



Une jolie petite histoire entre la Savoie et la Haute-Savoie....

Bienvenue aux Rhodos

Niché à 1485 m d'altitude au cœur des paysages naturels et époustouflants de la Haute-Savoie, le chalet des Rhodos bénéficie d'un cadre unique face au Mont-Blanc.

Construit en 1932 dans la pure tradition architecturale du Col des Aravis, Le chalet « les Rhodos » dévoile son nouveau visage après une importante réhabilitation.

Stéphane Mermillod, exploitant originaire de la Clusaz, amoureux de la montagne et férù de décoration, a souhaité faire de ce lieu emblématique un havre de paix et d'évasion pour ses hôtes, tout un art de vivre au plus haut.

Son père, constructeur de chalets, lui a transmis sa passion du bois et des matériaux nobles. Tout en conservant l'authenticité du bâti, le propriétaire a su ajouter harmonieusement une touche contemporaine, design et même artistique à ce lieu d'exception.

Il confère aux Rhodos une âme singulière qui suscite l'émotion. « Les personnes vivent ici une expérience unique dans une atmosphère douce et chaleureuse. » Une parenthèse enchantée... Aux Rhodos tous les sens sont en éveil !

Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment aux Rhodos.

Stéphane Mermillod

MENU /FOOD

**Ici, sont élaborés
des plats simples
et inspirés,
conçus pour
vous régaler...**

*Here, simple and
inspired dishes are
prepared, designed to
delight you...*

L'ATELIER SAVOYARD /MOUNTAINS CLASSICS



GRATIN DE CROZETS 23.

Aux cèpes et Reblochon de la coopérative de Flumet accompagné de sa salade verte.

TARTIFLETTE 23.

Salade verte

Prix/pers

FONDUE SAVOYARDE 22.

2 Pers. mini / 2 people min.

Servie avec salade verte

Pas de service de fondue sur les terrasses extérieurs

Prix/pers

RACLETTE TRADITIONNELLE 28.

2 pers. min. /2 people min.

La traditionnelle raclette au lait cru,

salade verte, pommes de terre,

ardoise de jambon blanc, saucisson,

cornichons.

COUPES GLACÉES /ICE CREAMS

ARAVIS 11.

1 boule fraise, 1 boule myrtille,

1 boule framboise

myrtilles fraîches, Chantilly, meringue.

COUPE RHODOS 10.

2 boule bulgare, 1 boule myrtille,

myrtilles fraîches, Chantilly, meringue.

MONT-BLANC 10.

2 boules vanille, 1 boule praline,

crème de marron, Chantilly, meringue.

GÉNÉPI DES RHODOS 11.

2 boules Génépi, Génépi 2cl, myrtilles fraîches,

meringue.

COLONEL 10.

3 boules de citron, Vodka 2cl, meringue.

ENTRÉES /STARTERS

RISOTTO DE RAVIOLES 16.

DU DAUPHINÉ,

Tomates confites, émulsion parmesan

RÖSTI DE POMMES DE TERRE, 17.

Jambon sec de savoie, crème de tomme

SALADE DE TOMME BLANCHE, 19.

Tomates anciennes, sauce romanesco

SALADE DE TRUITE FUMÉE, 19.

Fenouil croquant, pâte de citron,

huile basilic

NOUGATINE DE FOIE GRAS, 21.

Salade de haricots verts au canard fumé



Emportez notre carte !

Faite là découvrir à vos amis



PLATS /PLATES

**ORECCHIETTE AU PESTO
DE ROQUETTE,** 20.
*Variété de pâtes
tomates et scarmoza*

ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE 24.
*caviar d'aubergines fumées,
fromage frais aux herbes*

VOLAILE GRILLÉE 26.
polenta crémeuse aux olives et citron

DOS DE SANDRE 26.
*marmelade de courgettes,
beurre blanc aux agrumes*

**DOS DE TRUITE
EN CROÛTE D'HERBES** 26.
*risotto d'épeautre au fenouil,
sauce safranée*

JOUE DE BOEUF CONFITE 27.
*fondue d'oignons,
tomates et marjolaine,
jus de braisage*

PLANCHES 1 ou 2 personnes /BOARDS 1 or 2 people

RHODOS 23.
*Assortiment de charcuteries,
rillettes de canard, fromages, salades,
gressins, cornichons, petits oignons vinaigre*

FROMAGÈRE 18.
*Fromages de la coopérative du val d'Arly
Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon,
Chèvre frais, confiture de figue)*

CHARCUTERIE 20.
*Jambon blanc, jambon sec, saucissons,
rilette, cornichons*

VÉGÉTARIENNE DU CHEF 17.
Assortiment de légumes

MENU ENFANT 15.

PLATS

CROQUETTES AUX FROMAGES
Mesclun de salade

SALTIMBOCCA DE VOLAILE
Polenta, petits légumes

PETIT FISH
Mousseline de pommes de terre, petits légumes

DESSERTS
Boule de glace ou glace MEUH (en forme de vache :)

COCKTAILS

| | |
|--|------|
| MOJITO | 12 € |
| « Le classique » <i>Citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, rhum ambré 5cl, eau gazeuse.</i> | |
| CAÏPIRINHA | 12 € |
| <i>Cachaça 5cl, Citron vert frais, cassonade,</i> | |
| MARGARITA | 12 € |
| <i>Tequila 4cl, 2 cl de Cointreau 1 cl de jus de citron.</i> | |
| GIN FIZZ | 12 € |
| <i>Gin Gordon's 4cl, 2 cl jus de citron et 6 cl d'eau gazeuse</i> | |
| NEGRONI | 12 € |
| <i>2cl Gin, 2cl martini rouge, 2cl Campari</i> | |
| MAÏ TAÏ | 12 € |
| <i>Rhum blanc 2 cl, rhum brun 2 cl, Grand-Marnier 2 cl, jus de citron 2 cl, sirop d'Orgeat 1 cl.</i> | |
| PALOMA | 12 € |
| <i>Téquilla 4 cl, 2 cl de jus de citron, 4.5 cl de jus de pamplemousse, 3 cl d'eau gazeuse</i> | |
| GIN GIMBER | 15 € |
| <i>Gin Hendricks 4 cl, Gimber 1 cl, Tonic 6 cl</i> | |
| LE KUMQUAT | 15 € |
| <i>Gin Les Likoristes 4cl, sucre, kumquat</i> | |
| CHERRY TOMATE | 15 € |
| <i>Vodka Belvédère 4 cl, jus de citron 1 cl, Balsamique, Tabasco</i> | |

MOCKTAIL

Sans alcool

| | |
|---|--------|
| GINGEMBRE | 6.0 € |
| <i>Gimber, Schweppes</i> | |
| COCKTAIL FRUITS | 8.5 € |
| <i>Cocktail de jus de fruits</i> | |
| MOJITO | 8.5 € |
| <i>Cocktail sans alcool</i> | |
| L'ARAVIS | 5.50 € |
| <i>Jus de Pamplemousse Schweppes, feuille de menthe</i> | |

DESSERTS MAISON

/DESSERTS

| | |
|--|-----|
| LA MAOUSSE TARTE AUX MYRTILLES DES RHODOS | 11. |
| <i>glace bulgare (portion généreuse)</i> | |
| IGLOO DES RHODOS | 11. |
| <i>nougat et abricot</i> | |
| LA MÛRE DES ARAVIS, | 12. |
| <i>biscuit noisette, crèmeux cranberries</i> | |
| PARFAIT AUX 3 CHOCOLATS | 12. |
| SUCCÈS ANANAS COCO | 12. |
| FAISSELLE NATURE | 8. |
| <i>sur son sablé</i> | |
| FAISSELLE CAMEL | 8.5 |
| <i>sur son sablé</i> | |
| FAISSELLE MYRTILLE | 9. |
| <i>sur son sablé</i> | |
| SALADE DE FRUITS DE SAISON | 9. |
| PLANCHE SUCRÉE | 17. |
| <i>5 mini pâtisserie, brownie citron profiteroles vanille et chocolat blanc panna cotta fruit rouge guimauve maison financier myrtille</i> | |

NOS GLACES

/ICE CREAMS

Parfums : vanille, chocolat, café, bulgare, fraise, myrtille, citron, genépi, framboise, praline.

| | |
|---|-----|
| 1 Boule | 2.5 |
| 2 Boules | 5. |
| 3 Boules | 7. |
| Supplément chantilly | 1. |
| Supplément coulis | 1.5 |
| <i>fruits rouges, chocolat, caramel</i> | |