

Le Chalet

Entrées

ŒUF PARFAIT Crèmeux de champignons aux cèpes ☑	7.00
VELOUTÉ DE POTIMARRON Huile de chorizo & chips croustillantes	9.00
SALADE DU CHALET Frisée et carmine, guanciale, œuf parfait, betterace chioggia	13.00

Plats

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL Thym, fruits à coque, pommes grenailles & salade verte ☑	18.00
ONGLET DE BŒUF Snacké et son beurre maître d'hôtel, accompagnement au choix (pommes grenailles, légumes persillés ou embeurrée de pomme de terre)	26.00
POISSON DE LA CRIÉE EN COCOTTE Moules de bouchot, légumes de saison, lait de coco & herbes fraîches	24.00
BURGER MONTAGNARD Bun's brioché, steak haché 150 g, raclette fondue, poitrine de porc roulée, oignons confits, béchamel au fromage, accompagnement au choix (pommes grenailles, légumes persillés ou embeurrée de pomme de terre)	23.00

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENT +3,00

Embeurrée de pommes de terre, poêlée de légumes persillés, pommes grenailles

Spécialités Montagnardes

FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE & SALADE VERTE Beaufort, Comté, Emmental, vin blanc, ail Min 2 pers. Prix / personne ☑	20.00
Supp. planchette charcuterie : Rosette, jambon cru, viande des grisons +6.00	
FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE AUX CÈPES & SALADE VERTE Beaufort, Comté, Emmental, cèpes, vin blanc, ail Min 2 pers. Prix / personne ☑	24.00
Supp. planchette charcuterie : Rosette, jambon cru, viande des grisons +6.00	
RACLETTE À VOLONTÉ AU LAIT CRU DE SAVOIE Servie avec pommes de terre et charcuterie	25.00
Supp. planchette charcuterie : Rosette, jambon cru, viande des grisons +6.00	

☑ VÉGÉTARIEN

Prix majorés de 20% pour les showcases et soirées spéciales.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Pizzas Classiques

MARGHERITA Tomate, mozzarella fior di latte ☑	11.00
CAPRA E MIELE Tomate, basilic, morceaux de chèvre, mozzarella fior di latte, emmental, miel ☑	14.00
REGINA Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris	15.00
4 FORMAGGI Base crème, mozzarella fior di latte, chèvre, Bleu d'Auvergne, Reblochon ☑	18.00

Pizzas Spéciales

MONTAGNARDE Base crème, mozzarella fior di latte, lardons, Reblochon, pommes de terre, oignons rouges	16.00
CURRY MANGO Base crème, mozzarella fior di latte, poulet mariné, champignons, sauce curry & mangue	17.00
PICCANTE Tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, poivrons rouges, jalapeños, sauce Sriracha	18.00
CARBONARA Base crème, mozzarella fior di latte, pancetta, jaune d'œuf, parmesan râpé, poivre du moulin	21.00
TRUFFETTE Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, parmesan, huile de truffe	22.00
MEATZZA Tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, chorizo, bacon, cheddar mûré, sauce BBQ	25.00

Supp. ingrédient +3.00 / Supp. accompagnement +3.00

Desserts Pour finir en beauté

PAVLOVA MANDARINE Meringue croquante, crème légère, quartiers de mandarine ☑	6.00
LE FLOCON DE NEIGE MAISON Biscuit dacquoise, chocolat Weiss et sorbet à la mangue ☑	9.00
LA BRIOCHE DE MAMI Brioche perdue, sauce chocolat maison, chantilly vanillée ☑	8.00
ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES Crème anglaise, meringue moelleuse, éclats croquants ☑	9.00



LISTE DES
ALLERGÈNES

☑ VÉGÉTARIEN

Prix majorés de 20% pour les showcases et soirées spéciales.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.