus avec du vin blanc, servie avec des cubes de pain et un assortiment de charcuterie <i>Fondue Savoyard with Porcini</i> *** melted cheese with pieces of bread and charcuterie	28,50
Reblochonade reblochon fondu au four, accompagné de cubes de pain, pommes vapeur et charcuterie <i>Reblochonade</i> baked Reblochon with cubes of bread, potatoes and cold meats	28,50
Berthoud fromage d'Abondance gratiné au four, avec de l'ail et du madère servi avec des cubes de pain, pommes vapeur et charcuterie <i>Berthoud</i> melted Abondance cheese, garlic, and Madeira with pieces of bread and smoked ham	26,50
Tartiflette pommes de terre rissolées, lardons, reblochon, charcuterie, salade <i>Tartiflette</i> rissolled potatoes, bacon, reblochon and charcuterie	24,50

Sur Commande :

Pierrade de bœuf, canard et dinde *** Pommes de terre fricassées comme autrefois et salade Fines tranches de viandes grillées par vos soins sur une pierre chaude, servies avec plusieurs sauces maison Thin slices of steak, duck, turkey that you cook on a hot stone With "Grandmother's potatoes"	35,00
--	-------

Nos Desserts

Prix Nets en Euros

Café ou Thé Gourmand <i>servi avec une déclinaison de nos desserts maison</i> <i>Gourmet coffee or tea served with a variation of our homemade desserts</i>	12,00
Crêpe Soufflée aux Fraises des Bois <i>sabayon légèrement citronné et coulis de framboises</i> <i>Pancake soufflé with wild strawberries and raspberry coulis</i>	12,00
Pomme fondante confite <i>sablé breton, caramel à la fleur de sel et sa glace double crème</i> <i>Smelting apple with breton's blown caramel with the salt flower et yogurt ice cream</i>	11,00
Finger aux Chocolats <i>croustillant feuilletine, crémeux lacté gianduja et sorbet chocolat</i> <i>House Chocolate Finger with vanilla ice cream</i>	11,00
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar <i>et sa glace caramel</i> <i>Creme brulée with vanilla from Madagascar Caramel ice cream</i>	10,00
L'Île Flottante comme Autrefois <i>blanc en neige, crème anglaise à la vanille et streusel amande</i> <i>Floating island Beaten egg white, english cream with vanilla and almond streusel</i>	10,00
Notre Tarte Citron <i>finger croustillant, crème citron, bâtonnet de meringue citron vert, et sorbet</i> <i>Tart Lemon Meringue lemon sorbet</i>	10,00
Notre Tarte Myrtilles <i>chantilly et glace vanille</i> <i>Blueberry tart whipped cream and vanilla ice cream</i>	10,00

Coupes Glacées

Coupe de glace 2 boules <i>parfums assortis Vanille, chocolat, café, citron, fraise, framboise, cassis, rhum raisin, noix de coco, caramel, amaretto, poire, menthe chocolat, double crème</i>	6,00
Coupe Prodains <i>Glace vanille, myrtilles au sirop, chantilly</i>	9,50
Coupe Mont Blanc <i>Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly</i>	9,50
Coupe Hauts Forts <i>Glace vanille, chocolat, meringue, sauce chocolat chaude, chantilly</i>	9,50
Coupe Intrêts <i>Glace vanille, éclat de cookies maison, caramel, noix de pécan, et chantilly</i>	9,50
Coupe Crozats <i>Glace caramel et rhum raisin, chantilly, nougatine, raisins secs et rhum</i>	10,00
Coupe Morzinettes <i>Glace vanille, amaretto, caramel, alcool d'amaretto, chantilly, nougatine</i>	10,00
Coupe Colonel <i>Sorbet citron et vodka</i>	10,00
Coupe Sergent <i>Sorbet poire et eau de vie de poire</i>	10,50
Irish Coffee <i>Whisky chaud, café, chantilly</i>	10,00
Baileys Coffee <i>Baileys chaud, café, chantilly</i>	10,00