

## SALADES SALADS

- Chèvre chaud** ..... 17,00€  
Mélange de salades, tomates, fromage de chèvre sur toasts au miel, noix, morceaux de pommes.  
Mixed greens, tomatoes, honey goat cheese toasts, walnuts, apple chunks.
- Montagnarde** ..... 18,00€  
Mélange de salades, tomates, jambon de pays, grosse tartine de pain et son Reblochon fondu.  
Mixed greens, tomatoes, prosciutto, reblochon cheese toast.
- César** ..... 18,50€  
Salade, tomates, poulet, parmesan, croûtons, sauce blanche.  
Greens, tomatoes, chicken, parmesan cheese, croutons, Caesar sauce.
- Bo Bun**  ..... 19,00€  
Nems de légumes maison, concombre, carottes, chou, oignons frits, cacahouètes, menthe, coriandre.  
Homemade vegetable spring rolls, cucumber, carrots, cabbage, fried onions, peanuts, mint, coriander.
- Poke bowl**  ..... 18,00€  
Base de riz sushi, edamame, concombre, tomates cocktail, carottes râpée, chou en pickles, mayonnaise sriracha.  
Sushi base, edamame, cucumber, cocktail tomatoes, grated carrots, pickled cabbage, sriracha mayonnaise.
- Salmon poke bowl** ..... 22,00€  
Base de riz sushi, edamame, concombre, tomates cocktail, carottes râpée, chou en pickles, saumon mariné, mayonnaise, mangue.  
Sushi base, edamame, cucumber, cocktail tomatoes, grated carrots, pickled cabbage, marinated salmon, mayonnaise; mango.

## BURGERS BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et pain artisanal (salade, oignons caramélisés, coleslaw, sauce burger maison)  
All our burgers come with homemade fries and artisan bread (salad, caramelized onions, coleslaw, homemade burger sauce).

- Globe burger** ..... 19,00€  
Steak 150g, fromage à raclette, lard grillé.  
Beef 150g, raclette cheese, grilled bacon.
- Fish burger** ..... 21,00€  
Filet de cabillaud façon Corn flakes, sauce tartare légèrement citronnée.  
Fried fish, lemon tartare sauce.
- Chicken avocado** ..... 22,00€  
Aiguillettes de poulet légèrement épicées, guacamole, piperade.  
Lightly spiced chicken strips, guacamole, piperade.
- Pulled pork** ..... 22,00€  
Efficoché de porc, marinade tex-mex.  
Pulled pork, tex-mex marinade.
- Végé burger**  ..... 22,00€  
Galette croustillante de champignon Portobello.  
Crispy Portobello mushroom galette.
- Blue cheese burger** ..... 22,00€  
Steak 150g, Bleu d'Auvergne fondu et fruits rouges confits.  
Beef 150g, melted Auvergne blue cheese and candied red fruits.
- Rusty burger** ..... 24,00€  
Steak 150g, galette de pomme de terre, Reblochon, lard grillé.  
Beef 150g, rösti, reblochon cheese, grilled bacon.

## PÂTES PASTA

Linguine ou penne.  
Linguini or penne.

- Lasagnes** Lasagna ..... 21,00€    **Carbonara** Carbonara ..... 17,00€  
**Nature** beurre Butter ..... 13,00€    **Bolognaise** Bolognese ..... 17,00€

## PLAT DU JOUR TODAY'S SPECIAL voir ardoise.

## BRASSERIE MAIN COURSES

- Soupe de légumes** ..... 16,00€  
Servie avec tartines de pain grillée et fromage.  
Vegetables soup, with grilled bread and cheese.
- Tartiflette avec salade** Tartiflette with salad ..... 21,00€
- Boite chaude** ..... 25,00€  
Fromage fondu, accompagné de salade, charcuterie et pomme de terre.  
Melted cheese, served with salad, cold cuts and potatoes.
- Entrecôte (350gr environ) avec accompagnement** ..... 28,00€  
Ribeye with garnish.
- Demi poulet rôti** ..... 23,00€  
Pommes de terre grenailles à l'ail et fines herbes.  
Half roast chicken, potatoes with garlic and fine herbs.
- Portion de frites** French fries ..... 7,00€

Supplément sauce Béarnaise, BBQ, poivre, bleu ..... 1,50€  
Extra sauce, bearnaise, bbq, pepper, blue cheese.

## CUISINE DU GLOBE WORLD'S DISHES

- Pad Thaï poulet**  ..... 21,00€  
Nouilles de vermicelles, carottes, haricots mungo, cacahouètes, oignons frits, poulet, sauce thaï. Vermicelli noodles, carrots, mung beans, peanuts, fried onions, chicken, Thai sauce.
- Bœuf saté**  ..... 21,00€  
Bœuf, riz parfumé et légumes rôtis.  
Beef satay, fragrant rice and roasted vegetables.
- Tartare de bœuf à l'italienne**  ..... 22,00€  
Bœuf coupé au couteau, échalotes, persil, parmesan, pignons, pesto.  
Italian beef tartar, cut with a knife, shallots, parsley, parmesan, pine nuts, pesto.
- Tartare de bœuf thaï**  ..... 22,00€  
Coupé au couteau, ail, gingembre, oignon cébette, Nuoc-mâm, sauce soja sucrée, sesame doré, coriandre, sauce pimentée.  
Beef tartar, cut with a knife, garlic, ginger, spring onion, Nuoc-mâm, sweet soy sauce, golden sesame, coriander, chili sauce.
- Fish & Chips**  ..... 19,00€  
Filet de cabillaud pané maison, frites, sauce tartare.  
Homemade breaded cod fillet, fries, tartar sauce.
- BBQ ribs**  ..... 26,00€  
Travers de porc, épices mexicaines, sauce barbecue, frites maison.  
Pork ribs, mexican spices, barbecue sauce, homemade french fries.
- Linguine pesto rosso Burrata**  ..... 22,00€  
Linguine, Burrata entière et jambon cru.  
Pasta with pesto rosso, whole Burrata and raw ham.

## CRÊPES SALÉES CREPES

- Crêpes salées à la farine de blé noir. Servies jusqu'à 18h. Served until 6PM.
- Jambon, fromage** Ham, cheese ..... 11,50€
- Complète** Jambon, fromage, œuf. Ham, cheese, egg ..... 14,00€
- Savoyarde** ..... 16,00€  
Oignons, lardons, Reblochon, crème, pommes de terre.  
Onions, bacon, reblochon cheese, heavy cream, potatoes.
- Galette Globe** ..... 15,00€  
Jambon, fromage, galette de pomme de terre, œuf.  
Ham, cheese, hash browns, egg.

## MENU ENFANTS KID'S MENU ..... 13,00€

**Jambon ou nuggets  
+ frites maison  
+ dessert + jus de fruits ou soda**  
*Ham or chicken nuggets, homemade french fries  
+ dessert + juice or soda*

## CAFÉ GOURMAND COFFEE & PASTRIES... 9,50€

## MILK SHAKE MILKSHAKE ..... 9,00€

**Vanille ou chocolat ou fraise ou banane**  
*Vanilla or chocolate or strawberry or banana.*

## DESSERTS DESSERTS

**Véritable tiramisu** *une belle part servie à l'assiette* ..... 9,00€  
*The real tiramisu.*

**Panna cotta au lait de coco** ..... 8,00€  
*Coconut juice panna cotta.*

**Moelleux Gianduja** ..... 9,00€  
*Crème anglaise et citron vert (cuisson minute).  
Gianduja cake, custard and lime (on demand cooking).*

**Crumble fruits** *poire, pomme, myrtille* ..... 9,00€  
*Fruits crumble with apple, pear, blueberry.*

## CRÊPES SUCRÉES CREPES

*Servies jusqu'à 18h. Served until 6PM.*

<b>Sucre</b> <i>Sugar</i> .....	4,00€
<b>Sucre, cannelle</b> <i>Sugar, cinnamon</i> .....	4,00€
<b>Beurre, sucre</b> <i>Butter, sugar</i> .....	4,00€
<b>Crème citron</b> <i>Lemon spread</i> .....	4,50€
<b>Confiture</b> <i>Fraise, myrtille ou abricot.</i> <i>Jam : strawberry, blueberry or apricot.</i> .....	4,90€
<b>Miel</b> <i>Honey</i> .....	4,50€
<b>Crème de marrons</b> <i>Chestnut spread</i> .....	4,90€
<b>Sirop d'érable</b> <i>Maple syrup</i> .....	4,50€
<b>Nutella</b> <i>Nutella</i> .....	4,90€
<b>Banane, Nutella</b> <i>Banana, Nutella</i> .....	6,00€
<b>Pomme, caramel</b> <i>Apple, caramel</i> .....	6,00€
<b>Supplément chantilly</b> <i>Add whipped cream</i> .....	1,50€
<b>Supplément boule de glace</b> <i>Add a scoop of ice cream.</i> .....	2,50€

## GAUFRES WAFFLES

*Servies jusqu'à 18h. Served until 6PM.*

<b>Sucre</b> .....	4,00€
<i>Sugar.</i>	
<b>Confiture</b> <i>fraise, myrtille ou abricot.</i> <i>Jam: strawberry, blueberry or apricot.</i> .....	4,50€
<b>Nutella</b> .....	4,90€
<i>Nutella.</i>	
<b>Supplément chantilly</b> .....	1,50€
<i>Add whipped cream.</i>	

## GLACES ICE CREAM

**La boule de glace** ..... 2,50€  
*Vanille, fraise, chocolat, café, citron, Génépi, caramel au beurre salé.  
Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, Génépi,  
salted butter caramel.*

**Valley blanche** ..... 8,00€  
*3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly.  
3 scoops of vanilla, chocolate sauce, whipped cream.*

**Caramélita** ..... 8,00€  
*2 boules caramel, 1 vanille, coulis caramel, chantilly.  
2 scoops of caramel, 1 vanilla, caramel coulis, whipped cream.*

**Kilimandjaro** ..... 8,00€  
*2 boules chocolat, 1 vanille, coulis chocolat, chantilly.  
2 scoops of chocolate, 1 vanilla, chocolate sauce, whipped cream.*

**Machu Picchu** ..... 8,00€  
*2 boules café, 1 vanille, espresso, chantilly.  
2 scoops of coffee, 1 vanilla, espresso, whipped cream.*

**Fraise Melba** ..... 8,00€  
*2 boules fraise, 1 vanille, morceaux et coulis de fraise, chantilly.  
2 scoops of strawberry, 1 vanilla, strawberry chunks,  
strawberry coulis, whipped cream.*

**Reine des Antilles** ..... 8,50€  
*1 boule vanille, 1 chocolat, 1 fraise,  
coulis chocolat, morceaux de banane, chantilly.  
1 scoop of vanilla, 1 chocolate, 1 strawberry,  
chocolate sauce, banana chunks, whipped cream.*

**Suppl. chantilly** *Add whipped cream* ..... 1,50€

SERVICE CONTINU 10H-22H  
[www.globe-avoriaz.com](http://www.globe-avoriaz.com)

GLOBETROTTER

BRASSERIE • AVORIAZ • APRÈS-SKI



