



# LA TABLE DU CHALET

## A PARTAGER / TO SHARE

<b>Nems de Reblochon du Grand-Bornand, salade.....</b>	<b>10.50</b>
<i>Reblochon from Grand-Bornand spring rolls , salad</i>	
<b>Planche de charcuterie artisanale élaborée avec des viandes des fermes de Haute-Savoie.....</b>	<b>10.00</b>
<i>Traditional charcuterie board with meat from Haute-Savoie farms</i>	
<b>Planche de fromages fermiers.....</b>	<b>9.00</b>
<i>Farmhouse cheese board</i>	

## ENTRÉES / STARTERS

<b>Velouté de topinambour, oeuf parfait, lard de Megève, tuile d'Abondance.....</b>	<b>12.50</b>
<i>Jerusalem artichoke soup, perfect egg, Megève bacon, Abondance tuile</i>	
<b>Terrine des Saytels, pickels et toast.....</b>	<b>12.50</b>
<i>Saytels terrine, pickels and toast</i>	
<b>Chèvre local, salade du moment, noix de Grenoble, poire à la Mondeuse.....</b>	<b>10.50</b>
<i>Local goat's cheese, seasonal salad, walnuts, pear at Mondeuse</i>	

## PLATS / MAINS

<b>Filet de porc basse température, pommes pont-neuf, crème à la moutarde et petits légumes de saison.....</b>	<b>21.50</b>
<i>Low-temperature pork tenderloin, pont-neuf potatoes, mustard cream and seasonal vegetables</i>	
<b>Courge rôtie, polenta crémeuse et fenouil.....</b>	<b>21.50</b>
<i>Roasted squash, creamy polenta and fennel</i>	

<b>Agneau de Megève, légumes racines au curry vert, pesto de menthe...</b>	<b>24.50</b>
<i>Lamb from Megève, root vegetables with green curry, mint pesto</i>	
<b>Filet de Bœuf de Mégeve, pleurottes, pommes pont-neuf et chimichurri</b>	<b>30.50</b>
<i>Mégeve beef fillet, oyster mushrooms, pont-neuf potatoes and chimichurri</i>	
<b>Burger des Saytels : boeuf, lard paysan de Megève, Abondance et frites maison.....</b>	<b>21.50</b>
<i>Burger des Saytels: beef, Megève peasant bacon, Abondance and homemade fries</i>	
<b>Truite, fricassée de fenouil safrané et crozets.....</b>	<b>21.50</b>
<i>Trout, saffron fennel fricassee and crozet</i>	

## **SPÉCIALITÉS** / SPECIALITIES

<b>Tartiflette au Reblochon fermier du Grand-Bornand, salade (20 min de cuisson).....</b>	<b>22.00</b>
<i>Tartiflette with farmhouse Reblochon from Grand-Bornand, salad (20 min cooking time)</i>	
<b>Fondue savoyarde (Abondance fermière, Beaufort AOP du Val d'Arly et Meule des Alpes), salade (min 2 personnes).....</b>	<b>22.00 /pers.</b>
<i>Savoyard fondue (farmhouse Abondance, AOP Beaufort from Val d'Arly and Alps's Meule), salad(min 2 peoples)</i>	
<b>Raclette fermière du Grand-Bornand, charcuterie artisanale, salade (min 2 personnes).....</b>	<b>26.00 /pers.</b>
<i>Farmhouse Raclette from Grand-Bornand, traditional charcuterie, salad (min 2 peoples)</i>	

## **Pour accompagner nos spécialités**

*To accompany our specialities*

<b>Charcuterie artisanale élaborée avec des viandes des fermes de Haute-Savoie (120g).....</b>	<b>10.00</b>
<i>Traditional charcuterie made with meat from the farms of Haute-Savoie</i>	

## FROMAGES / CHEESES

<b>Assiette de fromages fermiers</b> .....	<b>9.00</b>
<i>Farmhouse cheese platter</i>	
<b>Faisselle, fruits rouges, boule “Double crème de la Gruyère”</b> .....	<b>9.00</b>
<i>Faisselle, red fruits, double cream from Gruyère scoop</i>	

## DESSERTS / DESSERTS

<b>Baba au Génépi de la Distillerie des Aravis, chantilly, tartare d’ananas</b> .....	<b>11.00</b>
<i>Genepi baba from the Aravis distillery, chantilly, pineapple tartar</i>	
<b>Mille-feuille à la fève tonka, caramel beurre salé et gelée citron</b> ..	<b>9.00</b>
<i>Millefeuille with tonka bean, salted butter caramel and lemon jelly</i>	
<b>Tartelette passion (sablé verveine, suprême d’orange et meringue soufflée)</b> .....	<b>9.00</b>
<i>Passion tartlet (verbena shortbread, orange supreme and puffed meringue)</i>	
<b>Le royal chocolat (biscuit dacquoise, croustillant chocolat et mousse chocolat noir)</b> .....	<b>11.00</b>
<i>Royal chocolate (dacquoise biscuit, chocolate crisp and dark chocolate mousse)</i>	
<b>Glaces et sorbets artisanaux</b> .....	<b>3.50/1b.</b>
<b>Vanille, chocolat, myrtille, framboise, fraise, verveine, pistache, chartreuse, thé vert matcha, double crème de gruyère, citron, mangue, café</b>	<b>6.50/2b.</b>
<i>Artisanal ice creams</i>	<b>9.00/3b.</b>
<i>Vanilla, chocolate, blueberry, raspberry, strawberry, verbena, pistachio, chartreuse, matcha green tea, double gruyere cream, lemon, mango, coffee</i>	

*Prix en Euros, Taxes & services compris. Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
En cas de besoin, merci de vous rapprocher des serveurs.  
Prices in Euros, taxes and services included. Our dishes may contain allergens.  
If in doubt please speak to the waiters.*

# MENU ENFANT

CHILD'S MENU

19.00

## PLATS / MAINS

14.00

**Cheeseburger nature et pommes frites.....**

*Cheeseburger and roasted new potatoes*

**Rigatoni, sauce carbonara.....**

*Pasta Rigatoni, homemade carbonara sauce*

**1/2 Suprême de volaille, salade et pommes de terre rôties.....**

*1/2 chicken breast, salad and roasted new potatoes*

## DESSERTS / DESSERTS

5.00

**Glaces deux boules.....**

*Two scoops of ice cream*

**Fondant au chocolat .....**

*Chocolate fondant*