



A PARTAGER - TO SHARE

Petites sardines des 2 lacs Servies avec citron, toasts et beurre <i>Sardines served with lemon, toast and butter</i>	13 €
Ardoise de charcuterie affinée de notre sélection d'ici et d'ailleurs <i>Mixed platter of cold cut meats</i>	17 €
Ardoise de fromages de Savoie <i>Mixed platter of local cheeses</i>	17 €
Soupe du jour faite maison <i>Homemade soup of the day</i>	affiché en salle <i>ask your waiter</i>

Chef de cuisine : Josselin JEANBLANC

Supplément au couvert sans commande : 6 €. *The Extra charge for sharing dish: 6 €*
Prix nets en euros, TVA comprise. *All taxes included.*



LES PLATS ■ MAIN COURSES

Entrecôte de notre sélection (300g) Servie avec frites et salade <i>Dry aged Beef Cut, served with fries and salad</i>	30 €
Quenelle de Fera Fondue de poireaux, riz basmati et bisque d'écrevisses <i>Fish dumpling on a bed of creamed leeks and crayfish sauce served with basmati rice</i>	29 €
Cocotte d'Orecchiette « Garofalo » Tomme de Savoie et jambon à la truffe blanche d'été <i>Local pasta with tomme de Savoie and truffle ham</i>	28 €
Burger du Chalet Pain au sésame Bio, steak haché de bœuf de Savoie, fromage à raclette, pickles, Bacon, cebette, sauce cocktail, frites <i>Organic sesame bun, beef steak haché, raclette cheese, pickles, bacon, onion, cocktail sauce, served with fries</i>	25 €
Croziflette aux diots de Savoie, reblochon fermier et salade verte <i>Oven cooked wholemeal pasta from the Savoie with local sausage, and farm Reblochon cheese, served with salad</i>	25 €
Tartare de bœuf Français au couteau, frites et condiments <i>Steak Tartar uncooked with condiments, served with fries</i>	23 €
Tartare César de bœuf Français au couteau, frites et condiments <i>Steak Tartar prepared and seared with condiments served with fries</i>	24 €
Salade César de poulet, Parmesan, poitrine fumée et croûtons <i>Chicken Caesar salad, parmesan, bacon and croutons</i>	23 €
Wellness bowl Quinoa, salade, carottes râpées, maïs, oignon rouge, betterave, avocat, pois-chiche, Vinaigrette citron <i>Quinoa, salad, corn, red onions, grated carrots, avocado beetroot and chickpeas, served with a lemon vinaigrette</i>	24 €



LES SOIRÉES AU CHALET

Soupe à l'oignon et feuilleté au Beaufort et noix
Onion soup with Beaufort pastry and walnuts

LES PLATS ▪ MAIN COURSES

Croziflette aux diots de Savoie, Reblochon fermier
Servie avec charcuterie et salade verte
*Oven cooked wholemeal pasta from the Savoie with local sausage,
and farm Reblochon cheese, served with cold cut meats and salad*

Fondue savoyarde aux 4 fromages au lait cru (2pers.)
Servie avec charcuterie et salade verte
*Fondue of 4 Savoie cheeses (raw milk),
served with cold cut meats and salad*

Fondue Bourguignonne, frites et salade verte (2pers.)
Meat Fondue, french fries and salad

Buffet de raclettes : fromage des Alpes au lait cru et brezain fumé
Servi avec charcuterie et salade verte
Raclette buffet with cold cut meats and salad

DESSERTS

Tartelette myrtilles, glace au lait de montagne de Savoie
Blueberry tartelette, local milk yoghurt ice cream

Croustillant 3 chocolats, ganache montée et perles craquantes
Crispy 3 chocolates, ganache and crackling pearls

Matafan aux pommes de Savoie et condiments servi sur le buffet
Thick apple savoie pancake

Salade de fruits maison
Homemade fruit salad

63€

Menu sur réservation, choix maximum de 2 plats par table.
Menu on reservation, maximum choice of 2 dishes per table.

TRANSPORT

Aller-retour en chenillette ou motoneige selon disponibilité, inclus dans le prix.
Transport roundtrip by snowcat or snowscoot upon availability, price included.



DESSERTS

Café ou Thé Gourmand <i>Selection of desserts served with coffee or tea</i>	13 €
Demi Saint-Marcellin <i>Local cheese</i>	10 €
Tartelette myrtilles, glace au lait des montagnes de Savoie <i>Blueberry tartelette, served with local frozen Yoghourt</i>	12 €
Croustillant 3 chocolats, ganache montée et perles craquantes <i>Crispy 3 chocolates, ganache and crackling pearls</i>	12 €

COUPES GLACÉES ▪ ICE CREAM



Glaces : Vanille ▪ Chocolat Valrhona ▪ Nutty (chocolat noisette) ▪ Yaourt au lait de montagne de Savoie ▪ Caramel beurre salé

Vanilla ▪ Valrhona Chocolate ▪ Nutty (hazelnut chocolate) ▪ Local frozen Yoghourt ▪ Salted butter Caramel

Sorbets : Citron vert ▪ Myrtille ▪ Framboise
Lime ▪ Blueberry ▪ Raspberry

1 boule...4 €

2 boules...7 €

3 boules...9 €



VINS ROUGES - RED WINES

SAVOIE

		37,5 cl	75 cl
2017	Gamay, cuvée Gastronomie, Domaine Jean Perrier	16€	31 €
2015	Gamay Chautagne, Domaine Jean Perrier		33 €
2016	Mondeuse Arbin, le Coteau d'Albert Domaine de l'Idylle		36 €
2015	Mondeuse Arbin, Domaine Jean Perrier		42 €
2013	Mondeuse Arbin, Louis Magnin		45 €

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

			75 cl
2014	Morgon, Château des Jacques, Louis Jadot		42 €
2015	Pinot Noir, « Racines Croisées », Henri Pion		45 €

BORDEAUX

			75 cl
2014	Château Curton La Perrière, Cuvée N°5		29 €
2015	Graves, Château Respide Medeville, Dame de Respide		35 €
2013	Saint Estèphe, Château Capbern		53 €
2012	Saint Julien, Château Moulin Riche AOC		99 €
2012	Saint Emilion, Château Troplong Mondot, 1 ^{er} grand Cru classé B		195 €

VALLEE DU RHONE

			75 cl
2017	Côtes du Rhône village, Elodie Balme		29 €
2015	Luberon, Château Fontvert, cuvée Yak et Yéti		44 €
2015	Gigondas, Château de Saint Cosme		58 €
2014	Châteauneuf du Pape, Tradition, Domaine de la Solitude		64 €
2006	Châteauneuf du Pape, Barberini, Domaine de la Solitude		85 €
2015	Côte Rôtie, Château de Saint Cosme		89 €

SUD-OUEST LANGUEDOC

			75 cl
2016	Cahors, K-nom, Clos Troteligotte, Emmanuel Rybinski		37 €
2015	Cahors, K-lys Clos Troteligotte, Emmanuel Rybinski		47 €



VINS BLANCS - WHITE WINES

SAVOIE	37,5 cl	75 cl
2016 Cruet, Domaine de l'Idylle		26 €
2016 Cruet, Vieilles Vignes, Domaine de l'Idylle IGP		28 €
2016 Apremont, cuvée Gastronomie, Domaine Jean Perrier	19€	29 €
2017 Chardonnay, cuvée Gastronomie, Jean Pierre		32 €
2015 Roussette, Marestel, Les Tourelles, Château de la Mar		37 €
2017 Roussette de Savoie « Altesse », Domaine Jean Perrier		39 €
2016 Chignin Bergeron, Cuvée Gastronomie, Domaine Jean Perrier		42 €
2014 Roussette Marestel, La Chapelle, Château de la Mar		46 €
2010 Chignin Bergeron Vertigo, Domaine Louis Magnin		59 €
BOURGOGNE		75 cl
2015 Bouzeron, Louis Jadot IGP		44 €
2013 Marsannay, Clos du Roy, Domaine Mongeard Mugneret		59 €
2015 Chassagne Montrachet Vincent Prunier		95 €
2014 Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières Dupont-Fahn		160 €
VALLEE DU RHONE		75 cl
2016 Côtes du Rhône, Château de Saint Cosme		38 €
2012 Châteauneuf du Pape Barberini Domaine de la Solitude		79 €
2014 Condrieu, Château de Saint Cosme		95 €

VINS ROSÉS - ROSÉS WINES

	50 cl	75 cl
Irrésistible, Saint Trop, St Tropez		27 €
2016 Rosé de Savoie, Sous la Tonnelle, Domaine JF Quenard		32 €
2016 Luberon, Château Fontvert rosé	25 €	37 €
2014 Côtes du Lot Kamelot, Clos Troteligotte, E. Rybinski VDP		39 €
2016 Côtes de Provence La Badiane L'été en rosé		40 €
2014 Côtes de Provence, Cuvée Prestige, Domaine de Saint Ser		42 €



VINS PÉTILLANTS - SPARKLING WINES

	37,5 cl	75 cl
Crémant de Savoie, Entre Amis, Jean François Quénard VDP		36 €
Champagne Henry Bourdelat	33 €	58 €
Champagne Brut Tradition Gonet Médeville		65 €
Champagne Dis, "Vin Secret" Brut vendange 2008 F. Bédel		80 €
2006 Champagne Théophile Grand Cru Gonet Médeville		140 €

LE BAR - THE BAR

APÉRITIFS

Pastis 51 ou Ricard	3 cl	4,5 €
Martini Blanc, Rouge, Campari, Porto	6 cl	5,5 €
Kir	10 cl	5,5 €
Kir royal	10 cl	13 €

VINS ROUGES, BLANCS ET ROSÉS AU VERRE

Demandez à votre serveur les vins du moment

COUPE DE CHAMPAGNE

Brut Henry Bourdelat, Cuvée de Réserve	12 cl	12 €
--	-------	------

BIÈRES

	25 cl	50 cl
Bière du Mont Blanc, Crystal	5 €	8 €
Bière du Mont Blanc, Blanche et Rousse	5,5 €	8,5 €
Picon Bière	6 €	9 €
Panaché et Monaco	5 €	8 €
Corona, Duvel,	33 cl	7,5 €
Erdinger	50 cl	8,5 €

SODAS

Soda Fontaine Coca Cola, Coca light,	25 cl	5 €
Fanta, Sprite, Fuze Tea	50 cl	8 €
Perrier, Tonic Boîte	33 cl	5 €
Red Bull	25 cl	6,5 €
Powerade Citron, Cerise, Ice strom	50 cl	6 €
½ Eau minérale Purelife	50 cl	4 €
Eau minérale Evian	100 cl	7,3 €
½ Badoit	50 cl	4,5 €
Badoit	100 cl	7,5 €
Jus de fruit l'Arbre à Fruits	25 cl	5,5 €
Orange, Pomme, Tomate, Abricot, Pêche		

COCKTAILS SANS ALCOOL MAISON

Chantaco	11 €
Cocktail de jus de fruits	
Apple Sparkle	11 €
Jus de pomme, limonade, sirop de fraise	

COCKTAILS

Americano		11 €
Martini Blanc 3 cl, Martini Rouge 3 cl, Campari 3 cl, Gin 1 cl		
Caipiroska		13 €
Vodka 4 cl, Perrier, sucre de canne, citron vert		
Bloody Marry		12 €
Vodka 4 cl, jus de tomate, jus de citron, sauce worcestershire, tabasco, sel céleri, sel, poivre		
Tequila Sunrise	12 cl	12 €
Orange, Tequila 4 cl, Grenadine		
Gin Fizz		12 €
Gin 4 cl, citron, sucre de canne, soda		
Néo Cocktail		11 €
Vodka, coca, grenadine		

RÉCHAUFFEZ-VOUS...

Espresso, noisette		3 €
Double espresso		5,8 €
Café Americano		4,5 €
Café au lait, Capuccino		6 €
Latte macchiato		6,5 €
Lait chaud		5,5 €
Supplément Viennois		1 €
Chocolat chaud		5,5 €
Chocolat Viennois Gourmand		7 €
Thé & infusion Lagrange		4,5 €
Earl grey, vert, fruits rouges, citron, menthe, tisane verveine, rooibos		
Supplément Miel		0,5 €
Vin chaud	20 cl	5,5 €
Grand vin chaud	25 cl	6,8 €
Citron chaud		4,5 €
Café alcool, chocolat alcool, Grog		9,5 €
Irish Coffee, French Coffee		12 €

NOS LIQUEURS ET DIGESTIFS

		4 cl
Alcools		7 €
Génépi, Manzana, Lemoncello, Whisky, Vodka, Tequila, Rhum,...		
+ Mix (Coca, Limonade, Schwepps, ...)		+ 2,5 €
Eau Vie Poire, Mirabelle, Framboise, Armagnac		7,5 €
Alcools supérieurs		9 €
Black Label, Hennessy, Jack Daniel		