

RHODOS

Entrée / Starters

Saumon fumé à la crème fraîche et à l'aneth, servi avec toasts <i>Smoked salmon with crème fraiche and dill served with toasts</i>	€ 10.50	Plateau des Alpes (a partager) Copieux assortiment de charcuterie, fromages et de salade <i>Alpine platter (to share) - A rich assortment of charcuterie and cheeses served with salad</i>	€ 19.50
Soupe à l'oignon traditionnelle française servie avec un toast de pain à l'ail et fromage et du pain beurré <i>Classic French onion soup with giant cheesy crouton, served with bread & butter</i>	€ 9.95	Tortelloni aux épinards et à la ricotta agrémentés d'un émincé de champignons sauvages nappés de crème poivrée (v) <i>Spinach & ricotta cheese tortelloni with mixed wild mushrooms in a peppery cream sauce (v)</i>	€ 10.50
Assiette de charcuterie <i>Cured and smoked charcuterie selection</i>	€ 9.95	Terrine de foie de volaille <i>Chicken liver pâté. Granary toast with chutney</i>	€ 8.95
Cinq ailes de poulet pimentées servies avec sauce BBQ <i>Five hot & spicy chicken wings served with a rich BBQ sauce</i>	€ 8.50		

Plats / Mains

Un rumsteack classique grillé accompagné de salade et frites <i>A classic grilled rump steak served with dressed mixed salad leaves and a side of fries.</i>	€ 21.50	Travers de porc marinés grillés au barbecue, servis avec des frites et salade <i>Sticky, marinated BBQ ribs served with a side of fries and freshly mixed salad.</i>	€ 24.50
Filet de bœuf servi avec frites et salade <i>Filet Steak Served with a side of fries and freshly mixed salad.</i>	€ 29.00	Côtelettes d'agneau à la menthe servis avec frites et salade <i>Minted Lamb Chops Served with a side of fries and freshly mixed salad.</i>	€ 24.50
Sauce forestière (champignons) / Mushroom sauce	€ 3.50	Mix des viandes grillé, travers de porc, rumsteack et côtelettes d'agneau. Frites et salade <i>Rhodos mixed grill: BBQ ribs, lamb chops and rump steak all served with a side of salad and fries</i>	€ 25.50
Sauce au Poivre / Peppercorn sauce	€ 3.50	Curry Thai végétarien (doux) servi avec du pain naan et du riz (v) <i>Mild Thai vegetable curry served with naan bread and rice(v)</i>	€ 21.50
Maître d'hôtel (fines herbes) / Fine herb butter	€ 3.50	Tortelloni aux épinards et à la ricotta agrémentés d'un émincé de champignons sauvages nappés de crème poivrée (v) <i>Spinach & ricotta cheese tortelloni with mixed mushrooms in a peppery cream sauce (v).</i>	€ 19.50
Tartiflette savoyarde - Pommes de terre émincées cuites avec de la crème, des lardons et du reblochon, accompagnées de salade <i>A homemade cheese & potato creamfest; layers of potato baked with cream, lardons and reblochon cheese served with a salad</i>	€ 19.00		
Un classique copieux - croustillant dos de cabillaud servi avec du citron, une sauce tartare et des frites n'oubliez pas le vinaigre! <i>Fish 'n' chips; A classic comfort dish; crisp battered cod served with lemon, tartare sauce and chips – don't forget the vinegar!</i>	€ 17.50		

Accompagnements / Sides

Disponible seulement avec le plat principal

Only available with a main meal

Salade Verte / Dressed Green Salad	€ 7.00	Pain à l'ail avec fromage / Garlic Bread & Cheese	€ 10.50
Frites / Chips	€ 6.00	Coleslaw / Portion of Coleslaw	€ 4.00
Pain à l'ail / Garlic Bread	€ 8.50	Onion Rings	€ 7.00

Les Salades / Salads

Salade de boeuf façon Thai Salade, emince de boeuf marine façon Thai, graines de sésame et réduction de mangue <i>Thai beef salad (leaves, marinated beef, sesame seeds and mango reduction)</i>	€ 16.50	Salade de chèvre chaud (v) Fromage de chèvre chaud sur toasts, tomates cerises, pignons de pin, laitue, sauce au miel <i>Warm goats cheese on French bread toasts, cherry tomatoes and pine nuts on bed of salad leaves drizzled with warm honey dressing (v)</i>	€ 15.50
Salade de poulet aux lardons Salade, tomates, oignons, poulet, lardons et croutons <i>Chicken and bacon salad (leaves, tomatoes, onions, chicken, bacon and croutons)</i>	€ 16.50	Salade "Portes du soleil" Salade, toasts de reblochon, pommes de terre, lardons et tomates <i>Portes de soleil salad (leaves, warm reblochon cheese on toasts, potatoes, bacon and tomatoes)</i>	€ 16.50

EAT - DRINK - PARTY



Burgers

Nos burgers sont fait maison, servi avec des frites et coleslaw

All our burgers are homemade with top quality beef, served with chips and a coleslaw garnish.

Classique Les Rhodos Cheese Burger / Les Rhodos Classic Cheese Burger	€ 18.00	Le Mexican Burger / Mexican Burger	€ 18.95
227g beef burger maison avec fromage, laitue et tomate Homemade 8oz beef burger with melted cheese, lettuce and tomato		Viande hachée cuisinée maison accompagnée d'une sauce "salsa" épicée aux petits piments verts Homemade beef burger with spicy salsa & jalapenos	
Burger au Poulet Façon Thai / Thai Chicken Burger	€ 19.50	Le Bacon Burger / Bacon Cheeseburger	€ 18.95
Suprême de poulet mariné aux épices thaïlandaises avec salade et mayonnaise au citron Chicken breast marinated in Thai spices served with salad and lemon mayonnaise		Viande hachée cuisinée maison accompagnée de fromage et de bacon Homemade beef burger with cheese and real bacon	
Le Ranch Burger / Ranch Burger	€ 18.95	Burger Vegetarien / Veggie Burger	€ 16.50
Viande hachée cuisinée maison, accompagnée d'une délicieuse sauce barbecue aux oignons caramélisés et de fromage fondu Homemade beef burger special barbeque sauce caramelized onions & melted cheese		Falafel et épinards avec fromage fondu (v) Falafel and spinach with melted cheese on top (v)	
		Burger Savoyard / Reblochon Cheese Burger	€ 19.00
		Viande hachée cuisine maison accompagnée de Reblochon fondu Homemade burger with melted Reblochon cheese	

Pizzas

Savojarde	€ 16.50	Asian	€ 16.00
Pommes d terre sautées, reblochon, lardons, oignons et tomates Fried potatoes, reblochon cheese, lardons, onions & tomato		Poulet tandoori, Mozzarella, oignons, ananas, coriandre, tomates Tandoori chicken, mozzarella, onions, pineapple, coriander & tomato	
Lareine	€ 15.00	New Yorker	€ 13.00
Jambon, mozzarella, champignons, olives, tomates Ham, mozzarella, mushrooms, olives & tomato		Mozzarella, tomates (v) Mozzarella & tomato (v)	
Europe	€ 16.80	Oceania	€ 16.95
Mozzarella, chorizo fort, poivrons grillés, oignons, tomates et jalapenos Mozzarella, spicy chorizo, roasted peppers, fiery jalapenos, onions & tomato		Saumon fumé, olives, câpres et aneth sur lit de fromage crémeux Smoked salmon, olives, capers and dill on a cream cheese base (no tomato)	
Garden	€ 15.50	Curry-up	€ 16.50
Mozzarella, épinards, coeurs d'artichauts, huile d'olive, oeuf, champignons et tomates (v) Mozzarella, spinach, artichoke hearts, olive oil, egg, mushrooms & tomato (v)		Emincé de boeuf au curry, mozzarella, oignons, poivrons grillés, jalapenos, sauce chilly douce, tomates Curried beef mince, onions, roasted peppers, fiery jalapenos, mozzarella, sweet chilli sauce & tomato	
		Supplément légume / Extra veg topping	€ 3.00
		Supplément viande / Extra meat topping	€ 3.00

A suivre / Desserts

Crème brûlée	€ 8.00
Tarte fine aux pommes	€ 8.00
Fine et croustillante tarte aux pommes agrémentée d'une glace vanille A glazed thin crust apple tart served with vanilla ice cream	
Profiteroles (Hot chocolate profiteroles)	€ 8.95
Assiette de fromages avec ses toasts	€ 9.95
Cheese plate (selection of local / French cheeses)	
Coeur coulant au chocolat, glace vanille	€ 8.00
Soft centred chocolate sponge with vanilla	

Les menus enfants / Childrens menu

Chaque menu enfant est servi avec deux boules de glace fraise, vanille ou chocolat	
All Children's meals come with an Ice Cream Dessert - 2 Scoops from Strawberry, Vanilla, Chocolate	
2 Mini pizza margharita avec salade	€ 10.80
2 homemade mini cheese and tomato pizzas with salad	
Saucisses ou jambon, frites	€ 10.80
Sausages or sliced ham served with chips	
Burger Enfant servis avec coleslaw et frites.	€ 10.80
Kids burger served with coleslaw and frites	

EAT - DRINK - PARTY