

CARTE SNACKING



LEKAILA
HOTEL & SPA





LES FROIDS/COLD DISHES

KAILA César, la reine des salades, volaille fermière – Sauce César <i>Caesar KAILA, the queen's salad, free range chicken – caesar sauce</i>		36 €
EKRIN César, la reine des salades, homard breton – Sauce César <i>Caesar EKRIN, the queen's salad, Brittany lobster – caesar sauce</i>		69 €
Foie Gras de canard version bokal (2 pers.)120g <i>Duck foie gras bokal version (2 pers.)120g</i>	 	52 €
Cœur de saumon fumé sélection Tsar de Pétroussian 120 g <i>Heart of smoked Salmon, Pétroussian's Tsar selection 120 g</i>		55 €
Klub sandwich “Le grand classique” <i>Klub sandwich “The classic one”</i>		42 €
Carpaccio de Bœuf – Pesto – Parmesan – Tomates Confites <i>Beef carpaccio – Pesto – Parmesan cheese – Tomatoes preserved</i>		41 €
Ardoise de fromages de Savoie <i>Savoie's cheeses slate</i>		39 €
Ardoise de charcuteries et salaisons de Savoie <i>Slate of charcuteries and Savoie's salt curing</i>		39 €
Jambon ibérique Cinco Jotas 100% nourris aux glands – 100 g <i>Iberian ham, Cinco Jotas 100% acorn-fed – 100 g</i>		45 €

LES CHAUDS/HOT DISHES

Kroc' Monsieur à la truffe noire – Beaufort – Jambon blanc de Savoie <i>Kroc' monsieur with black truffle – Beaufort cheese – Cooked ham from Savoy</i>		69 €
Burger Kaila : bœuf 180 g, oignons confits, jambon de Savoie <i>Burger Kaila : beef 180 g, preserved onions, ham from Savoie</i>		45 €
Risotto Carnaroli aux truffes noires – Jus truffé <i>Carnaroli Risotto with black truffle – truffle juice</i>		75 €
Saumon “BÖMLO ” de Norvège juste saisi – légumes au wok <i>“Bomlo” Salmon from Norway, just seixed, vegetables cooked in a wok</i>		42 €
Pâtes artisanales cuites al dente : Tomate, bolognaise, carbonara, beurre, pesto <i>Homemade pastas cooked al dente (tomato, bolognese, carbonara, butter, pesto)</i>		35 €
Soupe maison du jour <i>Homemade soup of the day</i>		28 €
Wok de légumes au soja – Gingembre - Yuzu <i>Wok vegetables with soy sauce, lime and ginger</i>		35 €
Coquillettes au jambon à l'os et crème de truffe – râpée minute <i>Coquillettes with boiled ham and truffle cream – minute grated</i>		75 €
Pièce du boucher ou Pêche du jour (Prix selon arrivage) <i>Piece of beef or Fish of the day</i>		

GOURMANDS/THE GOURMAND'S CORNER

Coulant chaud au chocolat noir “ Pur Cacao ” <i>Hot black chocolate Fondant “Cacao Pure”</i>		22 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Caramelized custard cream with vanilla from Madagascar</i>		16 €
Millefeuille du moment selon l’inspiration du Pâtissier <i>Millefeuille of the moment by the pastry</i>		18 €
Assiette de fruits rouges et noirs <i>Plate of red fruits</i>	 	35 €
Fruits exotiques en salade – Sorbet mangue <i>Fresh exotic fruits salade – Mango sorbet</i>		24 €
Sorbets ou crèmes glacés <i>Sorbets or iced cream</i>		16 €
Chariots de pâtisserie (de 15h à 18h pour le tea time) <i>Pastry trolley (from 3 pm to 6 pm for the tea time)</i>		19 €



SANS LACTOSE / LACTOSE FREE



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

***Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
La liste des allergènes est disponible sur demande.***

***Our dishes are homemade and elaborated from raw products.
The list of allergen is available on demand.***