



L'ARMANCETTE

HÔTEL ★ ★ ★ ★ ★

*Tous les matins notre équipe
vous accueille de 7h à 10h*

*Every morning our team welcomes you
from 7am to 10am*



Armancette Hôtel, Chalets & Spa porte un soin tout particulier à l'utilisation de produits frais et locaux sourçant soigneusement ses fournisseurs et favorisant les circuits courts.

Armancette Hôtel, Chalets & Spa pays particular attention to the use of fresh and local products sourcing its suppliers and promoting short circuits.

LES BOISSONS

DRINKS

**Café Nespresso, chocolat Van Houten
thés de la gamme « Palais des Thés » et infusions
Jus d'orange et jus de pamplemousse frais,
jus de pomme de la vallée**

*Nespresso coffee, Van Houten chocolate
tea from the «Palais des Thés» and infusions
Fresh orange and grapefruit juice,
apple juice from the valley*

LE PANIER DE VIENNOISERIES

PASTRIES

Croissants, pains au chocolat ou aux raisins

Croissants, chocolate or raisin bread

LES PAINS TRADITION AU LEVAIN

TRADITIONALLY SOURDOUGH BREADS

La baguette, le nordique, le sportif, le pain sans blé

French Baguette, nordic loaf, sports bread, bread without wheat

LA BRIOCHE ET LE PAIN DE MIE DU JOUR

BRIOCHE AND SOFT BREAD OF THE DAY

**Accompagnés de nos confitures locales
et du miel de la vallée**

Accompanied by our local jams and honey from the valley

**EN CUISINE,
LE CHEF VOUS PROPOSE**

LES OEUFS, SELON VOTRE GOÛT...
EGGS, AS YOU LIKE...

**Oeufs brouillés, oeufs au plat, oeufs à la coque
oeufs pochés, omelette, oeufs bénédicines**

*Scrambled eggs, sunny side up, soft boiled,
poached, omelette, benedict*

...ET LEURS GARNITURES
TOPPING

**Bacon, truite fumé, épinards, emmental, fines herbes,
champignons, tomates, jambon de Paris, oignons**

*Crispy Bacon, smoked trout, spinach, emmental cheese,
fresh herbs, mushrooms, tomatoes, cooked ham, onions*



FROMAGES ET CHARCUTERIES
*SELECTION OF LOCAL CHEESES
AND CHARCUTERIE FROM BAUD'S HOUSE*

Le chariot de fromages de région

*Reblochon, Abondance, Beaufort,
Bleu de Bonneval, Tomme de vache*

Nos charcuteries de la maison Baud

Our charcuterie from the Baud's house



NOS PLATS CHAUDS
OUR HOT DISHES

**Tomates à la provençale, champignons sautés,
pommes de terre röstti, saucisses de veau & volaille**

*Provençale tomatoes, mushrooms, rösti potatoes,
veal & poultry sausages*

LES DOUCEURS

SWEETS

Crêpes, pancakes et brioche perdue

Crepes, pancakes and french toast

ACCOMPAGNÉES DE...

Confitures locales, pâte à tartiner maison, sirop d'érable, miel de la vallée

*Local jams, homemade spreads, maple syrup,
honey from the valley*

LES FRUITS

Compote de pomme maison

Segments d'agrumes

Salade de fruits frais

*Homemade apple compote
Orange or grapefruit segments
Fresh fruits salad*

LES LAITAGES

DAIRY

Yaourts de la vallée nature ou aux fruits, Fromage blanc de la ferme des Roches Fleuries, Yaourts au lait de chèvre ou au lait de brebis

*Plain or fruit yogurts from the valley
Cottage cheese from « les roches fleuries » farm
Goat's or sheep's local yogurts*

CÔTÉ HEALTHY



Jus detox du jour, All bran bio Muesli aux fruits bio antioxydant et Muesli sans gluten Biscuits et barres de céréales sans gluten Fruits secs et fruits à coques (pruneaux, abricots, figes, noisettes, amandes...)

*Fresh homemade detox juice, all bran organic cereals,
organic antioxidant fruit muesli, gluten free muesli
Gluten free biscuits and cereal bars
Dried fruits and nuts*