

## Les eaux, sodas & jus

**Jus de fruits Granini** 25cl  
Orange, pomme, abricot, ananas, fraise, multifruit, tomate.

**Sodas** 33cl  
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-Cola Cherry, Oasis, Sprite, Fanta, Perrier, Fuge 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](http://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](http://www.lechaletrestaurant.fr)

Création : La création [www.la-creation.com](http://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](http://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, cassonade.

\* cocktail disponible en sans alcool.



## Les signatures

**Edelweïs** \* ..... **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



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



## Nos planches

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

## Nos entrées coupables

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

## Nos salades

<b>La Bergère de Savoie</b>	<b>20,00€</b>
Lard paysan / Oignons rouges / Pignons de pin & toast de chèvre chaud.	
<b>La Salade Caesar</b>	<b>20,00€</b>
Poulet croustillant / Œuf / Croûtons / Parmesan / Sauce Caesar.	

## Les grillades

<b>Persillé de Black Angus ou Chuck Flap</b> 180g ou 300g	<b>30,00€ / 40,00€</b>
Une pièce de bœuf au persillage intense & et à la saveur incomparable.	
<b>Filet de bœuf</b>	<b>30,00€</b>
<b>Assiette du Chalet</b>	<b>45,00€</b>
Du persillé & du Filet de bœuf 400g de pure Viandardise !	
<b>Merci Dame Mature</b>	<b>30,00€</b>
Une pièce d'exception sélectionnée et maturée avec soin !	

Toutes nos viandes sont servies au choix avec frites maison, écrasé de pommes de terre ou Aligot (+3€) et une sauce au choix : Béarnaise, Poiure, Roquefort, Échalotes, Cèpes (+1€), Morilles (+2€)

Les sauces (+1€) et garnitures (+2€) supplémentaires seront facturées.

## Nos spécialités de Savoie, Haute Savoie & Suisse



### Nos raclettes (min. 2 pers.)

Classique IGP Haute Savoie / fumée et Morbier.

*Le conseil de David :*  
*Après tout La Pierre Hachée de Pascal Perceval*



<b>Reblochonnade fermière</b>	<b>26,00€</b>
<b>Berthoud</b>	<b>26,00€</b>

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 charcuteries peut être remplacée par une assiette de poissons fumés +4€)

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

## Nos burgers & cordons bleus

<b>Smoked Burger</b>	<b>22,00€</b>
Buns / Sauce fumée maison / Poitrine fumée / Cheddar / Steak & Pickles oignons rouges.	
<b>Le Chalet</b>	<b>24,00€</b>
Buns de Savoie / Mayonnaise ail des ours / Poitrine fumée / Oignons caramélisés / Steak & Raclette.	
<b>L'Avalanche</b>	<b>28,00€</b>
Buns de Savoie / Mayonnaise à l'ail des ours / Grison / Rosti / Oignons caramélisés / Steak & avalanche de fromage fondue.	
<b>It's not a fucking burger !</b>	<b>30,00€</b>
Buns de Savoie / Béarnaise / Filet de bœuf / Tomme de Savoie & Pancetta.	
<b>Cordon bleu Original</b>	<b>20,00€</b>
Poulet / Viande des grisons / Comté.	
<b>Cordon bleu Raclette</b>	<b>23,00€</b>
Filet mignon de porc / Poitrine fumée / Raclette.	

## Le poisson

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

## Nos souvenirs de saison



<b>Rougail Saucisses</b>	<b>23,00€</b>
Plat emblématique de l'île de La Réunion à base des fameuses saucisses boucanées.	
<b>Colombo de Poulet</b>	<b>22,00€</b>
Le plat des Antilles françaises par excellence épicé mais non pimenté.	
<b>Civet zourites</b>	<b>25,00€</b>
Plat phare de La Maison de notre ami Mauricien Jason servi avec une purée pimentée tiédie.	

### Nos petits savoyards (jusqu'à 7 ans)



- Sirop
- Poulet croustillant
<b>ou Tenders de Colin</b>
- 1 boule de glace
<b>ou compote</b>

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



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



## Les desserts & fromages

<b>Assiette de fromages de Savoie</b>	<b>10,00€</b>	<b>Crème brûlée</b>	<b>9,00€</b>
<b>Fromage blanc Miel de Montagne &amp; Noix</b>		Chocolat / Sapin.	
		<i>Le conseil de David : Shot de Sapinette 3€</i>	
<b>Brioche perdue</b>		<b>Quetsches au Beaujolais</b>	
Caramel beurre salé & glace vanille.		<b>8,00€</b>	
<b>Fondant chocolat</b>		Accompagnées de sa glace vanille.	
Au chocolat Valrhona & glace vanille.		<b>Crumble pommes façon Tatin</b>	
<b>Tiramisu Montagnard</b>		<b>10,00€</b>	
Façon Mont Blanc aux châtaignes et cassis.		<b>La Fameuse Tarte aux myrtilles</b>	
		<b>10,00€</b>	
		<b>Les gourmands</b> café <b>8,00€</b> thé <b>10,00€</b>	
		digeo <b>13,00€</b>	

## Les glaces

<b>La Dame Blanche</b>	<b>10,00€</b>	<b>Nougat glacé</b>	<b>9,00€</b>
3 boules Vanille / Chantilly / Copeaux de chocolat / Chocolat chaud.		Avec son coulis de fruits rouges.	
<b>La Mont Blanc</b>	<b>10,00€</b>	<b>Votre Création</b>	
3 boules Vanille / Crème de marron / Coulis de cassis / Meringue / Chantilly.		Boule de glace	
		Vanille / Chocolat / Caramel / Café	
<b>La Fruits Rouges</b>		<b>3,00€</b>	
1 boule fraise / 1 boule cassis / 1 boule framboise / Chantilly / Coulis fruits rouges.		Boule de sorbet	
		Coco / Passion / Citron / Fraise / Cassis / Framboise	
<b>Profiteroles</b>		<b>3,00€</b>	
3 Choux vanille / Chocolat chaud / Amandes effilées.		Chantilly ou coulis	
		Coulis Chocolat / Caramel / Fruits Rouges	
<b>La Colonel</b>		<b>1,00€</b>	
2 boules Citron / Vodka.			