

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,
Croustons, Pomme de terre, Oignons
Green salad, Tomatoes, Soft boiled Egg, Bacon Bits,
Croustons, 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
croustons, 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 croustons

Cassolette d'Escargots 15,80 €
aux Cèpes
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 FUTURE 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 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, Epices
Farmer Chicken Fillet served in Tajine Moroccan style.
Potatoes, Zucchini, Eggplants, Moroccan 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



Restaurant
Le
Chamois
d'Or

OUVERT
NON STOP
DE 11H À 22H

OPEN
NON STOP
FROM 11AM TO 10PM

Prix nets / Service Compris
Net prices / Service included

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 Cappuccino..... 1,50 €
Grand Café, Grand Crème
Xtra Cappuccino, 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..... 6,10 €
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

Les Pizzas

Avec Olives et Origan
With Olives and Origan

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

Vivadi..... 14,30 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons,
Courgettes, Œuf
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Zucchini, Egg

Végétarienne..... 14,30 €
Tomate, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Courgettes
Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Peppers, Zucchini

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

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

Voici une sélection
de Vins de savoie

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*.....	30 €	
Légères Notes d'Amande, bouche pleine		
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		

* Propriétaire Récoltant

Venez découvrir à l'intérieur
notre large choix de vins.