

## *La carte de notre restaurant*

Passez des moments de partage et de divertissement avec vos proches autour de nos planches et de nos salades gourmandes :

### **Les Planches des Copains**

À partager entre gourmets au bar ou à table

---

#### **La tartine apéro des Copains**

Belle tartine de pain de la boulangerie la Gerbe d'or rue Dr Leroy, charcuteries, fromage de terroir gratiné, noisettes et miel.

6 €

---

#### **La Grande Ourse**

Assortiment de charcuteries haut de gamme sélectionnées par les Ours.

15 €

---

#### **La Boucle d'Or**

Subtil mélange de charcuteries et de fromages de la montagne.

18 €

---

#### **La Savoie ou bien**

Assortiment de beaux fromages de Savoie et d'ailleurs.

16 €

---



### Les Belles Salades du Chalet

#### La Salade de la Bergère

Salade verte, tartine gratinée de chèvre chaude aux noix et au miel, crème fraîche, pommes de terre, pommes, filet mignon de porc fumé, œuf mollet et sa vinaigrette miel / échalote.

17 €

#### La Salade des Sommets

Salade verte, tartine façon tartiflette au reblochon, crème fraîche, pommes de terre, oignons, lardons, chiffonnade de jambon de Savoie, œuf mollet, copeaux de Tomme de Savoie et sa vinaigrette aux myrtilles.

16 €

### Les Spécialités montagnardes

#### La Pierre Chaude du Chalet

250 gr de fines tranches de viande (bœuf, porc, canard et poulet) sélectionnées par nos soins à faire cuire soi-même sur une pierre chaude.

Elle est accompagnée de pommes de terre sautées, de salade verte et de trois sauces au choix : mayonnaise, aïoli, poivre, miel / échalote, béarnaise, ketchup, bourguignonne, tartare (1 € par sauce supplémentaire).

25 € par  
personne

#### La cassolette d'aiguillettes de poulet à la Savoyarde

Aiguillettes de poulet accompagnées de champignons et d'une multitude de fromages plus gourmands les uns que les autres (raclette, reblochon, beaufort...).

Servies avec une salade verte et ses pommes de terre sautées.

16 €

#### L'incontournable Tartiflette du Chalet

##### Cochon

Délicieux gratin de pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc et reblochon de Savoie accompagné de sa salade verte.

15 €

##### Saumon fumé

Le saumon remplace juste le cochon et avec du poireau fondant.



### La Reblochonade

*Pour deux personnes uniquement.*

Reblochon 100 % de la Savoie à faire fondre dans son poêlon accompagné d'un assortiment de charcuteries, de pommes de terre en robe des champs et d'une salade verte.

22 € par  
personne

### La Boite de Mont d'or

*Pour un gourmand ou deux gourmets*

Fromage de Mont D'or passé au four dans sa boîte en bois et accompagné d'un assortiment de charcuteries, de pommes de terre en robe des champs et d'une salade verte.

(Un trait de vin blanc est versé dans un trou fait sur le fromage avant de le passer au four).

27 € la boîte de  
350 g environ

### Le croque repas

#### Le Croque des Montagnes

Deux belles tranches de pain aux céréales de « La Gerbe d'or », confits d'oignons, bacon, jambon blanc, crème fraîche, fromages (raclette, reblochon et emmental) et sa salade verte.

15,50 €



### Les raclettes du Chalet

Nos raclettes sont à commander à partir de deux personnes minimum (250 g de fromages par personne).

Elles sont accompagnées d'un assortiment de charcuteries sélectionnées avec soin, de pommes de terre en robe des champs, de cornichons et d'une salade verte.

La raclette traditionnelle au lait cru	20 € par personne
La raclette au Morbier	25 € par personne
La raclette au Brezain (fumé)	26 € par personne
La raclette à l'Abondance	26 € par personne





### Le menu des petits Chamois : 11 €

Jusqu'à 10 ans

Assiette Savoyarde de jambon blanc et de pommes de terre sautées

Ou

Petite cassolette d'aiguillettes de poulet savoyarde et de pommes de terre à la vapeur

+

Sirop à l'eau

+

Coupe de glace : choisissez votre parfum préféré

### Pour les Fondus de Fondues

À partir de deux personnes minimum

#### La fondue Bourguignonne

Morceaux de viande de bœuf sélection de M. Lerouge, boucherie « La Rouelle De Veau » à cuire dans l'huile de pépins de raisin accompagnés de pommes de terre sautées, de salade verte et de trois sauces faites maison au choix.

22 € par  
personne (250  
g)

Pour les  
gourmands  
28 € par  
personne (350  
g)

### Les suppléments raclettes

Les raclettes sont accompagnées d'un assortiment de charcuteries certes...

Mais les suppléments sont là pour les gourmands.

---

Petite planche	7 €
----------------	-----

---

Grande planche	13 €
----------------	------

---

Les ajouts de pommes de terre en robe des champs, de cornichons et la salade verte sont sans supplément si servis avec le plat.

---



---

### La fondue du Refuge

Morceaux de viande de bœuf sélectionnée de M. Lerouge, boucherie « La Rouelle De Veau » et d'aiguillettes de poulet à cuire dans un bouillon de vin rouge aux aromates, accompagnés de pommes de terre sautées, de salade verte et de trois sauces faites maison au choix.

24 € par  
personne (250  
g)

---

### Trois sauces au choix par personne

Mayonnaise, Aïoli, poivre, miel / échalote, béarnaise, ketchup, bourguignonne et tartare.  
1 € par sauce supplémentaire.

---



### Les fondues fromagères

Pour minimum deux personnes

Fromages de Savoie (beaufort, Emmental, Abondance) fondus dans un caquelon frotté à l'ail.

---

#### La Fondue Savoie Simple

L'authenticité du fromage accompagnée de ses croûtons de pain et d'une salade verte.

17 € par  
personne

---

#### La Fondue Savoie Complète

Pour les gourmands... On ajoute des pommes de terre et une planche de charcuteries.

21 € par  
personne

---

#### La Fondue Savoie aux cèpes

Ajoutés à la préparation, les cèpes apportent leur saveur et colorent de brun votre fondue.

20 € par  
personne

---

#### La Fondue Savoie Complète aux cèpes

La saveur des cèpes et la gourmandise de la complète pour un repas de roi.

23 € par  
personne



de fondue.

---

**La Fondue Savoie au bleu**

L'ajout de bleu d'Auvergne qui amène de la force tranquille au fromage, accompagnée de ses croûtons de pain et d'une salade verte.

20 € par personne

---

**La Fondue complète au bleu**

La richesse de la fondue au bleu accompagnée de pommes de terre et d'une planche de charcuteries.

23 € par personne

**LES DESSERTS DE NOTRE RESTAURANT**

N'hésitez pas à tester la saveur de nos délices sucrés faits maison : crèmes anglaises, glaces avec plusieurs parfums, tartes...

**Les Gourmandises du Chalet**

Tous nos desserts sont faits maison et exclusivement fabriqués par nos cuisiniers

---

La fondue au chocolat du Chalet 8 €

---

Le moelleux au chocolat 7,50 €  
Crème anglaise et chantilly maison (15 min de préparation)

---

La tarte aux myrtilles et sa crème double épaisse 7 €

---

La crème brûlée 6 €

---

**Les coupes glacées qui réchauffent**

---

**La Mojito** 8 €  
2 boules citron vert et rhum Havana.

---

**La Colonel** 8 €  
2 boules citron vert et vodka Wyborowa.



<b>La Saint-Bernard</b> 1 boule vanille, 1 boule caramel et rhum Havana.	8 €
<b>La Tarentaise</b> 2 boules menthe chocolat et Get 27.	9 €
<b>La Montagnarde</b> 1 boule génépi 1 boule myrtille et Génépi.	9 €
<b>Les coupes glacées pour digérer</b>	
<b>La 3 Vallées</b> 2 boules vanille, sauce chocolat et sa chantilly.	6 €
<b>La Val d'Isère</b> 2 boules café, sauce café et sa chantilly.	6 €
<b>La Clusaz</b> 2 boules chocolat, sauce au chocolat et sa chantilly.	6 €
<b>La Val Cenis</b> 1 boule chocolat, 1 boule yaourt Bulgare, boule vanille noix de pécan et sa chantilly.	8 €
<b>L'Aussoyenne</b> 1 boule crème de marrons, boule myrtilles, meringue craquante et sa chantilly.	8 €
<b>La Maurienne</b> 1 boule vanille noix de pécan, 1 boule chocolat, confiture de lait, sauce au chocolat et sa chantilly.	8 €
<b>La Val Thorens</b> 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane fruit sauce au chocolat et sa chantilly.	8 €



**Les parfums des glaces**  
2 € la boule de glace en supplément.

Vanille, chocolat, café, yaourt Bulgare, vanille noix de pécan, crème de marrons, myrtille, confiture du lait, fraise, mojito, citron vert, caramel, menthe chocolat, génépi.



**NOS BOISSONS**

Découvrez nos boissons softs et alcoolisées :

**Les apéritifs**

**Le kir du Chalet** 4,50 €  
Crème de myrtille et vin blanc (12 cl)

**Le planteur des montagnes** 4,50 €  
Rhum blanc, jus de fruits et sirop myrtilles (20 cl)

**Anisés** 3 €  
51, Ricard, Bardouin (2 cl)

**Martini** 5 €  
Blanc ou rouge (5 cl)

**Suze (4 cl)** 4,50 €

**Alcools (4 cl)**

Vodka Wyborowa, Rhum Havana especial 7 €

Whisky Ballantines, Jack Daniel's 7 €





Supplément accompagnement : Coca-Cola, jus de fruit... 2 €

---

#### Alcools supérieurs (4 cl)

---

Whiskys Scapa ou Aberlour 10 ans 10 €

---

Rhum Bumbu, Black Magic, Serum elixir ou Pacto Navio 10 €

---

#### Bières bouteilles 33 cl

---

Mont-Blanc Blonde, Rousse, Blanche Verte 6,50 €

---

Carlsberg Blonde 6,00 €

---

#### Sans alcools

---

**Sirop à l'eau** 2,50 €  
Fraise, menthe, pêche, grenadine ou citron (25 cl).

---

Coca cola classique ou zéro (33 cl) 4,50 €

---

Orangina (25 cl) 4 €

---

Schweppes agrum' (25 cl) 4 €

---

Limonade (25 cl) 4 €

---

Fuze tea (25 cl) 4 €

---

**Jus de fruits** 4 €  
Orange, abricot, pomme, ananas, banane et ACE (25 cl).



## Eaux minérales

### Plates

Vittel 50 cl 3,50 €

Vittel 1 L 3,50 €

### Gazeuses

San Pellegrino 50 cl 3,50 €

San Pellegrino 1 L 4,50 €

Perrier fines bulles 1 L 4,50 €

### Boissons chaudes

Café 1,95 €

**Thé « Les Deux Marmottes » au choix**

**Thym**

**Détox et vous**

Curcuma, romarin, citronnelle, cannelle et citron écorce.

**Retour à la ligne**

Menthe douce, thé vert verveine, reine des prés queues de cerises.

**Infusion des Marmottes**

Tilleul, verveine, menthe poivrée, hibiscus, cynorrhodon et oranger pétale.

3,50 €

**Peace Mémé**

Cassis feuille, lavande, bardane racine et queues de cerises.



---

### À Table

Fleur de sureau, café vert cynorrhodon, oranger bigaradier feuille, orange écorce et maté vert.

---

### Cocktail digest

Anis vert, fenouil, menthe douce et sauge romarin.

---

### Le café ou thé très gourmand du Chalet

Votre boisson chaude (au choix) est accompagnée de 5 minis desserts du moment.

8.50 €

---

### Les Digestifs

---

Liqueur de Sapin 2 cl

3 €

---

Génépi des montagnes 2 cl

3 €

---

Chartreuse 2 cl

3 €

---

Jagermeister 2 cl

3 €

---

Cognac aux amandes 4 cl

6 €

---

Get 27, Menthe-Pastille 4 cl

6 €

---

Cognac 4 cl

8 €

---

Baileys 4 cl

6 €

---

### Les vins du chalet

#### Piste Blanche (les blancs)

Le verre de 14 cl	37,50 cl	La bouteille 75 cl
----------------------	----------	--------------------------

#### Le coteaux du Layon du chalet

Moelleux comme un nounours. Plusieurs formats possibles grâce au bib.

5 €	13 €	25 €
-----	------	------

#### Savoie, Allobroge bouteille 75 cl

Vin de Savoie, léger, fruité et sec. Il est parfait pour un apéritif de charcuterie.

20 €

Le verre de 14 cl	La bouteille 1 L
----------------------	------------------------

#### Savoie, Jacquère

Le cépage jacquère, typique de Savoie, offre ici un blanc fruité et sec.

5,50 €	28 €
--------	------

#### Pays d'Oc, Chardonnay bouteille 75 cl

Chardonnay rond, mais assez riche avec des notes de mirabelles et d'abricots.

25 €

#### Piste Verte (les rosés)

Le verre de 14 cl	La bouteille 75 cl
----------------------	--------------------------



<b>Cabernet D'Anjou</b> Légèrement sucré et très aromatique.	4.50 €	23 €	
<b>Rosé de Loire</b> Plus sec que le cabernet, mais très fruité.	4 €	21 €	
<b>Marius AOP « Languedoc » Domaine Chapoutier</b> Sec et aromatique. Rosé plein sud, au cœur du Languedoc...	4.50 €	23 €	
<b>Piste Bleue (les rouges légers)</b>			
	Le verre de 14 cl	37,50 cl	La bouteille 75 cl
<b>Bourgueil, Domaines des Mailloches</b> Le coup de cœur des deux Ours, chic et pas cher en bib domaine des Mailloches de chez l'ami Samuel Demont.	3.80 €	11 €	19 €
<b>Morgon, « la Chanaise » bouteille 75 cl</b> La star des vins du Beaujolais sur un gamay pur jus plein de fruit.			28 €
<b>Piste Rouge (les rouges peu puissants)</b>			
		Le verre de 14 cl	La bouteille 75 cl
<b>Savoie, Mondeuse</b> La Mondeuse, cépage Savoyard par excellence. Notes de fruits rouges flatteur et ample en bouche.	5,50 €		26 €
<b>Savoie, Pinot noir Chautagne</b> Notes de fruits rouges croquant, souple et léger.	5,50 €		26 €



---

**Piste Noire (les rouges corsés)**

---

La  
bouteille  
75 cl

---

**Côtes du Rhône vieilles vignes « Saint-Privat »**

Syrah, grenache Le Sud en bouteille !

30 €

---

**La Clape, Valade**

Vin fruité, rond et structuré sur des arômes de fruits noirs et d'épices douces.

35 €

---

**Bordeaux, "Château les Artigues"**

Belle maturité pour ce vin, présentant des notes de confiture, de fruits rouges et de grillé.

34 €

---

**La Pépite, Crozes Hermitage « Chapoutier »**

Fleuron des appellations du nord de la vallée du Rhône, à la fois pulpeuse et élégante.

75 €

---

