

Les eaux, sodas & jus

Jus de fruits Granini 25cl	4,00€
Orange, pomme, abricot, ananas, fraise, multifruit, tomate.	
Sodas 33cl	4,00€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-Cola Cherry, Oasis, Sprite, Fanta, Perrier, Fuze Tea.	
San Benedetto 1l	
Plate ou gazeuse	

Les smoothies

Sans alcool	8,00€
Avec alcool	12,00€
Red Kiss	Fraise, groseille, mûre.
Piña Tropic	Papaye, mangue, ananas.
Red Sunset	Fraise, mangue.

Les boissons & cocktails chauds

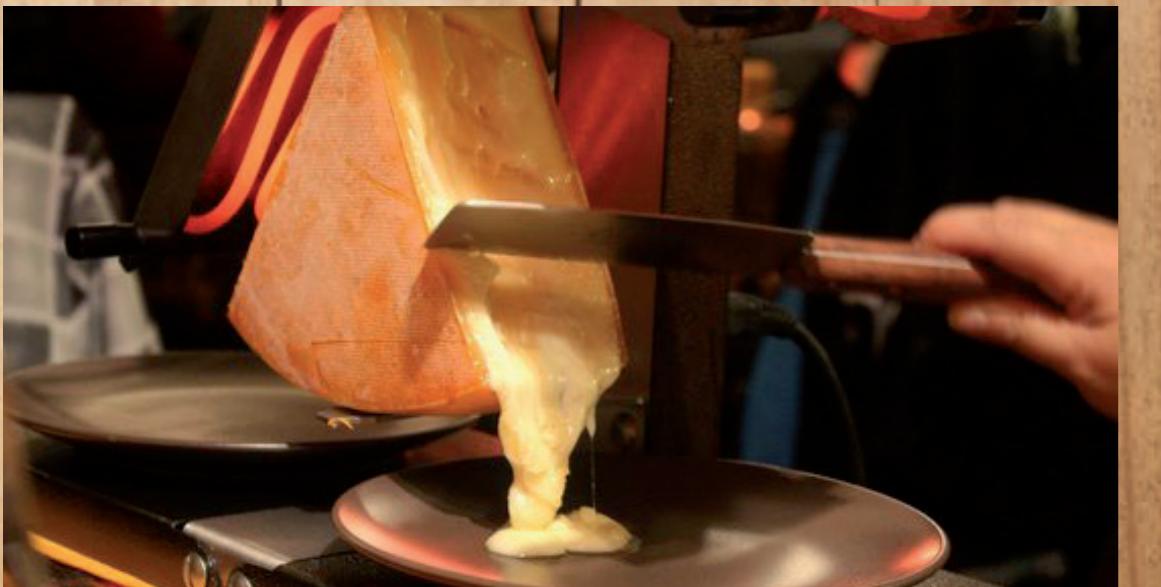
Café/décaféiné	2,50€
Café double/café crème	4,50€
Thé/Infusion	4,50€
Irish coffee / French coffee / Normandy coffee	12,00€
Chartreuse coffee / Caribbean coffee	14,00€

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Une envie de prolonger le repas...

Pour les Digestifs, Liqueurs & Cigares demandez notre sélection.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Vente à emporter

Pour votre plus grand plaisir Le Chalet vous propose toute une sélection de plats à emporter et de prêt d'appareils pour déguster les spécialités et recréer l'ambiance du Chalet chez vous.



Retrouvez-nous dès la période estivale,
pour une ambiance tropicale !

www.lechaletrestaurant.fr

Création : La création www.la-creation.com SIRET 9000349920007. Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé en UE

La carte

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES
& VIANDES D'EXCEPTION



www.lechaletrestaurant.fr

Les cocktails

Mojito *	10,00€
Rhum Havana Especial, menthe, citron vert, Perrier.	
Piña Colada *	12,00€
Rhum, ananas, coco.	
Mule Moscow /London/Jamaican 10,00€	
Citron vert, Menthe, Vodka, Gin ou Rhum, Ginger beer.	
Sex on the beach *	10,00€
Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, citron vert.	
Porn Star martini*	12,00€
Vodka, Liqueur de passion, Sirop de vanille, Citron vert.	
Ti Punch	10,00€
Rhum, citron vert, sucre de canne.	
Caipirinha	10,00€
Cachaça, citron vert, casonade.	

*cocktail disponible en sans alcool.



Les signatures

Edelweiss *	12,00€
Liqueur de fleur de sureau, Menthe, Prosecco.	
Chartreuse Mule	12,00€
Chartreuse verte, Citron vert, Menthe, Ginger beer.	
Tête de Mule	12,00€
Sapinette, Citron vert, Menthe, Ginger beer, Angostura.	
Gin Monic	12,00€
Gin 8 Maison M, Tonic, Citron.	
Spritz des montagnes	12,00€
Fée des Monts, Perrier, Prosecco.	

Les apéritifs

Kir 15cl	5,00€
Kir Royal 12cl	10,00€
Cassis / Mure / Myrtille / Framboise / Pêche / Châtaigne	
Coupe de Champagne 12cl	10,00€
Ricard 2cl	5,00€
Martini 5cl	6,00€
Blanc ou rouge.	
Whisky, Gin, Vodka, Rhum Antilles,	
Rhum cubain 4cl	7,00€
Whisky 4cl	10,00€
Jack Daniel's	
Whisky 4cl	12,00€
Aberlour / Telling / Rogelieures / Cardhu	
Rhum arrangé 5cl	10,00€
Gingembre citron vert / Banane flambée vanille / Mangue passion / Ananas vanille / Duo de vanilles / Menthe citron vert / Piña Colada / Mangue piment / Magic Ginger / Ananas caramel / Ananas Victoria / Orange Citron	

©



Les bières

Bière des Cimes (33cl)	7,00€
- Cime (lager blonde),	
- Hors piste (blonde pur malt),	
- Yéti (blonde de caractère),	
- Aiguille blanche (blanche),	
- Piste noire (rousse),	
- L'abominable (brune),	
- Stout IPA (stout).	
Bière du Mont-Blanc (33cl)	7,00€
Cristal IPA, Verte, Blanche ou Rousse.	
Desperados (33cl)	7,00€
Nos aromatisées (33cl)	7,00€
- Génépi, framboise ou châtaigne.	
Pression Cristal Blonde Mont-Blanc	
25cl 5,00€ 33cl 7,00€ 50cl 9,00€	
Bière Sylvanus Triple Mont-Blanc	
25cl 6,00€ 33cl 9,00€ 50cl 11,00€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos planches

Assiette de charcuteries	12,00€
Jambon blanc / Porchetta / Carron / Grison / Coppa / Pancetta / Caion / Rosette & Palanche	
Planche de Charcuteries	20,00€
Jambon blanc / Porchetta / Carron / Grison / Coppa / Pancetta / Caion / Rosette & Palanche	
Planche de poissons fumés	22,00€
Saumon fumé / Truite fumée à l'ail des ours / Omble chevalier fumé & Blinis crème ciboulette	
Planche de fromages de Montagne	22,00€
Reblochon fermier / Appenzeller / Tommette de brebis / Persillé de Tignes / Chevreton des aravis / Bleu de Bonneau	

Nos entrées coupables

Escargots de Bourgogne	12,00€	20,00€
Les 6		
Les 12		
Cuisse de grenouilles persillées	12,00€	20,00€
Les 6		
Les 12		
Terrine de foie gras maison	20,00€	

Nos salades

La Bergère de Savoie	20,00€
Lard paysan / Oignons rouges / Pignons de pin & toast de chèvre chaud.	
La Salade Caesar	20,00€
Poulet croustillant / Oeuf / Croûtons / Parmesan / Sauce Caesar.	
Escargots de Bourgogne	

Les grillades

Persillé de Black Angus ou Chuck Flap 180g ou 300g	30,00€ / 40,00€
Une pièce de bœuf au persillage intense & et à la saveur incomparable.	
Filet de bœuf	30,00€
	45,00€
Assiette du Chalet	30,00€
Du persillé & du Filet de bœuf 400g de pure Viandardise !	
Merci Dame Mature	
Une pièce d'exception sélectionnée et mûrée avec soin !	
<i>Toutes nos viandes sont servies au choix avec frites maison, écrasé de pommes de terre ou Aligot (+3€) et une sauce au choix : Béarnaise, Poire, Roquefort, Échalotes, Cèpes (+1€), Morilles (+2€)</i>	
<i>Les sauces (+1€) et garnitures (+2€) supplémentaires seront facturées.</i>	

Nos spécialités de Savoie, Haute Savoie & Suisse



Nos raclettes (min. 2 pers.)

Classique IGP Haute Savoie / fumée et Morbier.
Le conseil de David : Apremont La Pierre Hachée de Pascal Perceval



30,00€/pers

Reblochonnade fermière

Berthoud

Tous nos plats de fromages sont servis avec des pommes de terre, une salade et une assiette de charcuteries comprenant : Jambon blanc / Porchetta / Carron / Grison / Coppa / Pancetta / Caion / Rosette et Palanche (l'assiette de charcuterie peut être remplacée par une assiette de poissons fumés +4€)

Fondue Suisse (min. 2 pers. 300g/pers)	nature	25,00€	Cèpes	30,00€
Croûte Savoyarde	nature	20,00€	Cèpes	25,00€
Tartiflette / Morbiflette / Champiflette			Morilles	28,00€

20,00€

20,00€

20,00€

20,00€

20,00€

Nos burgers & cordons bleus

Smoked Burger	22,00€
Buns / Sauce fumée maison / Poitrine fumée / Cheddar / Steak & Pickles oignons rouges.	

Le Chalet	24,00€
Buns de Savoie / Mayonnaise ail des ours / Poitrine fumée / Oignons caramélisés / Steak & Raclette.	

L'Avalanche	28,00€
Buns de Savoie / Mayonnaise à l'ail des ours / Grison / Rösti / Oignons caramélisés / Steak & avalanche de fromage fondu.	

It's not a fucking burger !	30,00€
Buns de Savoie / Béarnaise / Filet de bœuf / Tomme de Savoie & Pancetta.	

Cordon bleu Original	20,00€
Poulet / Viande des grisons / Comté.	

Cordon bleu Raclette	23,00€
Filet mignon de porc / Poitrine fumée / Raclette.	

Le poisson

Filet de Bar rôti écrasé de pdt beurre blanc	25,00€	crème de morilles	28,00€
---	---------------	--------------------------	---------------

Nos petits savoyards (jusqu'à 7 ans)



- Sirop
- Poulet croustillant ou Tenders de Colin
- 1 boule de glace ou compote

10,00€

Nos hauts savoyards (de 7 ans à 12 ans inclus)



- Sodas au choix
- Cheese burger ou Chicken burger ou Assiette raclette (uniquement si 2 raclettes à table)
- 2 boules de glace

20,00€

Les desserts & fromages

Assiette de fromages de Savoie	10,00€
Crème brûlée	
Chocolat / Sapin.	
Le conseil de David : Shot de Sapinette 3€	
Quetsches au Beaujolais	
Accompagnées de sa glace vanille.	
Crumble pommes façon Tatin	10,00€
Au chocolat Valrhona & glace vanille.	
Tiramisu Montagnard	10,00€
Façon Mont Blanc aux châtaignes et cassis.	
digéo	13,00€

Les glaces

La Dame Blanche	10,00€
3 boules Vanille / Chantilly / Copeaux de chocolat / Chocolat chaud.	
La Mont Blanc	10,00€
3 boules Vanille / Crème de marron / Coulis de cassis / Meringue / Chantilly.	
La Fruits Rouges	10,00€
1 boule fraise / 1 boule cassis / 1 boule framboise / Chantilly / Coulis fruits rouges.	
Profiteroles	11,00€
3 Choux vanille / Chocolat chaud / Amandes effilées.	
La Colonel	10,00€
Chantilly ou coulis Coulis Chocolat / Caramel / Fruits Rouges	

Nos souvenirs de saison



Rougail Saucisses	23,00€
Plat emblématique de l'île de la Réunion à base des fameuses saucisses boucanées.	

Colombo de Poulet	22,00€
Le plat des Antilles françaises par excellence épice mais non pimenté.	

Civet zourites	25,00€
Plat phare de la Maison de notre ami Mauricien Jason servi avec une purée pimentée tiédie.	