



POUR DÉBUTER PRE-STARTERS

à Partager! To Share!

- **GARLIC BREAD** 5,00
2 tranches de pain grillé, persillade
2 slices of toasts, parsley and garlic
- **GARLIC CHEESE** 5,60
2 tranches de pain grillé, persillade & fromage
2 slices of toasts, parsley, garlic & cheese



LES ENTRÉES STARTERS

- **SALADE MIXTE** 7,20
Salade, tomates cerises, oignons rouges, concombre
Lettuce, cherry tomatoes, red onions, cucumber
- **SALADE CAPRINE** 7,30
~ Petite / Small ~
~ Grande / Large ~ 14,20
Toast de chèvre chaud au miel, oignons rouges, tomates cerises, jambon de Savoie, noix, salade, vinaigrette
Warm goat's cheese on toast with honey, walnuts, Savoy ham, cherry tomatoes, red onions, salad with dressing
- **SALADE CAESAR** 8,50
~ Petite / Small ~
~ Grande / Large ~ 15,30
Poulet grillé, tomates cerises, oignons rouges, crispy pancetta, croûtons, parmesan, laitue, anchois, oeuf dur, sauce Caesar
Grilled chicken, cherry tomatoes, red onions, crispy pancetta, parmesan, croutons, iceberg lettuce, anchovies, hard-boiled egg, Caesar sauce

- **SALADE SAVOYARDE** 7,20
~ Petite / Small ~
~ Grande / Large ~ 13,90
Salade verte, copeaux de Tomme de Savoie, oeuf poché, noix, tomates cerises confites, lard grillé, croûtons
Salad, Tomme de Savoie shavings, candied cherry tomatoes, bacon, walnuts, croutons, poached egg

- **GRATINÉE À L'OIGNON** 9,10
Cuit dans un bouillon de volaille parfumé au thym et sa tranche de pain de campagne gratinée au Beaufort
Onion soup, cooked in a chicken stock flavored with thyme. Country bread toasted with Beaufort cheese

Consultez la carte des Boissons
Scannez le code avec votre smartphone



LE BURGER CORNER

Tous nos burgers sont servis avec des frites
Our burgers are served with french fries

- **CHEESEBURGER DU CHALET** 16,90
Bun's, steak haché frais Charolais 150g cuit à coeur, salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar fondu, sauce Américaine
Bun's, fresh Charolais minced beef 150g cooked through, Lettuce, caramelized onions, tomato, melted cheddar, American sauce
- **CHEESEBURGER SAVOYARD** 17,20
Bun's, steak haché frais Charolais 150g cuit à coeur, oignons caramélisés, salade, tomate, pancetta, fromage à raclette fondu
Bun's, fresh Charolais minced beef 150g cooked through, lettuce, tomato, caramelized onions, pancetta, melted raclette cheese

LES PÂTES

- **LASAGNE MAISON AU FOUR** 15,30
Viande hachée, tomate, fromage, sauce béchamel servie avec une salade verte / Diced meat, tomato, cheese, béchamel sauce with green salad
- **LINGUINE À LA CARBONARA** 13,90
Crème fraîche, lardons, oeuf
Cream, diced bacon, egg
- **LINGUINE À LA BOLOGNAISE** 13,90
Viande de boeuf hachée, sauce tomate
Minced beef, tomato sauce



LES WOKS

- **WOK AU POULET** 15,40
Poulet épicé, nouilles chinoises, chou, carottes, oignons, champignons, poivrons, cacahuètes et pousses de soja
Spicy chicken, Chinese noodles, cabbage, carrots, onions, mushrooms, peppers, peanuts and soya bean sprouts
- **WOK VÉGÉTARIEN** 13,20
Nouilles chinoises, poivrons, champignons, carottes, oignons, chou, cacahuètes et pousses de soja
Chinese noodles, peppers, mushrooms, carrots, onions, cabbage, peanuts & soya bean sprout



ENTRE TERRE & MER MEATS & FISH

- **PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE DE PARMESAN** 20,00
Poêlée de légumes à l'huile d'olive vierge
Salmon steak cooked with parmesan crust, sautéed vegetables with virgin olive oil
- **MIXED GRILL** 19,80
Boeuf, volaille et veau, frites, salade verte
Beef, poultry and veal, french fries, green salad
- **PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE** 19,00
Servie avec frites et salade verte / Grilled piece of beef, served with french fries and green salad
- **EXTRA SAUCES** 1,50
Poivre, Beurre maître d'hôtel, Tartare
Pepper, Butter with parsley, Tartare



LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

LOCAL SPECIALTIES

Pour 2 personnes, sauf Tartiflette - Prix par personne / For 2 persons minimum, except for Tartiflette - Price per person



- **TARTIFLETTE** 17,80
Salade verte & jambon de Savoie, pommes de terre sautées, oignons, lardons, crème et Reblochon fondu & gratiné
Pan fried potatoes, onions, bacon, cream & melted and roasted Reblochon, salad & raw ham
- **FONDUE SAVOYARDE** 21,50
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Gruyère des Bauges, Beaufort AOP, Abondance AOP, vin blanc de Savoie & Kirsch
Chunks of bread ready to dip into melted cheeses : Gruyère des Bauges, Beaufort AOP, Abondance AOP, flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad
- **PIERRADE TRADITIONNELLE** 24,00
Tranches de boeuf à griller, servies avec frites et 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise
Slices of beef to grill, served with french fries and 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise
- **PIERRADE ROYALE** 27,50
Tranches de boeuf et volaille à griller, servies avec frites et 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise
Slices of beef and poultry to grill, served with french fries and 3 sauces : tartare, cocktail and mayonnaise

MENU SAVOYARD

ADULTE - 29,00
ENFANT - 14,00 (- 11ans)

- **SALADE SAVOYARDE**
Savoy Salad
ou / or
- **SOUPE À L'OIGNON**
Onion soup

- **1 SPÉCIALITÉ AU CHOIX**
Speciality of your choice
Raclette, Tartiflette, Fondue Savoyarde
Minimum 2 personnes - excepté Tartiflette
Minimum 2 persons, except for Tartiflette

- **TARTE TATIN & BOULE DE GLACE VANILLE**
Warm tatin tart, vanilla ice cream scoop
ou / or
- **COUPE ALPINISTE**
Glace caramel fleur de sel, glace vanille, sorbet myrtille, sauce caramel, Chantilly
Ice cream cup : Sea salted caramel & vanilla ice creams, blueberry sorbet, caramel sauce, whipped cream

- **RACLETTE GRANDE TRADITION** 25,00
Raclette Grande Tradition IGP au lait cru Médaille d'Or au Concours général agricole de Paris 2020
Fromage fondu servi avec son assiette de charcuterie, pommes de terre en robe des champs & ses condiments
Melted cheese served with cold meats, jacket potatoes & condiments



• SUPPLÉMENTS • Extra

- **ASSIETTE DE VIANDE** 9,00
Extra meat platter
- **ASSIETTE DE CHARCUTERIES** 5,00
Extra cold meats platter
- **ASSIETTE DE FRITES** 5,00
Extra french fries platter
- **3 SAUCES** 3,00
Extra sauces

Les fromages de nos Spécialités Savoyardes sont sélectionnés par



LES PIZZAS

Les Traditionnelles

- **BAMBINO** (-13 ans) 7,80
Tomate, mozzarella, jambon / Tomato, mozzarella, ham
- **MARGARITA** 9,90
Tomate, mozzarella, olives, origan
Tomato, mozzarella, olives, oregano
- **ROMANA** 12,70
Tomate, mozzarella, jambon, origan
Tomato, cheese, ham, oregano
- **REINE** 13,60
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, oregano
- **4 FROMAGES** 14,10
Tomate, mozzarella, chèvre, bleu, Emmental
Tomato, mozzarella, goat's cheese, blue cheese, Emmental
- **NAPOLITANE** 14,10
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, poivrons, olives
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, peppers, olives
- **MAESTRO** 14,70
Tomate, mozzarella, chorizo, chèvre, oignons, pesto de basilic
Tomato, mozzarella, chorizo, goat's cheese, onions, basil pesto
- **MEXICAINE** 15,10
Tomate, mozzarella, boeuf haché, oignons, piment Jalapeno,
sauce barbecue / Tomato, mozzarella, minced meat, onions,
Jalapeno pepper, barbecue sauce
- **TARTIFLETTE** 15,40
Crème fraîche, mozzarella, oignons, pommes de terre,
Reblochon, lardons / Cream, mozzarella, onions, potatoes,
Reblochon, bacon
- **SAVOYARDE** 15,10
Tomate, mozzarella, raclette, lardons, oignons, crème fraîche,
origan / Tomato, mozzarella, bacon, raclette cheese,
onions, cream, oregano

Les Savoureuses

- **HAWAÏENNE** 13,40
Tomate, mozzarella, jambon, ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple
- **4 SAISONS** 13,90
Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, aubergines, champignons,
pesto, olives / Tomato, mozzarella, onions, peppers,
eggplants, mushrooms, pesto, olives
- **SUPPLÉMENT Extra** 1,00



FORMULE TOUT SCHUSS

- 16,00 -

Uniquement le midi / Only for lunch

SALADE D'ACCUEIL

Welcome salad

----- + -----

PIZZA AU CHOIX

Pizza of your choice

ou **LINGUINE BOLOGNAISE**
or Pasta alla Bolognese

ou **WOK VÉGÉTARIEN**
or Vegetarian Wok

----- + -----

DESSERT DU JOUR

Dessert of the day

ou **DAME BLANCHE**
Glace Vanille, chocolat chaud, Chantilly
or Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

----- + -----

1 SODA 33cl OU or 1 BIÈRE beer 20cl
OU OR

1 VERRE DE VIN ROUGE
A glass of red wine 12cl



FORMULE HAPPY BURGER

- 17,50 -

1 BURGER AU CHOIX
1 Burger of your choice

----- + -----

1 BROWNIE SUNDAE
Brownie, chocolat chaud, glace vanille
Brownie, warm chocolate, vanilla ice cream



FROMAGES & DESSERTS

- **ASSIETTE DE 3 FROMAGES** 7,50
Reblochon, Tomme de Savoie et fromage de chèvre
Plate of 3 cheeses : Reblochon, Savoy Tomme, goat's cheese
- **FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES** 5,80
Soft white cheese with red fruit
- **MOUSSE AU CHOCOLAT** 7,40
Chocolate mousse
- **SALADE DE FRUITS FRAIS** 7,00
Fresh fruit salad
- **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
CARAMÉLISÉE À LA CASSONADE** 6,50
Vanilla crème brûlée caramelized with brown sugar
- **TARTE TATIN SERVIE TIÈDE,
BOULE DE GLACE VANILLE** 7,80
Warm tatin tart, vanilla ice cream scoop
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT & SA BOULE
DE GLACE AU CAMEL BEURRE SALÉ** 7,50
Chocolate fondant and salted caramel ice cream scoop
- **PROFITEROLES GOURMANDES** 7,00
Petits choux, glace vanille, chocolat chaud
Small choux pastry, vanilla ice-cream, warm chocolate
- **CAFÉ GOURMAND** 8,50
1 café, 1 mini crème brûlée, 1 mini mousse au chocolat,
1 mini tarte tatin
1 coffee served with 1 mini crème brûlée, 1 mini chocolate mousse,
1 mini tarte tatin

LES KF SPECIAUX

- | | | | |
|---|-------------|-------------------|------|
| CAFÉ COGNAC 2cl | 4,00 | CAFÉ GÉNÉPI 2cl | 4,00 |
| CAFÉ ARMAGNAC 2cl | 4,00 | CAFÉ AMARETTO 2cl | 4,00 |
| IRISH COFFEE 12CL | 7,50 | | |
| Whisky irlandais 2cl, sucre de canne, café, Chantilly | | | |
| CAFÉ CALYPSO 12CL | 7,50 | | |
| Kahlua 2cl, rhum ambré 2cl, sucre de canne, café, Chantilly | | | |
| FARMER COFFEE 12CL | 7,50 | | |
| Génépi 2cl, sucre de canne, café, Chantilly | | | |
| ITALIAN COFFEE 12CL | 7,50 | | |
| Amaretto 2cl, rhum ambré 2cl, sucre de canne, café, Chantilly | | | |

Pour votre sécurité, application des normes sanitaires. COVID-19

LES GLACES

- **DAME BLANCHE** 7,50
Glace Vanille, chocolat chaud, Chantilly
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream
- **CHOCOLAT LIÉGEOIS** 7,50
Glace chocolat, sauce chocolat, Chantilly
Chocolate ice cream, warm chocolate, whipped cream
- **CAFÉ LIÉGEOIS** 7,50
Glace café, sauce café, Chantilly
Coffee ice cream, warm coffee, whipped cream
- **CHALET** 7,90
Crème glacée chocolat, morceaux de brownies, chocolat chaud,
Chantilly, copeaux de chocolat / Chocolate ice cream, pieces of
brownies, warm chocolate, whipped cream, chocolate shavings
- **L'ALPINISTE** 7,90
Glace caramel fleur de sel, glace vanille, sorbet myrtille,
sauce caramel, Chantilly / Sea salted caramel ice-cream,
vanilla ice cream, blueberry sorbet, caramel sauce, whipped cream
- **PAVLOVA** 7,90
Glace fraise, myrtille, chocolat blanc, coulis de fruits rouges,
meringue, Chantilly / Strawberry, blueberry, white chocolate
ice creams, red fruit coulis, meringue, whipped cream

- **CHOCOLATE ADDICT** 7,90
Glace chocolat noir, chocolat blanc, vanille, sauce chocolat,
Chantilly et copeaux de chocolat / Black chocolate, vanilla,
white chocolate ice creams, hot chocolate sauce,
whipped cream, chocolate shavings

- **AFTER DINNER** 7,90
Glace café, caramel beurre salé, chocolat noir, sauce café,
Chantilly / Coffee, sea salted caramel, black chocolate
ice creams, coffee sauce, whipped cream

- **COLONEL** 7,90
Glace citron, Vodka 2cl / Lemon ice cream, Vodka 2cl

- **GLACE 2 BOULES** 4,00
2 scoops of ice cream

- **GLACE 3 BOULES** 5,50
3 scoops of ice cream

- **SUPPLÉMENT** 1,00
Chocolat, coulis ou Chantilly
Extra : Chocolate sauce, fruit puree or whipped cream

PARFUMS : Citron, Myrtille, Fraise, Génépi, Café,
Chocolat, Chocolat blanc, Caramel beurre salé, Vanille
FLAVORS : Lemon, Blueberry, Strawberry, Génépi, Coffee,
Chocolate, White chocolate, Salted butter caramel, Vanilla



PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Photos non contractuelles - Un restaurant du groupe Restoleil - H20/21 Création Restoleil - Impression Vistacom