

holala

by ho 36

*Servi par votre chef et son équipe
de 12h à 14h et de 19h à 22h*

- HOLALA LES MENUIRES -
Restaurant - Bar - Terrasse - Evènements
120 rue des Fontanettes, 73440 Les Belleville

holala.ho36.com | 04 79 55 08 40

Les entrées

Soupe du jour ☽ 9€

Carpaccio 3 Betteraves ☀☽ 13€

· 3 types de Betteraves : chiogga - golden - rouge avec sauce ponzu, sésame, crumble de chèvre

· 3 types of beets: chiogga - golden - red with ponzu sauce, sesame, goat crumble

Reblochon Rôti (à partager à 2) ☽ 11€

· Reblochon entier de Savoie rôti, Miel de sapin, pommes de terre et assortiment de charcuterie (tarif par personne min. 2p)

· Reblochon, Spruce honey drizzle, steamed potatoes and local cold cuts

Salade des Menuires ☀☽ 13€

· Mesclun, tomates confites, figue, jambon cru, pomme de terre, lardons, œuf poché, vinaigrette moutarde ancienne et sirop d'érable

· Spring mix lettuce dried figs, cured ham, potatoes, bacon, poached eggs, grainy dijon vinaigrette

La Burrata Rossa ☀☽ 14€

· Burrata, Jambon de cru, carpaccio de tomate et chutney de poivron aigre doux

· Burrata wrapped in prosciutto, tomato carpaccio, bell pepper chutney

Croquetas Alpines ☀☽ 14€

· Croquetas de Pommes de terre, pois chiches, reblochon et lard

· Potatoes, chickpeas, reblochon & bacon



2 Formules

HOLALA : Entrée + Plat + Dessert

35€⁹⁰

Starter + Main Course + Dessert

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

28€⁸⁰

Starter + Main course or Main Course + Dessert

Les plats

Holala Burger ☀️🍷* 22€

- 150 gr. Steak Angus, pain noir brioché, bacon, raclette, sauce BBQ au bourbon, oignons caramélisés, tomates confites & frites
- 150 gr. Angus chopped steak, coppa, cured ham, BBQ sauce, caramelized onions

Veggie Burger ☀️🍷 18€

- Steak de courge butternut grillé aux épices, avocat, ketchup de betterave maison, pickles d'oignons rouges
- Roasted Butternut squash, guac, beet ketchup, and pickled red onions

Tataki de bœuf aux épices * 🍷 22€

- Tranches de bœuf saisies, sauce au roquefort, crozets sauce forestière, salade
- Tataki of beef with pepper sauce, creamy crozet pasta with mushrooms and salad

Parmentier d'osso bucco * 🍷 22€

- Jarret de bœuf braisé au vin rouge, purée de pommes de terre au comté
- Veal shank shepherd's pie braised in red wine, comte cheese mashed potatoes

Volaille Cordon bleu à la savoyarde 🍷 22€

- Volaille panée au panko, jambon cru, raclette, velouté au fromage et crozets de Savoie aux champignons
- Chicken cordon bleu, stuffed with raclette cheese, cured ham, creamy crozet pasta with mushrooms

Sauté de volaille tradition 🍷 20€

- Filet de volaille sauté au porto et vin blanc, champignons, poitrine fumée et écrasé de pommes de terre
- Chicken tender, smoked bacon, mushrooms, port wine, white wine and crushed potatoes

Les plats (la suite)

La Tartiflette du Chef 🍷 18€

· Gratin de pommes de terre, lardons et oignons au Reblochon avec salade verte

· Potatoes, bacon, cream and reblochon cheese. Served with salad

Mac' & Cheese de Savoie 🍷 18€

· Pâtes penne, sauce raclette & ail des ours, saucisse Diot de Savoie grillée, oignons caramélisés

· Penne tossed in raclette cheese and creamy wild garlic, Savoie sausage and caramelized onions

Pavé de saumon, sauce Grenobloise * 2 🍷 24€

· Pavé de saumon (beurre noisette, citron, câpres) accompagné de riz basmati et légumes du moment

· Salmon filet with hazelnut butter, lemon juice, capers, basmati rice, and vegetables of the day

Poké Bowl Saumon ☀️🍷 17€

· Saumon mariné sauce ponzu, huile et grains de sésame, radis, concombre, mangue, avocat, carottes, fèves edamame

· Marinated salmon with ponzu sauce, sesam oil and seeds, radish, cucumber, mango, avocado, carrots, edamame beans

Poké Bowl Veggie ☀️🍷 16€

· Falafels du chef : pois chiches et mélange végétal, mélange healthy (blé, bulgour, quinoa, flocons soja, lentilles corail)

· Chef's falafels: chickpeas and vegan mix, healthy mix (wheat, bulgur, quinoa, soy flakes, coral lentils)

* Pour les clients de l'hôtel en demi-pension ou pension complète choisissez **Entrée & Plat ou Plat & Dessert**. Les plats avec étoile : supplément +4€
For hotel guests on half board or full board: 1 Entrance & 1 Main course or 1 Main course & 1 Dessert. Some EXTRA dishes have an extra cost of +4€.

2 Le Pavé de saumon en formule ou demi pension entraîne un supplément de 4€
The salmon steak in the menu costs 4€ extra.

Les desserts

Fondant au Chocolat et sa glace vanille 9€

- Gâteau au chocolat à cœur fondant et glace vanille
- Chocolate fondant and vanilla ice cream

Cookie gourmand façon Sundae 10€

- Cookie Chocolat, cuit minute, ganache chocolat et glace vanille
- Chocolate chip cookie, chocolate ganache, vanilla ice cream

Cheesecake du moment et sa garniture 9€

- Cheesecake of the day

Coupe 3 Vallées 8€

- 3 boules de glace au choix, chocolat et chantilly
- 3 scoops of ice cream of your choice, chocolate and whipped cream

La Tartelette du jour 9€

- Selon l'inspiration du jour, votre hôte vous renseignera
- Pie or tart of the day



Menu enfant

12€⁵⁰

Boisson au choix sans alcool
Soft drink

Pâtes carbo ou Steak haché ou Crispy Nugget's
servis avec pommes frites maison & petits légumes

Chopped steak or nuggets or carbonara pasta
served with home French fries / vegetables

Dessert du jour, glace ou boule de neige
Dessert of the day, ice cream or snowball

PRIX EN EUROS TTC - Service compris

La liste des produits allergènes est disponible au sein de l'établissement. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Origines de nos viandes et poissons affichées au restaurant.

Les cocktails Création 12€

BAMBI : Jagermeister, Amaretto, Citron vert, Jus de cranberry

MAAAAAARC : Vodka, Sirop d'hibiscus, Citron vert, Jus de pamplemousse

TI-BISCUIT : Bourbon, Angostura bitter, Sirop de pain d'épice

VOLDEMORT : Gin Suze, Chartreuse verte, Citron vert, Sirop de gingembre

OLAF : Rhum blanc, Crème châtaigne, Lait d'amande, Crème coco

MAYA L'ABEILLE : Gin, Feuilles basilic, Jus citron, miel, limonade

Les cocktails Signature 12€

MOSCOW MULE : Vodka Eristoff, Liqueur de Thym, Citron vert, Ginger beer

EXPRESSO MARTINI : Rhum ambré, café expresso, Kahlua, Sirop de noisette

MAI TAI : Rhum blanc, Liqueur verveine, Sirop d'orgeat

PORNSTAR : Vodka, Purée de Passion, Crème de mûre, Citron vert, vin pétillant

Les mocktails (sans alcool) 8€

PETIT OURS BRUN : Ginger beer, Martini floral, Sirop pain d'épices

CASIMIR : Jus d'orange, Jus ananas, Sirop d'amaretto

FALBALA : Basilic, citron vert, hibiscus & litchi, goyave, indian tonic

JOKER : Menthe, citron vert, framboise, passion, ananas limonade

MARTINE : Martini Vibrante, pamplemousse, vanille, Indian tonic

Rhums

Havana blanc	6€	Havana Especial	6€
Captain Morgan	6€	Diplomatico	8€
Mount gay	8€	Don Papa	8€
Botran	10€	Santa Teresa	12,50€
Centenario	14,50€	Bristols	8€ à 13,50€

Whiskys

Balantines	6€	Jack Daniels	7€
Jack Daniel Honey	8€	Makers Mark	10€
Talisker	12€	Blair Athol	14€
Haute Glace RYE	16€		

Vodka

Eristoff	6€	Absolut	7€
Grey goose	10€	Belvedere	10€

Tequila

San José	6€	Olmecca	8€
Patron Silver	12€	Patron Reposado	12€
Patron XO Café	12€		

Supplément soft : 1€ Energydrink 2€

My Gin tonic (à composer)

LES GINS:

Bombay Classic	10€	Lachanenche	12€
Tanqueray	12€	Generous Gin	14€
Hendrick	14€	Botanist	16€
Ceder's	16€	Monkey 47.	18€

+LES TONICS:

Natural indian tonic, elderflower Cucumber
Mandarine ginger, Ananas amande;
Rhubarb hibiscus mediterranean

+LES ACCOMPAGNEMENTS:

Concombre , Citron vert , Orange , Baie rose ,
Basilic, Fleur comestible , Poivre, Poire,
Jalapenos

Bière pression

	25 cl	50cl
Grösch	3,50€	6,50€
Pale Ale	4,50€	8,00€
St Stephanus	4,50€	8,00€
IPA	5,00€	9,50€
Picon	4,20€	7,50€
Panaché	3,50€	6,00€
Monaco	4,00€	7,00€

Bière & Cidre bouteille 33cl

Triple none	7€
Liefmans, bière rouge	6€
Bière Savoyarde blanche	6€
Brooklyn sans alcool	6,50€
Cidre Appie brut ou brut au miel	6€
Cidre Appie poire gingembre	6€

Apéritifs

Apérol Spritz	9€
Campari	5€
Pastis bio	3,50€
Pastis, Ricard, Berger Blanc	3€
Perroquet, Tomate, Mauresque	3,50€
Martini Rouge ou Blanc	6€
Vermouth Rouge ou Blanc	6,50€
Porto rouge ou blanc	6€
Suze	5€
Coupe crémant de Savoie	6,50€
Kir de savoie 6€ Kir pétillant	7,50€

Digestifs :

Armagnac Samalens	9€
Cognac Meukoov	8€
Cognac Hennessy	10€
Chartreuse Verte ou Jaune	8€
Eau de vie Poire ou Mirabelle	8€
Eau de vie de framboise	8€
Calvados	8€
Liqueur Lachanenche	6,50€
Limoncello Lachanenche	6,50€
Génépi Bio Lachanenche	6,50€
Génépi Noir Lachanenche	10€
Bailey's	6€
Get 27	6€
Saké	5,50€
Saké veilli au pruneau	6€
Sapinette	8€

Soft drinks

LESJUS	4,80€
Orange, pomme, abricot, poire, tomate, pêche de vigne, pomme framboise	

LES BULLES	
Coca Cola ou Coca Zéro	3,50€
Perrier	3,50€
Redbull	6,00€

LESTONICS	5,00€
------------------	-------

Ginger beer | Rhubarb hibiscus | Mandarine ginger | Indian tonic | Ananas amande | Méditerranéen | Elderflower cucumber

Thés glacés et limonades 5,20€

Charitea – Thé glacé naturel, bio sans sucre : Green (thé vert gingembre) | Mint (menthe fruit de la passion) | Red (rooibos fruit de la passion) | Mate (Mate gingembre pétillant)

Lemonaid - Limonade naturelle et bio: Citron vert | Fruit de la passion | Orange sanguine

Eaux

	50 cl	100 cl
Vittel	3,80€	4,50€
San Pellegrino	4,50€	6,80€

Boissons chaudes

Café Espresso ou allongé	2,00€
Décaféiné	2,10€
Double espresso	3,50€
Noisette	2,20€
Cappuccino	3,90€
Chocolat chaud	3,90€
Thé ou Infusion	2,80€
Chaï latte ou Café latte	4,20€
Chocolat chartreuse	5,50€
Café viennois	3,00€
Chocolat viennois	4,50€

Spécialités

Vin chaud	4,50€
Irish coffee	10€
Grog pomme cannelle	6,50€
Tisane au génépi	4,50€




Rouges

Réserve Bordeaux, James Deschartrons Cabernet Franc, Merlot 2016 - 75cl	22€
Gamay Jongieux 2020 Vin de Savoie - 75cl	 5€ 25€
AOP Mondeuse Arbin 2020 Vin de Savoie - 75cl	36€
Little Garance Bio 2020/2021 IGP Coteaux du Pont du Gard- Syrah & Grenache, Vermentino - 75cl	 5,50€ 30€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Val de Loire, Cabernet franc 2021 - 75cl	32€
Pic Saint Loup AOP Domaine Pech Tort 2019/2020 Languedoc-Roussillon Shiraz/Syrah, Grenache - 75cl	36€
Vacqueyras AOP Bio 2018/2019 Vallée du Rhône Grenache, Syrah et Mourvèdre - 75cl	39€
Bourgogne Haute Côte de Beaune AOP 2020 Pinot noir - 75cl	49€
Saint-Emilion AOP Château des Moines 2016 - Bio Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - 75cl	 9€ 48€
Saint Joseph AOP Vin de Vienne Vallée du Rhône Syrah 2019/2020 - 75cl	56€

Rosés

La nuit tous les chats sont gris IGP Gard, Grenache gris 2021 - 75cl	 4,50€ 21€
Rosé Posey Bio IGP Pays d'Oc, Grenache 2021 - 75cl	26€

Blancs

Les Abymes AOP, Vin de Savoie Jacquère 2020 - 75cl	 5€ 24€
Ecoterra Chardonnay - Bio IGP Pays d'Oc 2020/2021 - 75cl	24€
Posey Blanc Pays - Bio IGP Pays d'Oc Grenache / Viognier 2021 - 75cl	29€
Roussette de Savoie AOP Cru Marestel 2020 Altesse - 75cl	 6,50€ 35€
Petit Chablis - Bio - Domaine William Fèvre AOP Bourgogne, Chardonnay 2019/2020 - 75cl	 8€ 39€
Pouilly Fumé AOP Les Clairières, Sauvignon Blanc 2020/2021 - 75cl	46€
Condrieu AOP Pagus Luminis, Viognier 2016 - 75cl	59€

Bulles

Crémant de Savoie Châteaux de la violette 75cl	36€
Champagne Henriot Brut souverain 75cl	65€
Champagne Veuve Clicquot 75cl	90€
Champagne Moët et Chandon 75cl	90€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. TARIF TTC. SERVICE COMPRIS.

 Le verre de vin à une contenance maximale de 12cl.