

# le Chalet

## Entrées

<b>ŒUF PARFAIT</b>	Crémeux de champignons aux cèpes	<b>7.00</b>
<b>VELOUTÉ DE POTIMARRON</b>	Huile de chorizo & chips croustillantes	<b>9.00</b>
<b>SALADE DU CHALET</b>	Frisée et carmine, guanciale, œuf parfait, betterave chioggia	<b>13.00</b>

## Plats

<b>CAMEMBERT RÔTI AU MIEL</b>	Thym, fruits à coque, pommes grenailles & salade verte	<b>18.00</b>
<b>ONGLET DE BŒUF</b>	Snacké et son beurre maître d'hôtel, accompagnement au choix (pommes grenailles, légumes persillés ou embeurrée de pomme de terre)	<b>26.00</b>
<b>POISSON DE LA CRIEE EN COCOTTE</b>	Moules de bouchot, légumes de saison, lait de coco & herbes fraîches	<b>24.00</b>
<b>BURGER MONTAGNARD</b>	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)	<b>23.00</b>
<b>NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENT +3.00</b>		
Embeurrée de pommes de terre, poêlée de légumes persillés, pommes grenailles		

## Spécialités Montagnardes

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

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

## Pizzas Spéciales

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

Supp. ingrédient +3.00 / Supp.accompagnement +3.00

## Desserts Pour finir en beauté

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



☺ VÉGÉTARIEN

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