

Les apéritifs

Kir 15cl	4,99€	Rhum arrangé premium 5cl	9,99€
Kir du chalet 15cl	6,99€	Whisky, Gin, Vodka, Rhum Antilles,	
Kir Royal 12cl	9,99€	Rhum cubain 4cl	6,99€
Coupe de Champagne 12cl	9,99€	Whisky Aberlour ou Telling/Jack	
Ricard 2cl	4,99€	Daniel's/Vodka Greygoose/ Gin	
Martini 5cl	4,99€	Hendrick's/Rhum Clément canne	
Blanc ou rouge,		bleue 4cl	9,99€
Rhum arrangé 5cl	7,99€		

Les cocktails

Mojito*	
Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, Perrier, Angostura.	
Sex on the Beach*	
Vodka, crème de pêche, ananas, cranberry.	
Mule Moscow London ou Jamaican	
Citron vert / Menthe / Vodka, Gin, Rhum / Ginger beer	
Ti Punch	
Rhum, citron vert, sucre de canne.	
Caïpirinha	
Cochaca, citron vert, cassonade.	

Piña Colada*	9,99€
Rhum, ananas, coco.	
Edelweiss*	
Citron vert, menthe, sirop de fleur de sureau, Crémant de Savoie.	
Blue Gin des montagnes	
Gin bleu de Haute savoie / Feuier tree bleu	
Spritz des montagnes	
Liqueur fée des monts / Eau gazeuse / Crémant de savoie	

* cocktail disponible en sans alcool.



Les smoothies

Sans alcool	7,99€	Avec alcool	11,99€
Red Kiss	Fraise, groseille, mûre.		
Piña Tropic	Papaye, mangue, ananas.		
Red Sunset	Fraise, mangue.		

Les eaux, sodas & jus

Jus de fruits 25cl	
Orange, pomme, abricot, ananas, fraise, multifruit, tomate.	
Sodas 33cl	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Oasis, Sprite, Fanta, Orangina, Lipton Ice tea, Perrier.	
San Benedetto 1l	
plate ou gageuse	



Les bières

Bière des Cimes (33cl)	6,99€
- Cime (Lager blonde), - Hors piste (blonde pur malt), - Yeti (blonde de caractère), - Aiguille blanche (blanche), - Piste noire (rousse), - Labominable (brune) - Stout IPA (stout).	
Bière du Mont-Blanc (33cl)	6,99€
Cristal IPA, Blanche ou Rousse.	
Desperados (33cl)	6,99€
Nos aromatisées (33cl)	6,99€
- Génépi, framboise ou châtaigne.	
Pression Cristal Blonde mont-Blanc	
25cl	4,99€
50cl	8,99€
Bière pression du moment	
25cl	5,50€
50cl	9,99€

Menus déjeuner

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi, choix à l'ardoise.

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	19,99€
Entrée / Plat / Dessert	24,99€

Les spécialités de nos montagnes

Raclette au lait cru ou racloir (min. 2 pers.) : Servie avec un assiette de charcuteries. Pommes de terre, salade et fromage (origine Savoie) à volonté.	27,99€/pers
<i>Le conseil de David : Agrément La Pierre Hachée de Pascal Perceval</i>	
Raclette fumée (min. 2 pers.) : Servie avec un assiette de charcuteries. Pommes de terre, salade et fromage à volonté.	29,99€/pers
Morbier au racloir (min. 2 pers.) : Servie avec un assiette de charcuteries. Pommes de terre, salade et fromage à volonté.	29,99€/pers
Reblochonade : Servie avec une assiette de charcuterie, pommes de terre et salade.	23,99€
Berthoud : Servie avec une assiette de charcuterie, pommes de terre et salade.	24,99€
Fondue Suisse (nature ou cèpes) (min. 2 pers.) :	24,99€/pers / 27,99€/pers
Servie avec de la salade.	
Crôte Savoiarde (nature ou cèpes) :	19,99€ / 23,99€
Servie avec de la salade.	
Gratin montagnard :	17,99€
Pommes de terre et giroles gratinées à l'Abondance. Servie avec de la salade.	
Tartiflette traditionnelle :	19,99€
Servie avec de la salade.	

Toutes nos raclettes peuvent être servies avec du saumon fumé en lieu et place de la charcuteries (+ 4€)

©Adèle Stock, photo non contractuelle

Nos cordons bleus maison

L'original :	17,99€
Filet de poulet / Viande des grisons / Comté.	
Le Raclette :	19,99€
Filet mignon de porc / Oignons caramélisés / Lard paysan / Raclette.	

Tous nos cordons bleus sont accompagnés de frites fraîches maison et salade.

La brasserie

Burger Le classique :	21,99€
Buns / Sauce fumée maison / Steak / Double Cheddar / Poitrine fumée / Pickles oignons rouges.	
Burger Le chalet :	22,99€
Buns / Sauce spéciale chalet / Steak / Raclette fumée / Oignons caramélisés / Poitrine fumée.	
Burger L'avalanche :	24,99€
Buns / Mayonnaise à l'ail des ours / Rosti / Viande des grisons / Steak / Oignons caramélisés / Avalanche de fromage fondue.	
Burger Le Yeti :	29,99€
Buns / Sauce spéciale chalet / Double raclette / Double steak / Double poitrine fumée / Oignons caramélisés.	
Salade La Bergère de Savoie :	17,99€
Salade / Lardons fumés paysans / Croûtons de chèvre chaud / Oignons rouges / Pignons de pin.	
Salade La Belle du Lac :	21,99€
Salade / Pommes à l'huile / Truite pochée / Saumon & Ombre chevalier fumé & œufs de truite	

Tous nos burgers sont accompagnés de frites fraîches Maison et de salade. Ils peuvent être servis en double steak (+6€)

Nos viandes d'exception



Bavette d'Aloyau :	24,99€ / 34,99€
Race Black Angus 180g ou 300g	
Chuck Flap :	24,99€ / 34,99€
Race Black Angus 180g ou 300g	
Faux filet mature :	ardoise
<i>Le conseil de David : Mavry sec le veau solitaire</i>	
Jarret de veau :	26,99€
Confit aux cèpes en basse température 330g	

Découvrez nos sauces Poivre, Rocquefort, Béarnaise, Echallottes. Accompagnements au choix. Frites maison, Aligot de l'Aubrac, Pomme de terre au four crème de ciboulette. Tous les poids annoncés peuvent varier de l'ordre de 5%.

©OK photo non contractuelle

Pour commencer ou accompagner...

Assiette de charcuterie Petite ou grande	
Saucisson au choix	6,99€
Filet de bœuf séché Wagyu	19,99€
Planche de terrines et patés	17,99€
Assiette des alpages (charcuteries & fromages)	17,99€



Les fromages & desserts

Plateau de fromages & ses condiments

3, 5 ou 7 fromages **8,99€ / 12,99€ / 15,99€**

Brioche perdue **6,99€**
Caramel beurre salé, chantilly et glace vanille.

Crème brûlée **6,99€**
Parfum du moment

Fondant au chocolat **6,99€**
Accompagné de glace vanille, chantilly et sauce au chocolat.

Pour accompagner votre dessert David vous propose le petit verre de un des glaces

Tiramisu **8,99€**
Le traditionnel au café italien.

Crumble Poires **8,99€**
Légèrement tiède avec de la cannelle.

Tarte Tatin **8,99€**
Tiédie avec de la crème épaisse.

Tarte aux myrtilles maison **9,99€**
Uniquement le week-end.

Café / thé gourmand **6,99€ / 8,99€**

Les coupes glacées

La Nougat glacé **7,99€**
Fruits confits / Eclats de mendiants & coulis de fruits rouges.

La Mont-Blanc **8,99€**
3 boules Vanille / morceaux de meringues / Crème de marron / Chantilly / Coulis de cassis.

La Dame Blanche **8,99€**
3 boules Vanille / Chantilly / Copeaux de chocolat / Chocolat chaud.

La Fruits des Bois **8,99€**
1 boule fraise / 1 boule fruits rouges / 1 boule cassis / Chantilly / Coulis cassis.

Profiteroles **9,99€**
Glace Vanille & Chocolat chaud.

La Colonel **9,99€**
2 boules Citron / Vodka.

Votre Création
Boule de glace (Vanille / Chocolat / Café / Pistache / Coco / Rhum raisins / Caramel) **2,99€**

Boule de sorbet (Fraise / Cassis / Citron / Passion / Mangue / Fruits rouges) **2,99€**

Chantilly ou coulis **1,00€**

Menu Enfant (pour les - de 10 ans)

Petite Tartiflette
OU
Poulet croustillant, frites
OU
Assiette de raclette, jambon blanc

2 boules de glace
OU **Compote.** + **sirop à l'eau**
OU **diabolo.**

*serve uniquement avec raclette adulte

9,99€



Dès les beaux jours,
retrouvez nous au Chalet plage
et prenez de l'avance sur vos vacances !



L'HIVER À LA MONTAGNE

Le Chalet



L'ÉTÉ À LA PLAGE

La carte

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES
& VIANDES D'EXCEPTION

Une envie de prolonger le repas...

Café/décaféiné **1,99€** **Irish Coffee 4cl** **9,99€**

Café double/café crème **3,50€** **Chartreuse verte / Fée des Monts 4cl** **9,99€**

Thé/Infusion **3,99€**
(Maison Diammann et Tisane des Chalets ; Thé vert Menthe / Thé fruits rouges / Thé citron / Thé myrtille Châtaigne / Thé Earl grey / Verveine / Ball)

Calvados/Cognac /Poire 4cl **7,99€** **Rhum Clément XO** **11,99€**

Génépi des Alpes 4cl **7,99€** **Rhum arrangé** **7,99€**

Rhum arrangé Premium **9,99€**

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