

holala

by ho36

*Servi par votre chef et son équipe
de 12h à 14h et de 19h à 21h30*

- HOLALA LA PLAGNE -
Restaurant - Bar - Terrasse - Evènements
1415 Route de Plagne Centre, 73210 La Plagne-Tarentaise

holala.ho36.com | 04 79 09 09 23

Les entrées

Velouté du jour

9€

Le parfait

13€

- Oeuf parfait tendre et onctueux, crémeux de broccolis, cacahuètes torréfiées et pickles
- Unctuous perfect egg, creamy broccoli, roasted peanuts and pickles

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

Duo de Saumon

13€

- Saumon gravlax et truite fumée, saladettes de pois chiches et jus d'herbes
- Salmon gravlax and smoked trout, chickpea saladettes and herb juice



3 Formules

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

35€⁹⁰

Entrée + Plat

Starter+Main course

28€⁸⁰

Plat + Dessert

Main course+Dessert

28€⁸⁰

Les plats

Holala Burger 22€

· 150 gr. Steak Angus, pain brioché, coppa, jambon cru, fromage raclette, oignons confits & frites

· 150 gr. Angus chopped steak, coppa, cured ham, caramelized onions and French fries

Veggie Burger 20€

· Galette de céréales, sauce au chèvre, ketchup de betterave maison, oignons confits et en pickles

· Cereals patty, goat cheese sauce, beet ketchup, pickled onions

*Tataki de bœuf** 22€

· Tranches de bœuf saisies, sauce au poivre, salade, servies avec crozets aux champignons ou frites

· Sliced beef, pepper sauce, salad, served with mushroom crozets or fries

Volaille Cordon bleu à la savoyarde 22€

· Volaille panée au panko, jambon cru, raclette, sauce suprême vin blanc et tomme servie avec crozets champignons ou frites

· Panko breaded chicken, cured ham, raclette, white wine and tomme supreme sauce served with mushroom crozets or chips

*Poisson du jour** 22€

· Poisson du jour selon arrivage, poireaux en deux façons, risotto de petit épeautre et mayonnaise tandoori

· Fish of the day, leeks in two ways, small spelt risotto and tandoori mayonnaise

Croziflette – Savoyarde ou Forestière 18€

· Savoyarde : crozets de Savoie, lardons, reblochon et oignons.

· Forestière : crozets de Savoie, champignon, reblochon

· Savoyarde: Savoy crozets, bacon, Reblochon cheese and onions

· Forestière: Savoy crozets, mushrooms, Reblochon cheese

* 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 (with a star) have an extra cost of +4€.

Les desserts Maison

Pavlova à la pomme	10€
· Pavlova, compotée de pomme à la vanille, meringue et chantilly · Pavlova, apple and vanilla compote, meringue and whipped cream	
Cookie gourmand façon Sundae	10€
· Cookie Chocolat, cuit minute, pépites chocolat noisettes et glace vanille · Chocolate chip cookie, chocolate & nuts, vanilla ice cream	
Moelleux chocolat – Caramel	9€
· Moelleux chocolat accompagné d'une glace vanille · Moelleux chocolate with vanilla ice cream	
Crème brûlée du jour	8€
Tiramisu du jour	8€



Menu enfant

12€50

Boisson au choix sans alcool
Soft drink

Steak haché ou Crispy Nugget's servis avec pommes
frites ou petits crozets à la crème

Chopped steak or nuggets served with French fries
or creamy crozets

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 Signature 12€

LA FIEVRE

Gin, absinthe lachanence, suze, sirop de gingembre, citron vert

CARDAMOME MULE

Vodka infusée cardamome, jus citron, ginger beer, cardamome bitter

JERRY NUT

Rhum Sailor Jerry, espresso, liqueur de café, sirop de noisette

ROSALIA

Gin, jus de citron jaune, sirop de gingembre maison, jus de cranberry

L'ALTHÉA

Vodka infusé hibiscus, jus de pamplemousse, sirop d'hibiscus, jus citron jaune, blanc oeuf

BELLE DAME

Liqueur sureau, liqueur thym, vermouth blanc, jus citron, prosecco

OLD VANILLA

Bourbon, bitter angostura, vanille.

CANOU

Triple sec, jus de citron vert, jus poire, sirop cannelle, eau pétillante

Soft drinks

LES JUS 4,50€

Orange, pomme, abricot, poire, tomate

LES BULLES

Coca Cola ou Coca Zéro 4€

Perrier 4€

Limonade citron vert 4,50€

Suze tonic sans alcool 4€

Ginger beer Franklin 3€

Tonic Franklin Nature 3€

Ou gingembre, hibiscus, concombre

THÉ GLACÉ MAISON 4€

Les cocktails classiques 10€

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus citron, bitter angostura, blanc d'oeuf, sucre de canne

CLOVER CLUB

Gin, purée de framboise, blanc d'oeuf, citron jaune, sucre de canne

MAI TAI

Rhum ambré, triple sec, jus citron vert, sirop orgeat, rhum Sailor Jerry

SHOW

Le cocktail du jour

Les Gin tonic

Gin Bombay Sapphire, génévrier, zest 10€
orange & citron, tonic

Gin Bulldog, Branche de thym, baie de 12€
génévrier, tonic hibiscus

Gin Hendrick's, pétales de rose, 13€
concombre, tonic au concombre

Gin bio l'Acrobate, orange, citron, tonic 14€

Gin bio Lachanence, pétales de rose, 14€
citron, tonic

Eaux

Evian 1L 4,50€

Evian 50cl 3,80€

San Pellegrino 1L 6,80€

San Pellegrino 50cl 4,50€

Boissons chaudes

Café Espresso ou allongé 2,00€

Décaféiné 2,10€

Double espresso 3,50€

Noisette 2,20€

Cappuccino 3,90€

Grand crème 3,80€

Chocolat chaud 3,90€

Thé ou Infusion 2,80€

Bière pression

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

Supplément sirop : 0,50€

Bière bouteille 33cl

Desperados	6€
Liefmans, bière rouge	6€
Les Cimes, bière blanche	6€
Bon secours, bière ambré	6€

Cidre bouteille 33cl

Appie, cidre brut 6€

Spécialités

Vin chaud maison	5€
Irish coffee	8€
Grog Orange citron miel	7€
Grog à la pomme cannelle	7€
Grog maison sans alcool	4,50€

Apéritifs

Campari 2cl	5€
Casanis 2cl	3€
Pastis, Ricard 2cl	3€
Perroquet, Tomato, Mauresque	3,50€
Martini Rouge ou Blanc	6€
Vermouth Rouge ou Blanc	6,50€
Porto rouge ou blanc	6€
Suze	5€
Kir	4,50€
Kir royal	10€
Coupe de champagne	10€
Apérol Spritz	9€

Rhums

Havana 3 ans	6€
Havana Especial	6€
Don Papa	8€
Sailor Jerry	8€
Doorly's	9€
Eminente	11€

Whiskys

Clan Campbell	6€
Bulleit Bourbon	9€
Hatozaki	9€
Glenmorangie	10€
Talisker	12€

Vodka

Absolut	7€
Wyborowa	6€

Tequila

San José	6€
José Cuervo Especial	7€
Patron Silver	12€

Supplément soft hard drink :

Coca ou jus de fruit 1€

Digestifs

Armagnac Samalens	9€
Cognac Camus (Ile de Ré)	8€
Chartreuse Verte ou Jaune	8€
Eau de vie Poire	6,50€
Calvados	8€
Liqueur Lachanence	6,50€
Limoncello Lachanence	6,50€
Génépi Lachanence	7€
Bailey's	6€
Get 27	6€

Shooter

Selon arrivage 3€ à 5€




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- Grenache blanc, 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 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc - 75cl	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.