Les Vins

NOTRE SÉLÉCTION PRESTIGE

Les Vins Rouges

	verre 12 cl	tulipe 25 cl	carafe 50 cl	bouteille 75 cl
AOP Saumur Champigny *La Cabriole* Vin léger et fruité, arôme de petits fruits rouges	5.	10.	20.	29.
AOP Côtes du Rhône Vin frais, arômes de fruits noirs et d'épices	5.	10.	20.	29.
AOP Pic Saint Loup *Château Boisset* Vin frais et puissant, arômes de fruits mûrs et d'épices	7.	14.	28.	37.
AOP Listrac-Médoc *Château Fourcas Dupré* Vin onctueux, arômes de fruits rouges et noirs, notes toastés et boisées	7.5	15.	30.	39.
AOP Vin de Savoie *Mondeuse* Vin de caractère, arômes de fruits rouges et noirs et de violette				30.
AOP Lalande de Pomerol *Château Chaigneau* Vin concentré, arômes de fruits noirs, notes boisées				45.
AOP Croze Hermitage BIO *«Les Meysonniers» Chapoutier* Vin frais et expressif, arômes de framboise et de violette				49.
AOP Mercurey *Clos de l'Oratoire des Papes* Vin élégant, fin, arômes de cerise et cassis, notes boisées				59.
AOP Chateauneuf du Pape *Château Mont Redon* Vin puissant et concentré, arômes de fruits noirs, notes poivrées				79.

Les Vins Rosés

	verre 12 cl	tulipe 25 cl	carafe 50 cl	bouteille 75 cl	mngm. 1,5 L	3 L	6 L
IGP Île de Beauté *Giorgiu* Vin léger, facile, arômes d'agrûmes	5.	10.	20.	29.			
Côtes de Provence AOC MINUTY PRESTIGE Un incontournable	9.	18.	36.	49.	90.	180.	360.

Les Vins Blancs

	verre 12 cl	tulipe 25 cl	carafe 50 cl	bouteille 75 cl
IGP OC Chardonnay Vin léger, arômes de fruits blancs	4.5	9.	18.	26.
IGP Côte de Gascogne Moëlleux *Moustache* Vin moëlleux avec des notes de fruits exotiques	5.	10.	20.	29.
IGP Loire Chenin *Domaine de Sablette* Vin gourmand, arômes de fleur de cassis et d'agrumes	7.	14.	28.	37.
AOP Mâcon Vin rond, concentré avec des aromes de fruits blancs et des notes beurrées	7.	14.	28.	37.
AOP Vin de Savoie *Apremont* Vin frais, aux notes de fleurs blanches et d'agrumes				30.
AOP Chablis *Moreau et fils* vin puissant, concentré, arômes de fruits blancs				49.

Le restaurant 1930 tient à remercier ses fidèles partenaires

Le Fournil du golfe (Mr Mme Le Port) - *Boulangerie Cliscouët à Vannes*
Huîtres La Toulverne (Ivan Selo) - *Pointe de Toulvern à Baden*
Imprimerie NUM'ETIKET (Marie Robin) - *Création et impression Atlanparc à Pléscop*
Ouest Boissons - *Auray*

Depuis 4 saisons, Le 1930 se transforme en chalet d'hiver...
Au cœur de Conleau, notre carte mêle produits savoyards et spécialités locales pour vous offrir une parenthèse gourmande aux accents montagnards.
L'esprit chalet, les saveurs de la montagne... sans quitter Vannes.

Les Cocktails

du chalet

		pichet 1 L
Planteur Rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	8.	24.
Spritz Apérol Apérol, prosecco, eau gazeuse	8.	24.
Hugo Spritz Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe, citron	9.5	27.
Spritz des Montagnes Génépi, prosecco, eau gazeuse, citron vert	9.5	
Mojito Rhum brun, sucre roux, dés de citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse	8.5	
Mojito Fraise ou Passion Rhum brun, sucre roux, purée de fraise ou passion, dés de citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse	9.5	
Mojito Royal Rhum brun, sucre roux, dés de citron vert, feuilles de menthe, prosecco	11.	
Caïpirinha Cachaca, dés de citron vert, feuilles de menthe	9.	
Cosmopolitain Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron, sucre de canne	9.5	
Cuba Libre Rhum brun, Coca Cola, citron vert	8.5	
Moscow Mule Vodka, ginger beer, jus de citron vert	9.5	
London Mule Gin, ginger beer, jus de citron vert	10.	
Pornstar Martini Vodka, passion, sirop de vanille, prosecco, citron pressé	10.	
Expresso Martini Vodka, café, kahlua	10.	
Monkey 47 Tonic Gin Monkey 47, tonic, zeste de citron	12.	

Les Mocktails

Les bronzés font du ski Orange, cranberry, ananas	7.
Virgin Mojito Menthe, dés de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	6.5
Virgin Fraise ou Passion Purée de fraise ou passion, dés de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	7.5
Virgin Hugo Spritz Sirop de sureau, citron, eau gazeuse, menthe	7.
Pornstar 0.0 Purée de passion, sirop de vanille, citron, eau gazeuse	7.



Les Tapas

	M	L
Planche de charcuterie Assortiment de charcuteries fines, pickles, cornichons et roquette	13.	22.
Planche de fromage Assortiment de fromages affinés, pickles, noix et roquette	13.	22.
Planche du terroir Sélection de charcuteries fines et fromages affinés, olives, terrine de canard au poivre vert, tapenade de tomates confites et pickles		24.
Crousti' Planche Tomato balls, sticks de mozzarella, onion rings, wings BBQ, fromage frais citron-ciboulette, sauce curry	16.	26.
Green Planche Bâtonnets de concombre et carotte, radis, falafels, pain pita, fromage frais citron-ciboulette, sauce curry		19.
Planche Terre & Mer Boîte chaude au fromage fondu, jambon de pays, saumon gravlax, rillettes de poisson maison, terrine de canard au poivre vert, wings BBQ, tapenade de tomates confites, toasts de pain de campagne, sauce fromage frais citron-ciboulette, pickles, cornichons et roquette		29.

Les Entrées

Côté Terre

Foie gras de canard, chutney de figues & fleur de sel 19.
Toasts de pain de campagne et petite salade de roquette

La Boîte chaude Supplément Truffe 6€ 12.
Fromage fondu, jambon de pays, croûtons de pain et roquette

Oeuf cocotte au Reblochon Supplément Truffe 6€ 11.
Oeuf, Reblochon, poitrine fumée et ciboulette, servi avec ses mouillettes et de la roquette

Côté Mer

Saumon Gravlax, fraîcheur citronnée 14.
Fromage frais au citron, échalote et ciboulette, pointe de piment d'Espelette

Rillettes de poisson maison 10.
Servies avec leurs toasts grillés

Les Salades

Salade périgourdine 23.
Feuilles de chêne, gésiers de canard confits déglacés au vinaigre de framboise, magret séché, foie gras, noix, tomates, croûtons et pommes de terre

Salade montagnarde 20.
Feuilles de chêne, jambon de pays, généreux toasts aux fromages de montagne, pommes de terre, noix et tomates

Winter body il n'est jamais trop tard 19.
Feuilles de chêne, tomates confites, pommes de terre, oignons rouges, champignons frais, chèvre frais, noix, pickles de chou rouge et radis noir

Les Spécialités
du chalet

LES RACLETTES

	1 personne
La Classique	28.
Lait Cru	30.
La Fumée	31.
Morbier La plus fondante	31.
Truffe La petite nouvelle	38.

Servies avec pommes de terre à volonté
- 250g de fromage -
et Charcuterie ou Crudités ou Saumon gravlax

LES FONDUES

	1 personne
La Savoyarde	24.
Aux cèpes	27.
La Truffe avec de vrais copeaux	33.

Servies avec des croûtons de pain et un oeuf

LA TARTIFLETTE

	1 personne
La Tartiflette du Chalet 1930	20.

Servie avec de la salade verte

Supplément charcuterie	13/pers.
Supplément salade verte	4/pers.

Menu Piou Piou

Jusqu'à 12 ans — 12.

Jambon blanc ou Filet de poulet croustillant ou Steak haché
servi avec
Frites ou Écrasé de pommes de terre ou Légumes de saison
En dessert : Mini dame blanche ou Far breton

Prix nets, service compris

Les Plats
SAVEURS D'HIVER

Joue de porc confite à la bretonne 20.
Écrasé de pommes de terre, carottes et oignons

Lieu jaune rôti au beurre demi-sel 25.
Écrasé de pommes de terre, poireaux fondants, beurre blanc nantais aux salicornes

Magret de canard rôti, jus cassis et poivre de Timut 29.
Gratin de pommes de terre au Comté, carottes rôties et échalotes confites

La pièce du Boucher 24.
Écrasé de pommes de terre au beurre, carottes rôties et échalotes confites
Sauce maison au choix : Béarnaise, Poivre ou Fromagère

Les Burgers
Tous nos burgers sont servis avec frites et salade

	M	L	XL
Le poulet des sommets Pain bun, filet de poulet croustillant, Reblochon, oignons confits, tomates confites, cornichons aigres-doux, salade et la sauce *1930*	20.	25.	29.
Le veggie des Alpes Pain bun, rösti de pommes de terre croustillant, fromage frais, poêlée de cèpes, oignons confits, cornichons aigres-doux, salade et sauce au fromage frais	19.	24.	28.
Le burger du chalet c'est du lourd ! Pain bun, steak Black Angus 150g, fromage à raclette fumé, cornichons aigres-doux, oignons confits, tomates confites, poitrine fumée, salade et la sauce *1930*	24.	29.	33.

Écrasé de pommes de terre à la truffe	8.
Sauce maison au choix : Béarnaise, Poivre ou Fromagère	3.
Assiette de frites	5.
Bol de salade	4.

Les Desserts
SIGNATURES

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Pavlova Mangue Passion ça croque, ça fond, ça peps ! 9.
Meringue fine, crème vanillée, mangue fraîche et fruit de la passion

Cookie Géant tout chaud à partager... ou pas 13.
Servi chaud, pâte à peine cuite, ultra-moelleuse, noisettes et chocolat, accompagné d'une glace vanille

Mousse choco à l'ancienne version stracciatella 8.
à la cuillère, comme chez grand-mère... mais en mieux
Mousse au chocolat noir et copeaux de chocolat croquants

Tarte amandes et myrtilles comme à la montagne 10.
Crème d'amandes fondante et myrtilles acidulées

LES GOURMANDS

Café	9.
Thé	10.
Irish	15.

LES GLACES

Trou Savoyard Glace au Génépi et liqueur de Génépi 10.

Dame Blanche 9.

1 boule de glace 3.5 — 2 boules 5.5 — 3 boules 8.

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Caramel, Fraise
Sorbets : Citron, Cassis, Génépi