# Le Chamois d'Or

Prix nets / Service Compris

*Net prices / Service included*

# Pour patienter...
# To wait...

## Garlic Bread servi chaud..... 4 €
Tranches de Baguette Grillées Frottées à l'ail
et son beurre persillé
*Warm Toasted Bread rubbed with garlic and parsley butter*

## L'Ardoise Gourmande..... 16 €
Sélection de Charcuteries et Fromages de Savoie
avec son Chutney Maison
*Selection of Delicatessen Platter and Savoy cheese and Homemade chutney*

# Entrées Froides
# Cold starters

## Salade Verte.....6,90 €
*Green Salad*

## Salade Lyonnaise.....12,30 €
Salade Verte, Tomates, Œuf poché, Lardons,
Croutons, Pomme de terre, Oignons
*Green salad, Tomatoes, Soft boiled Egg, Bacon Bits, Croutons, Potatoes, Onions*

## Salade Chèvre Chaud.....13,60 €
Salade Verte, Tomates, Chèvre Chaud sur
Croûtons Dorés, Miel, Raisins secs, Noix
*Green salad, Tomatoes, Hot Goat's Cheese on croutons, Honey, Dried Grappes, Walnuts*

## Salade Chamois d'Or .....15,20 €
Salade Verte, Tomates, Jambon Cru,
Croquants au Reblochon, Noix
*Green Salad, Tomatoes, Cured Ham, Crispy Flow of Reblochon Cheese, Walnuts*

## Carpaccio de Bœuf Charolais Préparé
et ses copeaux de Parmesan
*Charolais Beef Carpaccio with parmesan cheese*

**Simple .....12,80 €**

**Double – Servi avec des frites .....18,90 €**
*Served with French Fries*

Plat Végétarien / *Vegetarian Dish*

# Entrées Chaudes
# Hot Starters

## Gratinée à l'Oignon ..... 10,90 €
*Onion soup cooked in oven with croutons*

## Cassolette d'Escargots aux Cèpes ..... 15,80 €
Cèpes, Crème, Ail, Échalote
*Burgundy Snails cooked with Cep mushroom, fresh cream, garlic and shallots*

## Omelette aux Cèpes ..... 16 €
avec Salade Verte
*Omelette with Ceps mushrooms and Green Salad*

# Uniquement le midi
# Lunchtime Only

## LE MILLE-PATTES ..... 22 €
Plat du Jour + Dessert du Jour + Café
*Dish and dessert of the day + Coffee*

## PLAT DU JOUR ..... 16 €
*Dish of the day*

# Le Régal des petits
max 10 ans

# For our Futur Guests
max 10 year's old

Steak Haché Frites / Steak & French fries
**OU / *OR***
Nuggets & Frites / Nuggets & French fries
**OU / *OR***
Pizza Jambon / Ham Pizza
**ET / *WITH***
Glace Surprise
*Ice cream*
12,50 €

NOS ENTRÉES // *STARTERS*

# La matouille

Environ 1,2 kg de fromage

**30 minutes d'attente**

Tomme des Bauges préparée par nos soins servie avec Charcuterie, Pomme de terre et Salade Verte

*Bauge Tomme cheese cooked in traditionnal style served with cold meat platter, Potatoes and Green Salad*

Pour 2 personnes ..... 51 €

Pour les grosses faims/ *For 2 people big hunger*

Pour 3 personnes ..... 61 €

*For 3 people*

Pour 4 personnes ..... 71 €

*For 4 people*

# Raclette au lait cru

avec Charcuterie, Pomme de terre et Salade Verte

*Raclette, Cold Meat Platter, Potatoes and Green Salad*

Min. 2 personnes ..... 25 €/pers

*Min 2 people*

# Tartiflette crémeuse

avec Salade Verte

*Tartiflette served with Green Salad*

19 €

Plat Végétarien / *Vegetarian Dish*

# Fondue Savoyarde

et sa Salade Verte

*Cheese Fondue served with Green salad*

Min. 2 personnes .....19,90 €/pers

*Min 2 people*

**Supplément Charcuterie .....5 €/pers**

*Cold Meat Platter*

# Fondue Savoyarde aux Cèpes

et sa Salade Verte

*Cheese Fondue with cep served with Green salad*

Min. 2 personnes .....22,50 €/pers

*Min 2 people*

**Supplément Charcuterie .....5 €/pers**

*Cold Meat Platter*

# Reblochonnade

avec Salade Verte, Charcuterie et Pomme Vapeur

*Warm Reblochon cheese served with Green Salad, Cold Meat Platter and Steamed Potatoes*

20,50 €

# Nos Viandes
# Meat

Origine Union Européenne

## Entrecôte grillée ..... 22,50 €
*Grilled Sirloin Steak*

## Pavé de Rumsteck ..... 24,20 €
*Rumpsteak*

**Sauce au choix:** Poivre Vert, Sichuan, Cèpes.

Nos viandes sont accompagnées de légumes du jour, ou de frites, ou de pommes de terre au four.

**Choose your own sauce out of :**
Green Pepper, Sichuan, Ceps Mushrooms.

Meat is served with Vegetables of the day, or French fries or Baked Jacket Potatoes.

## Tartare de Bœuf ..... 21,90 €
Coupé au couteau et servi avec Frites et Salade verte
*Raw Beef Meat Steak Tartare with French Fries and Green Salad*

## Rib's de Porc ..... 21,40 €
Sauce Sichuan, Pomme de Terre au Four
et sa Crème aux Herbes
*Spare Rib of Honeyed pork with Baked Jacket Potatoes and Herb Cream*

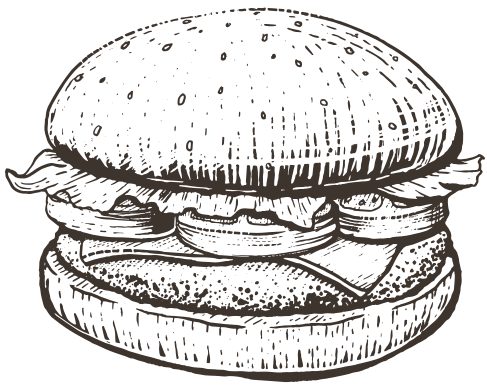
## Filet de Poulet Fermier en Tajine ... 23 €
Pommes de terre, Courgettes, Aubergines, Épices
*Farmer Chicken Fillet served in Tajine Moroccan style. Potatoes, Zucchini, Eggplants, Maroccan spices*

## Magret de Canard ..... 24,80 €
au Poivre de Sichuan, Pomme de Terre au Four
et sa Crème aux Herbes
*Fillet of Duck Breast with Sichuan Pepper Sauce, Baked Jacket Potatoes and Herb Cream*

## Supplément Sauce ou Garniture
Xtra Sauce or Garnish

3 €

Plat Végétarien / *Vegetarian Dish*



# Nos Burgers

Avec Steak Façon Bouchère 150 gr

*150 gr Steak in Butcher's way*

## Classique Burger ..... 16 €

Steak Haché, Buns, Sauce, Tomates, Oignons, Salade verte, Frites

*Meat, Bun, Sauce, Tomato, Onions, Green salad, French fries*

## Cheese Burger ..... 17 €

Steak Haché, Buns, Sauce, Tomates, Oignon, Raclette, Salade verte, Frites

*Meat, Bun, Sauce, Tomato, Onions, Raclette cheese, Green salad, French fries*

## Big Burger ..... 18,50 €

Steak Haché, Buns, Sauce, Tomates, Oignons, Jambon Cru snacké, Œuf à cheval, Raclette, Salade Verte, Frites

*Meat, Bun, Sauce, Tomato, Onions, Cured Ham quick cooked, Egg, Raclette cheese, Green salad, French fries*

## Burger Végétarien ..... 18,50 €

Steak de Soja, Buns, Sauce, Tomates, Oignons, Aubergines, Courgettes, Raclette, Salade Verte et Frites

*Soy steak, Buns, Sauce, Tomato, Onions, Eggplant, Zucchini, Raclette cheese, Green Salad, French Fries*

# Les Pizzas

Avec Olives et Origan

*With Olives and Origano*

## Margarita ..... 12,30 €
Tomate, Mozzarella

*Tomato, Mozzarella*

## Reine ..... 13,80 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons

*Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms*

## Hawaïenne ..... 14,10 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas

*Tomato, Mozzarella, Ham, Pineapple*

## Pepperoni ..... 14,30 €
Tomate, Mozzarella, Pepperoni

*Tomato, Mozzarella, Pepperoni*

## Vivaldi ..... 14,30 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Courgettes, Œuf

*Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Zucchinis, Egg*

## Végétarienne ..... 14,30 €
Tomate, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Courgettes

*Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Peppers, Zucchinis*

## Orientale ..... 14,60 €
Tomate, Kebab, Tomates Fraîches, Oignons, Sauce Kebab

*Tomato, Kebab Meat, Fresh Tomato, Onions, Kebab Sauce*

## Campagnarde ..... 15,60 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Crème Fraîche, Lardons

*Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Fresh Cream, Bacon bits*

## Quatre Fromages ..... 15,60 €
Tomate, Mozzarella, Bleu, Reblochon, Chèvre

*Tomato, Mozzarella, Blue cheese, Reblochon's cheese, Goat's cheese*

## Pesto ..... 16,30 €
Tomate, Jambon Cru, Pesto, Copeau de Parmesan, Garnitures froides

*Tomato, Cured Ham, Garlic Pesto Sauce, Parmesan Cheese, Cold Toppings*

Plat Végétarien / *Vegetarian Dish*

# Nos Chaussons

**Calzone** ..... 15,10 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Œuf
*Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Egg*

**Vésuvio** ..... 15,80 €
Tomate, Mozzarella, Champignons,
Poivrons, Pepperoni, Piments
*Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Peppers,*
*Pepperoni, Chili Peppers*

# Nos Blanches

**Mexicaine** ..... 16 €
Crème Fraîche, Mozzarella, Poivrons,
Pepperoni, Piments
*Fresh Cream, Mozzarella, Peppers, Pepperoni,*
*Chili Peppers*

**Savoyarde** ..... 16,20 €
Crème Fraîche, Mozzarella, Crème Epaisse, Lardons,
Pomme de terre, Oignons, Reblochon
*Fresh Cream, Mozzarella, Bacon bits, Potatoes, Onions,*
*Reblochon cheese*

Suppléments / *Xtra* : 2,60 €

# Nos Pâtes / Pastas

**Tagliatelles Carbonara** ..... 16 €
*Carbonara Pasta*

**Lasagnes Végétariennes au Beaufort** .... 17,50 €
Courgettes, Aubergines, Oignons, Poivrons, Sauce Tomate
*Zucchini, Eggplants, Onions, Peppers, Tomato Sauce*

**Lasagnes au Boeuf Maison** ..... 17 €
avec sa Salade Verte.
*With Green Salad.*

# Nos Desserts & Fromages
# Sweets & Cheese

## Assiette de Trois Fromages ..... 8 €
et son Chutney
*3 Cheese platter with Homemade Chutney*

## Dessert du jour ..... 8 €
*Sweet of the day*

## Tarte Tatin Tiède ..... 9 €
et sa Quenelle de Vanille
*Warm Upside down Apple Tart and Vanilla Ice Cream*

## Mi-cuit au Chocolat ..... 9,10 €
## Cœur Framboise
avec Coulis de Fruits Rouges
*Lightly baked Chocolate Pudding with Raspberry fruit Hidden and Red berries Coulis*

## Crème brûlée ..... 8 €
au Parfum du Moment

## Café ou Thé Gourmand .....9,50 €
*Coffee or Tea*
Supplément Cappucino, .....1,50 €
Grand Café, Grand Crème
*Xtra Cappucino, Large Coffee, Large Cream*

# Nos Coupes de Glaces
# Ice cream sundaes

## Chocolat Liégeois ..... 8,20 €
3 Boules Chocolat, Chantilly, Coulis chocolat
*Chocolate ice cream, Whipped cream, Homemade chocolate topping*

## Dame blanche ..... 8,20 €
3 Boules Vanille, Chantilly, Meringue, Coulis chocolat
*Vanilla ice cream, Whipped cream, Meringue, Homemade chocolate topping*

## Banana Split ..... 8,70 €
Banane, Vanille, Fraise, Chocolat, Chantilly, Coulis chocolat
*Banana, Vanilla, Strawberry, Chocolate ice cream, Whipped cream, Homemade chocolate topping*

## La Chamoiserie ..... 9 €
2 Boules au choix + 1 alcool au choix parmi : Amaretto, Bailey's, Calvados, Chartreuse verte, Cognac, Génépi, Get 27, Limoncello, Vodka
*2 scoops + 1 liquor of your choice among list above*

## Coupe 2 boules ..... 5,10 €
*2 scoops*

## Coupe 3 boules ..... 6,60 €
*3 scoops*

Parfum : Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Framboise, Caramel Beurre salé, Pomme, Myrtille, Menthe, Noix de Coco

*Flavours : Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Raspberry, Salt butter Fudge, Apple, Blueberry, Mint, Coconut.*

# Carte des Vins

| BLANC | 37,5cl | 75 cl |
|---|---|---|

**SAVOIE / AIN**

Apremont Domaine Tardy* ..... 13 € ..... 21 €
*Minéral, doux, fruité, Le véritable Apremont*

Chardonnay du Bugey Caveau Quinard ..... 23 €
*Sec, fruité et coloré*

Pinot Gris - Spécialité du Caveau Bugiste ..... 28 €
*Souple, en rondeur, fruits exotiques avec un boisé très léger*

Chignin Bergeron Domaine Tardy*
*Légères Notes d'Amande, bouche pleine* ..... 30 €

**BOURGOGNE**

2017 Chablis Domaine l'Esprit ..... 39 €
*Bouche équilibrée et gouleyante, finale longue*

**LOIRE**

2017 Pouilly-Fumé "Calcite" Domaine Blanchet .... 37 €
*Arôme d'agrumes, gras et belle longueur en bouche*

| ROUGE | 37,5cl | 75 cl |
|---|---|---|

**SAVOIE**

Gamay Domaine Tardy* ..... 21 €
*Vin léger aux arômes de fruits rouge*

Mondeuse Domaine Tardy* ..... 25 €
*Typé, Tannique, basé sur le fruit rouge*

**BORDEAUX**

2016 Bordeaux AOC
«Lagarde» ..... 50 cl : 16 € ..... 23,50 €
*Arômes de fruits rouges, tanins souples et ronds, sans amertume*

2016/17 Graves AOC «Hautes Gravières» ..... 29,50 €
*Arôme de fruits rouges, relevé de notes grillées et épicées*
*Bouche ample, concentrée, tanins veloutés*

2012 Saint Emilion ..... 38 €
Château Tour Calon
*Vin élégant avec des tanins épicés.*
*Note de fruits rouges très mûres et vanillées.*

2015 Haut Médoc ..... 46 €
"Héritage" de Chasse Spleen
*Subtiles saveurs, toastés de cerise noire, Belle longueur en bouche*

**** Propriétaire Récoltant***

CARTE DES VINS // WINES

| ROUGE | 37,5cl | 75 cl |
|---|---|---|

**LANGUEDOC**

2016 Faugères «Mas Olivier».....26€

*Matière soyeuse et fine, belle longueur en bouche*

2016 Pic Saint Loup «Seigneur de Lauret».....30€

*Rond et souple avec des tanins bien fondus*

**VALLÉE DU RHÔNE**

2017 Côtes du Rhône AOC.....14€ .....23,80€
«Cante Cigale»

*Arôme de poivre, notes de fruits très mûrs,*
*bouche souple et riche, rond en attaque, tanins fins*

2017 IGP Méditerranée Bio «Six Rats».....26€
Domaine Le Colombier

*Tanins fins et souples*

2014 Beaumes de Venise Domaine de Cassan.....29€

*Attaque franche avec des saveurs de fruits rouges et des tanins présents*

2016 Gigondas Domaine Saint François Xavier .....40€

*Fruité généreux dès l'attaque, Arôme de fruits rouges, longue*
*finale sur le noyau de cerise, tanins lissés et fondus*

| ROSÉ | 37,5cl | 75 cl |
|---|---|---|

**SAVOIE**

Rosé de Savoie Domaine Tardy* .....21€

*Mondeuse aux arômes de Framboise*

**CÔTES DE PROVENCE AOC**

2017 «Simone» ..... 50 cl : 17,50€ .....24€
Domaine de Terre Mistral

*Joli complexité aromatique, petits fruits blancs,*
*grande longueur en bouche*

## Vin au verre 12,50 cl

**BLANC** Apremont .....4,50€
Chignin Bergeron.....5,50€
Pouilly Fumé.....6,50€

**ROUGE** Mondeuse .....4,50€
Côtes du Rhône «Six Rats» Bio .....5,50€
Graves Les Hautes Gravières.....6,50€

**ROSÉ** Rosé de Savoie .....4,50€

## Champagne

| | 37,5 cl | 75 cl |
|---|---|---|
| Pascal Etienne Brut sélection 1er Cru... | 24€ | 49€ |

**** Propriétaire Récoltant***

Création et impression : www.in-pressco.com