



LE MIDI

HORAIRES D'OUVERTURE

12H - 14H / 19H - 21H [SOIR]

INFOS ET RÉSERVATIONS

www.hotelmil8.com

+33 [0]4.58.57.18.00

CÔTÉ **ALPAGES** SEUL ou À PARTAGER

BOÎTE CHAUDE

Fromage rôti aux aromates, pommes mitrailles vapeur, charcuterie Savoyarde
Hot box of roasted cheese with herbs, roasted potatoes and charcuterie

28€

POTAGE DU JOUR

Croutons et tranche de tomme gratinée
Soup of the day with croutons and slice of gratinated tomme cheese

14€

PLANCHES MIL8 À PARTAGER 28€

LA CHARCUTERIE

Jambon cru, viande des grisons, saucisson nature et ail des ours,
jambon à la truffe • *Cured ham, grison ham, plain sausage
and wild garlic, truffle ham*

LA FROMAGE

Tomme de Savoie, Abondance, Reblochon, confit de myrtilles
Tomme cheese, Abondance cheese, Reblochon cheese, candied blueberry

LA MIXTE

Jambon cru, viande des grisons, saucisson nature et ail des ours,
jambon à la truffe, Abondance, Reblochon, confit de myrtilles
*Cured ham, grison ham, plain sausage and wild garlic, truffle ham,
Abondance, Reblochon, candied blueberry*



CÔTÉ MER

HUÎTRES N°3 SPÉCIAL DAVID HERVÉ 6 18€ 12 34€

Granité à l'échalotte • Oysters n.3 Special from David Hervé with shallots granita

CREVETTES

Mayonnaise maison • Prawns with homemade mayonnaise

15€

BULOTS Aïoli • Aïoli

12€

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

6 huîtres, crevettes et bulots

6 oysters, prawns and whelks

35€

LE CAVIAR OSCIÈTRE 5* 30G MAISON ANTONIUS

Blinis, beurre d'algue • Caviar 5* 30g from Maison Antonius

90€

CÔTÉ FROID

FOIE GRAS

Mi-cuit, myrtilles, brioche toastée

Semi-cooked, blueberries, toasted brioche

27€

POKEBOWL

Boeuf ou Thon mariné ou option végété. Riz, carottes, chou rouge, concombre, avocat, edamame • Marinated beef or tuna or vegetarian option.

Rice, carrots, red cabbage, cucumber, avocado, edamame

25€

AVOCADO TOAST

Pain toasté, oeuf poché, truite gravelax, avocat, sauce hollandaise

Toasted bread, poached egg, gravlax trout, avocado, hollandaise sauce

25€

ENTRÉE DU JOUR Voir l'ardoise • See the board

16€



CÔTÉ CHAUD

L'ENTRECÔTE 350GR

Grillée, pommes frites, échalion confit, sauce Béarnaise maison
Grilled, fried apples, confit shallot, homemade Béarnaise sauce

38€

BURGER MIL8

Buns, steak haché 180g, bacon, oignons, raclette
Buns, minced beef 180g, bacon, onions, raclette cheese

29€

POTIMARRON

Semi pris, chips et pulpe, shimeji rôtis
Semi-cooked, crisps and pulp, roasted shimeji mushrooms

24€

TRUITE

La carotte en déclinaison, émulsion curcuma au spigol
Carrot variations, turmeric emulsion with spigol

27€

TAGLIATELLES À LA TRUFFE

Façon carbonara, guanciale, oeuf confit, parmesan 24 mois, mélanosporum
Carbonara style, guanciale, confit egg, 4-month aged Parmesan, mélanosporum

35€

LA TARTINE-FLETTE

Oignons, lardons, Reblochon, pomme de terre
Onions, bacon, Reblochon cheese, potatoes

26€

PLAT DU JOUR Voir l'ardoise • See the board

27€

COCOTTE DU MOMENT 28€

Selon l'inspiration du chef
*pot of the moment. According
to the chef's inspiration*



CÔTÉ DESSERTS

BABA AU RHUM

Chantilly vanille torréfiée
Roasted vanilla whipped cream

14€

BRIOCHE PERDUE

Crème montée cannelle, sauce aux marrons
Whipped cream with cinnamon, chestnut sauce

12€

TIRAMISU CAFÉ

12€

CAFÉ GOURMAND

Financier citron, tartelette sarrasin, chou ganaché épeautre,
moelleux chocolat • Lemon financier, buckwheat tartlet,
spelt ganache choux, chocolate cake

12€

MOUSSE AU CHOCOLAT INSTANTANÉE

Instant chocolate mousse

13€

GLACES ET SORBETS

2 boules au choix : chocolat, vanille, caramel, coco, mangue, fraise et citron
2 scoops of your choice: chocolate, vanilla, caramel, coconut, mango,
strawberry and lemon

9€

DESSERT DU JOUR Voir l'ardoise • See the board

12€

