



LA TABLE DU CHALET

À PARTAGER (OU PAS) / TO SHARE (OR NOT)

Nems de Reblochon fermier du Grand-Bornand..... 10.00
Farmhouse Reblochon nems from Grand-Bornand

♥ Feuilleté de pormonier au chou..... 10.00
Pormonier puff pastry with cabbage

ENTRÉES / STARTERS

Truite gravlax, mousse betterave, vinaigrette framboise..... 14.00
Gravlax trout, beetroot mousse, raspberry vinaigrette

Soupe de butternut, patate douce, gingembre, chips de jambon, éclats de noix de Grenoble..... 10.00
Butternut soup, sweet potato, ginger, ham crisps, walnut slivers

Poireaux vinaigrette à notre façon..... 10.00
Leeks in vinaigrette in our own way


♥ Oeuf parfait de Savoie, émulsion de foie gras, brunoise de céleri, poireaux, pomme de terre, truite fumée, huile de truffe 12.50
Perfect egg of Savoy, emulsion of foie gras, diced celery, leeks, potatoes, smoked trout, truffle oil

PLATS / MAINS

Poitrine de cochon laquée de Haute-Savoie confite basse température, chou vert rôti et brûlé, purée de saison..... 19.50
Haute-Savoie pig's breast confit low temperature, roasted and burnt green cabbage, seasonal puree

♥ Côte de veau, jus corsé, purée de carottes au beurre noisette, carottes glacées, éclats de noisettes..... 24.50
Veal chop, spicy juice, mashed carrot with hazelnut butter, glazed carrots, hazelnut slivers

Falafels, yaourt à la menthe, salade..... 19.50
Falafel, mint yogurt, salad

	Pavé d'Omble Chevalier servi avec son bouillon Thaï, légumes croquants, herbes fraîches, éclats de noix de Grenoble.....	26.00
	<i>Char steak served with its Thai broth, crispy vegetables, fresh herbs, walnut slivers</i>	
	Truite fario, purée de choux-fleur, sauce vierge aux groseilles	19.50
	<i>Fario trout, mashed cauliflower, currant sauce</i>	
	Filet de boeuf de la région, jus réduit au thym, purée de pomme de terre à l'Abondance, oignon rouge confit et brûlé.....	29.50
	<i>Beef fillet from the region, browned with marrow, reduced juice with thyme, mashed potatoes with Abondance, confit and burnt red onion</i>	
	Burger savoyard (pain boulanger, steak haché, Raclette, salade, oignons, pickles), potatoes et salade.....	19.50
	<i>Savoyard burger (baker's bread, chopped steak, Raclette cheese, salad, onions, pickles), potatoes and salad</i>	

SPÉCIALITÉS / SPECIALITIES


Feuilleté au Reblochon fermier du Grand-Bornand, pommes grenailles rôties au thym, salade (20 min de cuisson).....	19.50
<i>Puff pastry with farmhouse Reblochon from Grand-Bornand, roasted potatoes with thyme, salad (20 min cooking time)</i>	
Tartiflette au Reblochon fermier du Grand-Bornand, salade (20 min de cuisson).....	19.50
<i>Tartiflette with farmhouse Reblochon from Grand-Bornand, salad (20 min cooking time)</i>	
Fondue savoyarde (Abondance fermière, Beaufort AOP du Val d'Arly et Meule des Alpes), salade.....	20.00 /pers.
<i>Savoyard fondue (farmhouse Abondance, AOP Beaufort from Val d'Arly and Alps's Meule), salad</i>	
Raclette fermière du Grand-Bornand, charcuterie artisanale, salade.....	23.00 /pers.
<i>Farmhouse Raclette from Grand-Bornand, traditional charcuterie, salad</i>	

Pour accompagner nos spécialités


To accompany our specialities

Charcuterie artisanale élaborée avec des viandes des fermes de Haute-Savoie (120g).....	9.50
<i>Traditional charcuterie made with meat from the farms of Haute-Savoie</i>	

FROMAGES / CHEESES

Plateau de fromages fermiers.....	8.50
<i>Farmhouse cheese platter</i>	
 Fromage préparé : chèvre frais, agrume et aneth.....	9.50
<i>Prepared cheese: fresh goat cheese, citrus and dill</i>	
Faisselle fermière du Grand-Bornand, myrtilles sauvages.....	8.50
<i>Farmhouse fresh cheese from Grand-Bornand, wild blueberries</i>	

DESSERTS / DESSERTS

Poire pochée au vin rouge de Savoie et aux épices, compotée de poire, crumble, gelée de Molette de Savoie.....	9.50
<i>Poached pear with red wine from Savoy and spices, pear compote, crumble, jelly of Savoy Molette</i>	
 Crêpe Suzette flambée au Grand-Marnier.....	9.50
<i>Suzette crepe flamed with Grand Marnier</i>	
Autour du chocolat, spoon chocolat noir, sablé, dôme chocolat blanc, noisettes torréfiées.....	10.00
<i>Around chocolate, dark chocolate spoon, shortbread, white chocolate dome, roasted hazelnuts</i>	
Tarte citron déstructurée.....	9.50
<i>Unstructured lemon pie</i>	
Tarte aux myrtilles sauvages, mousse légère à la vanille de Madagascar.....	8.50
<i>Wild blueberry pie, light Madagascar vanilla mousse</i>	
Glaces artisanales (café, Chartreuse, chocolat, double crème de la Gruyère, fraise, framboise, mangue, myrtille, Pina Colada, pistache, thé vert, vanille).....	3.50/1b. 6.00/2b. 8.50/3b.
<i>Artisanal ice creams (coffee, Chartreuse, chocolate, double cream of the Gruyère, strawberry, raspberry, mango, blueberry, Pina Colada, pistachio, green tea, vanilla)</i>	

MENU ENFANT

CHILD'S MENU

18.00

PLATS / MAINS

13.00

Plat du marché enfant.....

Children's market dish

Filet de boeuf.....

Beef fillet

Tagliatelles à la carbonara.....

Tagliatelle with carbonara

**Accompagnement au choix : potatoes, purée de pomme de terre,
légumes ou pâtes**

Choice of side dishes: potatoes, mashed potato, vegetables or pasta

DESSERTS / DESSERTS

5.00

Dessert du marché enfant.....

Children's market dessert

Moelleux au chocolat.....

Chocolate cake

Glaces deux boules.....

Two scoops of ice cream