

À Partager / To Share

- Planche d'Antipasti du chalet  33 €
Assortiment de charcuterie & fromages de Savoie
Mix of local cold cuts & cheeses
- Huîtres N°3 Spéciales Gillardeau (par 6)  **ON REQUEST** 26 €
Beurre d'Echiré, citron et vinaigre à l'échalote
Special N°3+ Gillardeau Oysters, Echiré butter, Lemon & shallots vinegar
- Planche de fromages de nos Alpes  22 €
Reblochon fermier, Tomme de Savoie, Tomme de brebis, Beaufort & Saint-Marcellin
Large cheese platter from our selection
- Planche de légumes crus croquants, sauce aigrette maison aux herbes   22 €
Assortment of raw vegetables with homemade herb sauce

Les Entrées / Starters

- Salade César de homard bleu  **ON REQUEST** 28 €
Salade Romaine et Iceberg, copeaux de parmesan Regiano, sauce césar maison & croûtons
Blue Lobster Caesar salad with Regiano parmesan shavings & croutons
- L'Œuf 50/66° sur une poêlée d'épinards frais aux châtaignes et rapé de truffes noires  **ON REQUEST**  26 €
Toast et crème de Champignons
Poached egg on a bed of fresh creamy spinach, chestnuts, mushrooms served on toasted bread
- La Volaille d'Alice en Paté Croûte maison 29 €
Foie gras, morilles & acidulés des sous-bois
Home made Pâté Croûte with foie gras, morel mushrooms & pickles vegetables
- Bouillon gourmand asiatique 23 €
Consommé de bœuf, nouilles Udon, légumes aux saveurs d'Asie
Asian gourmet broth with consumed of beef, noodles, vegetables with Asian flavours
- Soupe de champignons frais et râpé de truffes fraîches  **ON REQUEST**  38 €
Fresh Home made mushroom soup with fresh truffle shavings

Chefs de cuisine : Josselin JEANBLANC, étoilé Michelin au restaurant Les Explorateurs – Mathilde MATTERA

Chef consultant : Romuald FASSETNET, Meilleur Ouvrier de France, étoilé Michelin

Les Plats / Main Courses

Suggestion du marché, selon les produits et la saison	prix affiché en salle
<i>Our recommendation of the day</i>	<i>price dependant on seasonal availability</i>
Pot au feu aux légumes d'Antan 	30 €
<i>Traditional beef stew served with assorted seasonal vegetables</i>	
Pot au feu aux légumes d'Antan et Foie Gras 	35 €
<i>Traditional beef stew served with assorted seasonal vegetables and Foie Gras</i>	
Parmentier d'effiloché de canard, sauce vin rouge 	29 €
<i>Duck parmentier (shredded duck Leg confit in Red Wine Sauce) topped with whipped mash potatoes & fresh garlic</i>	
Épaule d'agneau confite aux saveurs d'Orient	29 €
<i>Jus de braisage aux abricots et raisins, légumes façon tajine et noix de cajou</i>	
<i>Lamb shoulder confit with oriental flavours, braising juice with apricots & grapes, tagine vegetables & cashew nuts</i>	
Entrecôte de cochon Iberico laquée au miel & vinaigre de Xeres (230 gr) 	37 €
<i>Polenta de Savoie & poêlée de shitake à l'asiatique</i>	
<i>Honey & Xeres vinegar glazed pork from the Iberian peninsula, served with polenta & shitake mushrooms</i>	
Pièce de bœuf maturé (300g) taillée dans l'Aloyau « sélection Cyrille Journiac » 	39 €
<i>Pommes frites et salade</i>	
<i>Matured piece of beef "selected by Cyrille Journiac", french fries & salad</i>	
<i>Sauces maison au choix : Béarnaise ou Poivre Vert</i>	
<i>Choices of Sauces : Béarnaise or Green Pepper</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne, cœur coulant (180 gr). Pommes frites & salade 	28 €
<i>Tomates confites, basilic, parmesan, oignon rouge.</i>	
<i>Italian steak tartar uncooked, egg, sundried tomatoes, basil, parmesan, red onion., French fries & salad</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne façon César, préparé & poêlé (180 gr) 	32 €
<i>Pommes frites & salade</i>	
<i>Italian steak tartar prepared & seared. French fries & salad</i>	
Wok de gambas Bio de Madagascar, Nouilles de blé & légumes  	35 €
<i>Organic king prawns wok with vegetables and noodles</i>	
Lotte à la citronnelle & noix de coco accompagnée de ses petits légumes	35 €
<i>Quinoa au citron confit et herbes fraîches</i>	
<i>Monkfish with lemon grass & coconut flavours, quinoa, lemon confit & fresh herbs</i>	
Saint-Jacques snackées sur risotto crémeux, râpé de truffes noires & parmesan	44 €
<i>Seared scallops on a creamy risotto with fresh truffle & parmesan shavings</i>	

Les Spécialités de Montagne

Traditional Local Dishes

Croziflette au Reblochon fermier et chips de poitrine fumée	26 €
<i>Oven cooked brown pasta from Savoie with bacon, onions, cream, and toasted farm Reblochon cheese</i>	
Véritable Mont d'Or chaud 	35 €
Saucisse de Montbéliard, pommes de terre « chérie » en robe des champs <i>Oven cooked creamy cheese in a wooden box served with Montbéliard sausage & potatoes</i>	
Accompagnement supplémentaire : Gratin Dauphinois à partager 	16 €
<i>Extra side dish : Potatoes gratin with garlic and cream from the Dauphiné region to share</i>	

Les Fromages / Cheeses

1/2 St Marcellin affiné crémier	10 €
<i>Refined cheese from the region</i>	
Ardoise de Fromages des Alpes	13 €
Reblochon fermier, Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu d'Alberville <i>Assortment of local cheese from our selection</i>	

Le buffet de Desserts / Pastry Chef's Buffet

Un large choix de Tartes, Entremets classiques et Nouveautés	17 €
<i>Assorted desserts platters of your choice from our large dessert buffet</i>	
Café Douceurs NESPRESSO ou Tea forté	14 €
(Nespresso 3 choix : Leggero, Forte, Ristretto) <i>Plate of desserts samples served with Nespresso or Teaforté</i>	

Pâtissier : Florian BLEU

Pâtissier consultant : Xavier BRIGNON



Supplément au couvert sans commande : 6 €. Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits. Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts et frais. De fait, il se peut qu'exceptionnellement, un plat vienne à manquer. Prix nets T.V.A comprise. Nos amis végétariens sont les bienvenus ! Votre serveur vous guidera vers les plats qui vous conviennent. The Extra charge for sharing dish : 6 €. We can indicate you the origin of our products. Our dishes are home made : locally developed from raw and fresh products. So, it's possible that exceptionally, a dish is missing. All taxes included. Vegetarians are welcome ! Check your dish with your waiter.

Menus et Plats Spéciaux / Selected Menus & Dishes

FORMULE « TOUT SCHUSS »

39 €

Tartare de bœuf à l'italienne (180 gr) Pommes frites & salade

Italian Steak tartar (uncooked)

Ou / Or

Épaule d'agneau confite aux saveurs d'Orient

Lamb shoulder confite with oriental flavours



Sélection fromagère Ou / Or Buffet de desserts

PLATS ENFANTS Children Dish

- de 12 ans

17 €



Burger de Bœuf ou Cheese Burger

Pommes Frites

Ou

Lasagna al Forno maison

Le Bar / The Bar

Apéritifs

L'apéritif de la Marine Rosé-Pamplemousse	10 cl	7 €
Pastis 51 ou Ricard	3 cl	6 €
Martini Blanc, Rouge, Suze, Campari	6 cl	7 €
Kir 10 cl, Porto Tawny 6 cl		7 €
Kir pétillant (châtaigne, myrtille...)	10 cl	9 €
Kir royal	10 cl	14 €

Nos vins rouges au verre

Demandez à votre serveur les vins du moment.

Nos vins blancs au verre

Demandez à votre serveur les vins du moment.

Vin rosé au verre

Demandez à votre serveur les vins du moment.

Champagne au verre

Gonet Medeville brut	10 cl	14 €
----------------------	-------	------

Bières

Bière du Mont Blanc, Crystal	25 cl	5,5 €
Bière du Mont Blanc, Crystal	50 cl	8,5 €
Picon Bière	25 cl	6,5 €
Hoegaarden, Duvel, Corona	35,5 cl	8,5 €

Désaltérez-vous..

Soda Fontaine Coca Cola, Coca zéro,	25 cl	5,5 €
Fanta, Sprite, Ice Tea	50 cl	8,5 €
Perrier, Tonic, Orangina	33 cl	5,5 €
Red Bull	25 cl	7,5 €
Powerade Citron, Cerise, Ice strom	50 cl	6,5 €
1/2 Eau minérale Evian, Badoit	50 cl	4,5 €
Eau minérale Evian, Badoit	100 cl	7,5 €
Chateldon	75 cl	8,5 €
Alain MILLIAT	33 cl	9 €
<i>Nectar de Fraise, Pomme Reinette, Myrtille sauvage, Mangue, Tomate Marmande, Ananas Costa Rica, Abricot, Poire, Pamplemousse, Orange</i>		
Fruits Pressés (orange ou citron)	25 cl	12 €

Cocktails Sans Alcool Maison

Chantaco	11 €
<i>Cocktail de jus de fruits Alain Milliat</i>	
Apple Sparkle	11 €
<i>Jus de pomme reinette, limonade, sirop de fraise</i>	

Cocktails Maison

Aperol Spritz Savoyard	13 €
<i>Aperol 4cl, Crémant de Savoie 8cl, soda water 2cl, orange</i>	
Spritz Royal	15 €
<i>Aperol 4cl, Champagne 8cl, soda water 2cl, orange</i>	
Americano	13 €
<i>Martini Blanc 3 cl, Rouge 3 cl, Campari 3 cl, vermouth 2 cl</i>	
Gin Tonic Concombre Citron vert	13 €
<i>Gin 6cl, schweppes tonic 8cl, concombre, citron vert</i>	

Cocktails Maison (pour le soir uniquement / evening only)

Caipiroska	13 €
<i>Vodka 6 cl, Perrier, sucre de canne, citron vert</i>	
Bloody Marry	13 €
<i>Vodka 6 cl, jus de tomate, jus de citron, sauce worcestershire, tabasco, sel céleri, sel, poivre</i>	
Tequila Sunrise	13 €
<i>Orange, Tequila 6 cl, grenadine</i>	
Pina Colada	13 €
<i>Rhum Blanc 6 cl, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Cocktail de la Marine	13 €

Réchauffez-vous...

Citron & vin chaud	5,5 €
Thé & Infusion Tea Forté	5,8 €
Chocolat chaud Stick® « Cho-O-Lait »	6 €
Grog, Café/Chocolat Rhum ou Amaretto	10 €
Irish Coffee, French Coffee, Jamaican Coffee	13 €

Nos Liqueurs et Digestifs (4cl)

Alcools	8 €
<i>Génépi, Manzana, Lemoncello, Whisky, Vodka, Tequila..</i>	
+ Mix (Coca, Limonade, Schwepps, ...)	+ 3 €
Eau Vie Poire, Mirabelle, Framboise, Armagnac	8 €
<i>Vieille Prune, Grappa, Fine de coganc, Calvados, Amaretto, Cointreau, Marc de Savoie ou d'Alsace, Limoncello</i>	
Alcools supérieurs	10 €
<i>Chartreuse VEP, Bombay, Black Label, Belvédère,...</i>	

Vins Rouges / Red Wines

SAVOIE

		37.5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Gamay, Cuvée réservée, J. Perrier & Fils	2016	19 €		28 €	
Mondeuse Elisa, JF Quenard	2017		31 €	46 €	
Domaine des Ardoisières, Argile	2016			52 €	
Mondeuse Arbin, L. Magnin	2013	35 €		56 €	
Mondeuse Arbin, La Brova, L. Magnin	2014			64 €	
Mondeuse Arbin, La Rouge, L. Magnin	2006			69 €	
Mondeuse Arbin, Tout un Monde, L. Magnin	2012			73 €	

CÔTES DU RHÔNE

		37.5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Côtes du Rhône Mon Cœur, JL Chave	2016			38 €	
Côtes du Rhône Village, Cuvée 1895, Ch Maucoil	2017			49 €	
Gigondas, Raspail Ay	2015	34 €		50 €	99 €
Crozes Hermitage, Alain Graillot	2015			57 €	
Saint Joseph, Offerus, JL Chave	2016			59 €	
Châteauneuf du Pape, Château Maucoil	2014			69 €	
Châteauneuf du Pape, Mas St Louis, Gde Réserve	2015			85 €	
Saint Joseph Domaine JL Chave	15/16			87 €	
Côte Rôtie, La Viallière, JM Gerin	2015			119 €	
Hermitage, Marc Sorrel	2014			179 €	
Côte Rôtie, Les Grandes Places, JM Gerin	2011			215 €	
Hermitage, Le Gréal, Marc Sorrel	2014			235 €	
Hermitage, Domaine JL Chave	13/15			295 €	
Côte Rotie, Ch d'Ampuis, Guigal	2013				350 €

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

		37.5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Bourgogne, Les Forêts, Domaine Perraud	2017			42 €	
Morgon, La Voûte st-Vincent, Desvignes	15/17			46 €	
Morgon, Les Impénitents, Desvignes	2013			52 €	
Chorey les Beaune Beaumonts L. Jadot	2013			53 €	
Santenay, Clos de Malte, L. Jadot	13/14	(2015) 29 €		55 €	
Moulin à vent, La Rochelle, Olivier Merlin	2010			59 €	120 €
Savigny-Lès-Beaune, La Dominode, L. Jadot	2012			69 €	(2014) 132 €
Beaune 1er Cru Boucherottes, Louis Jadot	2013			90 €	
Mercurey 1 ^{er} Cru, Carline	2011			98 €	
Nuits-St-Georges 1 ^{er} Cru, Les Damodes, Remorquet	2014			109 €	
Volnay 1 ^{er} Cru, Clos de la Barre, L. Jadot	2013			125 €	
Volnay 1 ^{er} Cru, Les Caillerets, Bouchard	2013			132 €	
Pommard 1 ^{er} Cru Rugiens L. Jadot	2013			126 €	(2011) 245 €
Corton Pougets Grand Cru, L. Jadot	2013			129 €	(2012) 260 €
Corton Grèves, Grand Cru L. Jadot	2011			139 €	
Gevrey Chambertin Estournelles St Jacques 1 ^{er} Cru Jadot	2008			189 €	
Beaune, Clos des Ursules 1 ^{er} Cru, L. Jadot	2007				199 €
Clos Vougeot Grand Cru, L. Jadot	2012	130 €		240 €	
Echezeaux, Grand Cru, L. Jadot	2011			250 €	
Chambertin, Clos de Bèze, Grand Cru, L. Jadot	2007			450 €	

BORDEAUX

37.5 cl

50 cl

75 cl

150 cl

Château Curton La Perrière, Cuvée N°5 2014 29 €

MÉDOC - HAUT MÉDOC

Château Bertrand Braneyre, Médoc 2006 27 € 52 € 115 €

Château Sociando Mallet, Haut Médoc 2014 84 €

SAINT-ESTÈPHE

Château Charme de Cos Labory, Saint Estèphe 2013 66 € (2014) 132 €

Château Haut Marbuzet, Saint Estèphe 2014 96 €

SAINT-JULIEN

Château Lalande Borie, Saint Julien 2015 71 €

Château Talbot, Saint Julien 2014 169 €

Château Léoville Poyferré, Saint Julien 2011 210 €

PAUILLAC

Château d'Armailhac, Pauillac 2012 142 €

Château Grand-Puy Lacoste, Pauillac 2011 159 €

Château Les Carruades de Lafite Rothschild, Pauillac 2002 565 €

Château Mouton Rothschild, Pauillac 1^{er} Cru Classé 1985 1300 €

POMEROL

Château Mazeyres, Pomerol 2015 75 €

Château Rouget, Pomerol 2015 130 €

Clos l'Eglise, Pomerol 1999 259 €

Château La Conseillante 2006 510 €

MARGAUX

Château La Tour de Bessan, Margaux 2015 67 €

Château des Eyrins, Margaux 2012 87 €

Château Durfort Vivens, Margaux 2009 165 €

Château Rauzan Ségla, Margaux 2007 185 €

GRAVES - PESSAC-LÉOGNAN

Château Respide Médeville, Graves 2015 43 €

Château de Chantegrive, Graves 2015 51 €

Château Pape Clément, Pessac Léognan Grand Cru 2006 380 €

Château Haut-Brion, Pessac Léognan 1^{er} Grand Cru 2003 1100 €

SAINT ÉMILION

Château Coutet, Saint Emilion 2012 67 €

Château Fombrauge, Saint Emilion 2014 160 €

Château Pavie Macquin, Saint Emilion 2014 194 €

Château Troplong Mondot, Saint Emilion 2012 215 €

Château Angelus, Saint Emillion 1^{er} Cru 2011 520 €

Château Angelus, Saint Emillion 1^{er} Cru 2013 570 €

Château Cheval Blanc, Saint Emilion 1^{er} Grand Cru 2013 950 €

LANGUEDOC, SUD OUEST & BOUCHES DU RHÔNE- PROVENCE - LOIRE

75 cl

Mas Champart, Côte d'Arbo, St Chinian	15/16	33 €
Mas Champart, Causse du Bousquet, St Chinian	2015	39 €
Château Fontvert, Cuvée Maison Yak&Yeti	2015	47 €
Mas Champart, Clos de la Simonette, St Chinian	2014	56 €
Château Croisille, Divin, Cahors	2014	65 €

*Vins Blancs / White Wines***SAVOIE**

		37.5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Apremont, Cuvée réservée, J. Perrier & Fils	2017	19 €		28 €	
Apremont, Cuvée Thomas, Blard et Fils	2016			35 €	
Chignin Bergeron, bio, L. Magnin	2014	37 €			
Roussette de Monterminot, J. Perrier & Fils	2016			43 €	
Domaine des Ardoisières, Argile	2016			45 €	
Chignin-Bergeron, Pied des Tours, JF Quénard	2017		(15/16) 38 €	46 €	
Apremont, La Centenaire, Jean Masson	2016			55 €	
Chignin Bergeron, Grand Orgue, L. Magnin	2012			57 €	
Chignin Bergeron, Vertigo, L. Magnin	2010			59 €	
Roussette de Savoie, Altesse, L. Magnin	2015			63 €	
Domaine des Ardoisières, Shiste	2016			69 €	
Chignin Bergeron, Verticale, L. Magnin	07/09				119 €

JURA - ALSACE

		37.5 cl	50 cl	75 cl
Côtes du Jura, Tradition				33 €
Château Chalon Vin Jaune	2008		(62 cl)	82 €
Riesling Zind-Humbrecht	2015			44 €
Riesling Clos Windsbuhl Z-Humbrecht	2011			110 €

BOURGOGNE

		37.5 cl	50 cl	75 cl
Petit Chablis, William Fèvre	2016			42 €
Macon Fuissé, Domaine Ferret	2016			48 €
Saint Véran, Domaine Ferret	2016			55 €
Pouilly Fuissé, Domaine Ferret	2016			63 €
Fixin, Clos Moreau, L. Jadot	2013	31 €		
Pernand Vergelesses, Croix de Pierre, L. Jadot	2016			69 €
Meursault, Michelot Narveaux	2015	(2016) 47 €		79 €
Chablis 1 ^{er} Cru, Vaulorent, William Fèvre	2013			87 €
Pouilly-Fuissé, Les Ménétrières, Domaine Ferret	2016			90 €
Pulligny Montrachet, Etienne Sauzet	2016			96 €
Chassagne Montrachet, Ch de la Maltroye	2014			119 €
Chablis Gd Cru, Côte de Bouguerot, William Fèvre	2013			136 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru, Morgeot, L. Jadot	2013			142 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru, Le Cailleret, Pousse d'Or	2014			145 €
Corton Charlemagne Grand Cru, L. Jadot	2014			240 €
Chevalier Montrachet, Grand Cru, L. Jadot	2004			450 €

COTES DU RHONE - CORSE - LOIRE - COTE DE GASCOGNE	37.5 cl	50 cl	75 cl
Chiroulet Terres Blanches, Côte de Gascogne 2017			32 €
Viognier, Contours des Deponcins, Fr Villard 2016			49 €
Compte Abbattucci, Faustine (Ajaccio) 2016			49 €
Châteauneuf du Pape Tradition, Ch. Maucoil 2014			70 €
Châteauneuf du Pape, Trésor des Papes, Ch. Maucoil 2014			98 €
Condrieu, Deponcins, F. Villard 2017			99 €

Vins Rosés / Rosé Wines

PROVENCE - BANDOL, COTES DU RHONE, CORSE	37.5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Irrésistible, Saint Tropez 2017			34 €	
Les Agasses, Aix en provence 16/17			37 €	
Château Miraval, Côte de Provence 2017	35 €		45 €	92 €
Château Fontvert, Luberon 2017		27 €	37 €	
Domaine Ott, Clos Mireille 2017			65 €	135 €
Collioure, La Rectorie Coté Mer 2015			69 €	

Vins Doux / Sweet Wines & Champagne

VINS DOUX	37.5 cl	50 cl	75 cl
Sauternes, Château Les Cyprès de Climens 2011	54 €		
Sauternes, Château Gilette Crème de Tête 1990	140 €		

CHAMPAGNE	37.5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Gonet Médeville, Brut Tradition 2011			72 €	
Gonet Médeville, 1 ^{er} Cru Extra Brut Rosé 2011			75 €	
Louis Roederer, Brut Premier 2011			95 €	195 €
Bollinger, Spécial Cuvée 2011	53 €		99 €	205 €
Veuve Clicquot Vintage 2008			105 €	
Bollinger Rosé 2011			129 €	
Gonet Médeville, Grand Cru La Grande Ruelle 2005			140 €	
Gonet Médeville, Gand Cru, Cuvée Theophile 2006			160 €	
Bollinger, La Grande Année 2007			275 €	

Nos Millésimes peuvent évoluer en cours de saison - Tous les vins sont d'Appellation Contrôlée.
Tarifs nets en € - Taxes et Service Compris

