

Self-Service Side

Charcuterie (cold meats) Plate • 8,50€

Charcuterie (cold meats) & Cheese Plate • 15€

Cheese Plate • 7€

French fries • 7€

Soup • 10€



Dish of the day • 18€

The Savoyard dish Croziflette • 18€

Lasagna • 18€

Caesar Salad • 18€

Chicken Burger • 20€

Crispy chicken, cheddar cheese, crudités, cocktail sauce
with french fries



Dessert • 8€

Restaurant Side Service Included

Small Bites & Starters

Charcuterie (cold meats) Plate · 9€

Charcuterie (cold meats) & Cheese Plate · 16€

Onion Soup with Beaufort Croutons · 14€

Breaded Reblochon Cheese & green salad · 12€

Cheese Plate · 8€

Homemade French Fries · 8€

Green Salad · 6€

Main Dishes

Dish of the day · 21€

Black Angus Sirloin (approx. 250g) with Morel Sauce · 29,50€
with french fries & green salad

Pork Cheeks in Red Wine Sauce (slow-cooked) · 26€
with french fries & green salad

Wild Garlic Pesto Linguine · 22€
with goat cheese and sun-dried tomatoes

Tartiflette & green salad · 21€

Tartiflette with Charcuterie (cold meats) & green salad · 24€

Dolines Burger · 25€

180g ground beef, bacon, raclette, red onions, tartar sauce
with french fries & green salad

Vegetarian Burger · 24€

Quinoa patty, guacamole, cocktail sauce, cheddar
with french fries & green salad

Dolines Vege · 21€

Coconut milk, black curry lentil dahl, and seitan
with basmati rice

Dolines Salad · 21€

Crispy Reblochon, cured ham, honey, walnuts, green salad

Caesar Salad · 21€

Sun-dried tomatoes, croutons, parmesan, Caesar sauce, green salad
Choice of breaded chicken or gravlax salmon

BBQ Ribs barbecue sauce · 26€
with french fries & green salad

Perch Fillets with Tartar Sauce · 26€
with french fries & green salad



Little Skier's Menu (under 12) · 13€

Breaded Chicken Strips & French fries

or

Mini Daily Special

&

Chocolate Crunch

or

Fromage blanc

&

Tropico 20 cl

Desserts

Blueberry Almond Tart · 10€

Tiramisu with Chestnut Cream and Pears · 10€

Revisited Floating Island · 10€

Pistachio custard, salted butter caramel, and pink pralines

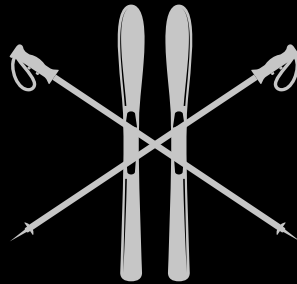
Chocolate crisp served with custard · 10€

Gourmet Coffee · 12€

Chocolate crisp, pistachio-raspberry panna cotta,
blueberry tartlet, nocciolata finanziaria

Dolines Gourmet Coffee · 14€

served with a shot of Génépi



Homemade waffle lollipops

from 2.30pm to 4.30 pm

Sugar · 4€

Homemade Caramel · 4,50€

Homemade Chocolate · 4,50€

Nocciolata Hazelnut Spread · 4,50€

Blueberry Jam · 4,50€

Whipped Cream Supplement · 1€

Blueberry Tartlet · 10€

All our dishes & desserts are homemade
except for the chicken strips



Net prices - Service included - A list of allergens is available, please ask the server

Les Boissons

Apéritifs

Vin blanc crème (Myrtille ou Cassis ou Pêche ou Framboise)	10cl	4,50€
Rosé Myrtille	10cl	6,50€
Martini Blanc ou Rouge	5cl	3,50€
Ricard	2cl	3,50€
Gin Bombay Sapphire	4cl	9€
Vodka Absolut	4cl	9€
Whisky	4cl	9€
Rhum	4cl	9€
supplément Coca ou Limonade ou Eau gazeuse		1,50€
supplément tranche citron ou sirop		0,50€

Cocktails Maison

Le Pink Lady Crème de framboise, pétillant, framboises fruits	15cl	12€
Spritz Apérol, Prosecco, eau pétillante, tranche orange	22cl	12€
Lemon Spritz Limoncello, Prosecco, eau pétillante, tranche citron	22cl	12€
Hugo Spritz Liqueur de sureau St-Germain, Prosecco, eau pétillante, tranche citron vert, menthe fraîche	22cl	13€
Mojito Traditionnel	22cl	11€
Mojito Fraise ou Passion	22cl	12€
Caipirinha Cachaça, sucre roux, citron vert	6cl	9€
Caipirinha Passion	6cl	10€
Caipiroska Vodka, sucre roux, citron vert	6cl	9€
Ti Punch Rhum, sucre roux, citron vert	6cl	10€
Virgin Mojito sans alcool	20cl	6€

Bières Pression

Pelfort Blonde 5,5%	5€	9,50€
avec sirop ou panaché	5€	9,50€
Picon Bière	6€	11,60€
Cuvé Hivernale	6€	11,60€
Pélican Blonde 7,5%	6€	11,60€
Lagunitas IPA 6,2%	6,50€	12,50€
Affligem Blanche 4,8%	6€	11,60€

Bières Bouteilles

Mort Subite Kriek 4%	33cl	8€
Desperados 5,9%	33cl	7€
Heineken 0,0%	33cl	5€
Cidre Brut Breton 4,5%	33cl	6€

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola zéro sucres	33cl	5,50€
Orangina, Fanta orange, Sprite, Fuzetea	25cl	5,50€
Tropico	20cl	4€
Sirop à l'eau (Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron Vert, Orgeat, Myrtille)	25cl	2,50€
Jus Fruits Granini (Orange, Ananas, Pomme, Abricot)	25cl	5,50€
Limonade (le verre)	25cl	3,50€
Vals	33cl	4,50€
Diabolo	25cl	4€
Verre de lait froid	25cl	3€
Lait Sirop	25cl	3,50€
supplément sirop		0,50€

Eaux de Savoie Bonneval

Plate	3€	5€
Gazeuse	3€	5€

Digestifs

Génépi	4,50€	9€
Chartreuse verte	5€	10€
Manzana Verde, Limoncello, Get 27	4,50€	9€
Eaux De Vie (Poire ou Framboise), Cognac, Armagnac	4,50€	9€

Boissons Chaudes «Maison Fraica»

Expresso ou Allongé ou Noisette	2,50€
Décaféiné	2,50€
Double Expresso	4,50€
Café Crème	4,80€
Cappuccino	5,60€
Café Viennois	5,60€
Café Macchiato	5€
Moka expresso + chocolat chaud	6€
Chocolat	4,50€
Chocolat Viennois	5,50€
Citron Chaud	6,80€
Lait Chaud	3€
Thé ou Infusion Dammann	3,80€

Boissons Gourmandes

Vin Chaud Maison	5€
Café des Dolines expresso + 4cl Génépi	10€
Café Chartreuse expresso + 4cl Chartreuse	11€
Irish Coffe	10€
Green chaud chocolat + Chartreuse	8€
Chocolat Rhum	7€
Chocolat Bailey's	7€
Amaretto chaud chocolat + Amaretto	7€
Grog Rhum, citron, miel, eau chaude	9€

Les Vins

Vins de Savoie « Domaine Jean Vullien & Fils »

Blanc	50cl	75cl
Apremont Prestige		27,50€
Roussette	20,90€	28,50€
Chignin Bergeron		35,50€

Rouge	
Mondeuse Arbin	33,50€

Rosé de Savoie	
	26,50€

Rosé de Provence

Belle Promesse AOP BIO, Chevron Vilette	29,50€
---	--------

Languedoc-Roussillon AOP

Pic St Lou, Domaine Haut Lirou	35,50€
--------------------------------	--------

Bordeaux

Roc de Giraudon, Lussac St-Émilien	29,90€
------------------------------------	--------

Côtes-du-Rhône AOP

Chevalier D'Anthelme, Cellier des Chartreux	29€
---	-----

Champagne

Guillette Brest à Monthelon, Blanc de Blanc	75€
---	-----

Vins au verre 12cl

Chardonnay Blanc des Cévennes 6€
Apremont Prestige 6€
Côte du Rhône, Chevalier D'Anthelme AOP 6,50€
Mondeuse Arbin Rouge 6,50€
Rosé de Savoie 6€