

Hôtel du Commerce

5 rue des Clefs - 74230 - Thônes

Bienvenue à L'Hôtel Restaurant du Commerce

De 12H00 à 13H30 Et De 19H00 à 21H30

C'est dans un établissement traditionnel et historique de Thônes que toute l'équipe est heureuse de vous accueillir dans une ambiance simple et chaleureuse.

*Aujourd'hui, notre chef et sa brigade vous proposent une cuisine traditionnelle, raffinée, élaborée avec des produits frais et de saison. (Merci de nous signaler toute allergie)
Pour votre information, les tableaux exposés dans la salle de restaurant sont en vente.*

Nous vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie.

Welcome to the Hôtel Restaurant du Commerce

From 12H00 to 13H30 and From 19H00 to 21H30

It is in a traditional and historic establishment in Thônes that the whole team is happy to welcome you in a simple and warm atmosphere.

Today, our chef and his brigade offer you traditional, refined cuisine, prepared with fresh, seasonal products. (Please notify us of any allergies)

For your information, the paintings displayed in the restaurant are on sale.

We wish you a pleasant time with us.



Les Entrées

Starters

Tataki de Thon Mariné, Crème de Brocolis au Sésame

Tuna Tataki, Broccoli and Sesame Cream

15 €

Ravioles au Foie Gras (Mousseline volaille, foie gras, citrons confits, beurre à la sauge)

Foie Gras Ravioli (Poultry mousseline, foie gras, candied lemons, sage butter)

15 €

Gaspacho d'été (tomates, concombres, ail, poivron, huile d'olives),

Focaccia Maison aux olives

Summer gazpacho (tomatoes, cucumbers, garlic, pepper, olive oil),

Homemade Focaccia with olives

12 €

Arancini aux Champignons, Crème de Parmesan (risotto farci aux champignons pané)

Mushroom Arancini, Parmesan Cream (risotto stuffed with breaded mushrooms)

14 €

Les Plats

Main Dishes

Saint Pierre snacké, Purée de Courgettes à la Cardamone, Fleur de Courgette farcie aux Petits Légumes, Sauce Vierge

Snacked Saint Pierre fish, Zucchini puree with Cardamom, Zucchini Flowers stuffed with Vegetables, Virgin Sauce

24 €

Pièce du Boucher selon arrivage, Légumes, Purée du Chef, Croustillant de Pommes de Terre

Butcher's Cut Depending on Arrivals, Vegetables, Chef's Puree, Crispy Potatoes

26 €

Selle d'Agneau snackée, Frites de Polenta, Aubergine Rôtie, Sauce Chimichurri

Seared Saddle of Lamb, Polenta Fries, Roasted Eggplant, Chimichurri Sauce

26 €

Poulpe grillé aux Agrumes, Houmous, Coriandre fraîche, Grenades, Pois Chiches frits

Grilled Octopus with Citrus Fruits, Hummus, Fresh Coriander, Pomegranates, fried Chickpeas

23 €

Spécialités

Specialities

Tartiflette et Salade Verte - Supplément Charcuterie 5€

*Tartiflette (Typical Dish with Potatoes, Bacon and Reblochon Cheese) and
Green Salad - Extra Cold Cuts 5 €*

19 €

Tomme Blanche, Pommes de Terre Vapeur, Charcuterie et Salade Verte

*Tomme Blanche (Fresh White Tomme Cheese), Steamed Potatoes, Cold
Cuts and Green Salad*

24 €

Menu Enfant

Children Menu

Volaille Panée Maison avec Frites ou Légumes

Home Breaded Poultry with French Fries or Vegetables

Ou / Or

Mini Tartiflette

Mini Tartiflette

(Typical Dish with Potatoes, Bacon and Reblochon Cheese)

Glace / Ice Cream

Sirop / Sirup

15 €

Fromage

Cheese

Assiette de Fromage de Pays
Plate of Local Cheese

9 €

Desserts

Desserts

Finger Chocolat Rocher (Mousse Chocolat, insert praliné cacahuètes, croustillant au chocolat, glace pralinée)

Finger Chocolat Rocher (Chocolate mousse, peanut praline insert, chocolate crisp, praline ice cream)

12 €

Noix de Coco Exotique (mousse de coco, sablé coco, glace passion)

Exotic Coconut (coconut mousse, coconut shortbread, passion fruit ice cream)

12 €

Framboisier (biscuit Joconde, crème diplomate à la framboise)

Raspberry (Mona Lisa biscuit, raspberry diplomatic cream)

10 €

Abricot rôti, Miel et Romarin, Crumble au Romarin, Glace Pêches de Vigne

Roasted Apricot, Honey and Rosemary, Rosemary Crumble, Vine Peaches Ice Cream

10 €