

# entrées starters

<b>Planche Apéro</b> fromage & charcuterie	11,00
<b>Assiette de Saumon Fumé, crème de wasabi &amp; pain grillé</b> smoked salmon platter, wasabi cream & toasts	16,50
<b>Viande des Grisons (Braccioni) huile d'olive, citron &amp; poivre</b> sliced dried beef, olive oil, lemon juice and black pepper	17,00
<b>Escargots à l'Alsacienne</b> snails	11,00
	x6
	x12
<b>Soupe à l'Oignon</b> onion soup	19,50
<b>Pain à l'Ail</b> garlic bread	11,50
<b>Pain à l'Ail gratiné</b> toasted garlic bread	7,00
	8,50

# salades salads

<b>Salade Verte &amp; Crudités</b> green salad & raw vegetables	6,50
<b>Salade Végétarienne</b> salade verte, poivrons, champignons, oignons, crudités, pommes de terre green salad, peppers, mushrooms, onions, raw vegetables, potatoes	14,50
<b>Salade Savoyarde</b> salade verte, jambon cru, fromage, oeuf dur, croûtons, crudités green salad, raw ham, cheese, hard boiled egg, croutons, raw vegetables	15,50
<b>Salade "César" Poulet</b> salade verte, copeaux de parmesan, croûtons, blanc de poulet, crudités green salad, sliced parmesan, croutons, chicken, raw vegetables	15,50
<b>Salade des Aiguilles</b> salade verte, reblochon chaud pané, crudités, jambon cru, pommes de terre, croûtons green salad, warm reblochon cheese, raw vegetables, raw ham, potatoes, croutons	16,50
<b>Salade de Chèvre Chaud</b> salade verte, crotins de chèvre sur toasts & miel, noix, crudités green salad, goat cheese on toast with honey, nuts, raw vegetables	15,50
<b>Salade Niçoise</b> salade verte, thon, poivrons, anchois, olives, crudités, pommes de terre, oeuf dur green salad, tuna, green peppers, anchovies, olives, raw vegetables, potatoes, hard boiled egg	15,50
<b>Salade Nordique &amp; crème de wasabi</b> salade verte, saumon fumé, crevettes, crudités, oignons rouges, champignons green salad, smoked salmon, wasabi cream, shrimps, raw vegetables, red onions, mushrooms	17,50



# pâtes pasta

<b>Spaghetti Bolognese</b> spaghetti bolognese	15,50
<b>Spaghetti Carbonara</b> lardons, crème, oignons, jaune d'oeuf bacon, cream, onions, egg yolk	16,50
<b>Spaghetti Saumon Fumé &amp; Crème Citronnée</b> spaghetti with smoked salmon in a lemon cream	17,50
<b>Lasagne Bolognese &amp; salade verte</b> lasagna bolognese & green salad	15,50
<b>Lasagnes Végétariennes &amp; salade verte</b> vegetarian lasagna with vegetables & green salad	15,50

# spécialités specialties

<b>Fondue Savoyarde</b> (possibilité 1 personne) - quantité de 1 personne / PRIX PAR PERSONNE - PRICE PER PERSON	21,00
fondue aux cèpes	23,00
fondue complète servie avec charcuterie, pommes vapeur et salade verte served with potatoes, raw ham, dry sausage and a green salad	26,50
<b>Tartiflette</b> et salade verte	21,00
Reblochon chaud sur pommes de terre sautées, lardons, crème et oignons Reblochon cheese melted over fried potatoes, bacon, cream & onions	
<b>Croûte "Boccalatte"</b> et salade verte	17,50
pain, fromage, cèpes, tomates, ail, jambon cru, vin blanc bread slice covered with melted cheese, mushrooms, tomatoes, garlic, raw ham & white wine	
<b>Rebloche</b>	26,00
Reblochon fondu au vin blanc et à l'ail, charcuterie, pommes vapeur, salade verte Reblochon cheese melted with white wine & garlic, served with raw ham, potatoes & green salad	
<b>Raclette Traditionnelle "Val d'Arly"</b> à partir de 2 personnes	27,50
servie avec pommes vapeur, charcuterie, condiments et salade verte melted raclette cheese, served with potatoes, raw ham, pickles & green salad	par personne per person



# choucroutes "maison" sauerkraut

<b>Alsacienne</b>	26,50
saucisses viennoise et morteau, plat de côte, poitrine, pommes de terre sausages from Morteau & Vienna, pork, bacon, potatoes	
<b>Jambonneau</b>	25,50
avec choucroute small leg of pork with sauerkraut	
<b>Royale</b> pour 2 personnes	59,00
saucisses viennoise et morteau, jambonneau, plat de côte, poitrine, pommes de terre sausages from Morteau & Vienna, small leg of pork, pork, bacon, potatoes	



<b>Steak Frites</b> steak & french fries	15,50
<b>Pavé de Saumon à la crème d'Aneth</b>	18,50
avec légumes et riz fresh salmon & aneth cream, with vegetables & rice	

# viandes meats

<b>Entrecôte</b> sirloin steak	28,00
<b>Pavé</b> chunk of rumpsteak	24,50
<b>saucés au choix +3,50</b>	
poivre vert green pepper	
roquefort roquefort cheese	

<b>Escalope de Volaille "Savoyarde"</b>	25,50
volaille, jambon, fromage, crème chicken escalope with ham, cream & cheese	
<b>Escalope de Volaille à la Crème et Champignons</b>	25,50
chicken escalope with with cream & mushrooms	
<b>garni de frites &amp; légumes ou gratin de pommes de terre &amp; légumes</b> served with french fries & vegetables or potato gratin & vegetables	

<b>Steak Tartare au couteau</b>	24,50
avec des frites et une salade verte minced raw beef, spices, french fries & green salad	

<b>2 personnes minimum</b>	
<b>Braséade au Boeuf</b>	26,50
250g de viande, quatre sauces, légumes du jour, gratin ou frites D.I.Y. beef barbecue, four different dips, vegies of the day, potato gratin or french fries	prix par personne
<b>Braséade aux 3 viandes</b>	28,50
250g boeuf-mignon de porc-volaille, quatre sauces, légumes du jour, gratin ou frites D.I.Y. barbecue beef-pork-chicken, four different dips, vegies of the day, potato gratin or french fries	prix par personne

# pizzas pizza

<b>Margherita</b>	tomate, fromage tomato sauce, cheese	11,00	
<b>Regina</b>	tomate, jambon, fromage tomato sauce, ham, cheese	12,00	
<b>Royale</b>	tomate, jambon, fromage, champignons, olives tomato sauce, ham, cheese, mushrooms, olives	13,00	
<b>Catalane</b>	tomate, chorizo, poivrons, olives, fromage tomato sauce, spicy sausage, green pepper, olives, cheese	15,00	
<b>Bergère</b>	tomate, 3 fromages : raclette-mozzarella-chèvre tomato sauce, 3 cheeses: raclette-mozzarella-goat cheese	15,00	
<b>Végétarienne légumes</b>	tomate, fromage, carottes, courgettes, champignons, oignons, poivrons, olives tomato sauce, cheese, carrots, zucchini, mushrooms, onions, green pepper, olives	15,00	
<b>Montagnarde raclette</b>	tomate, raclette, jambon cru, oignons, champignons, olives tomato sauce, raclette cheese, raw ham, onions, mushrooms, olives	16,50	
<b>Savoyarde reblochon</b>	tomate, reblochon, jambon cru, oignons, champignons, olives tomato sauce, reblochon cheese, raw ham, onions, mushrooms, olives	16,50	
<b>Boccalatte la totale</b>	tomate, fromage, oeuf, jambon, oignons, champignons, poivron, olives tomato sauce, cheese, egg, ham, onions, mushrooms, green pepper, olives	16,50	
<b>Pizza Blanche Poulet</b>	crème, blanc de poulet, oignons rouges, câpres, mozzarella cream, chicken breast, red onions, capers, mozzarella	16,50	
<b>Pizza Blanche Tartiflette</b>	crème, reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, mozzarella cream, reblochon cheese, potatoes, bacon, onions, mozzarella	16,50	
<b>Pizza Blanche Saumon Fumé</b>	crème, saumon fumé, câpres, oignons cream, smoked salmon, capers, onions	16,50	
<b>Supplément Roquette</b> arugula salad	+1,00	<b>Supplément Oeuf</b> egg	+0,60

## menu savoyard 31,50

### Salade "César" Poulet

salade verte, copeaux de parmesan, croûtons, blanc de poulet et crudités  
lettuce, parmesan pieces, croutons, chicken & raw vegetables

### ou Soupe à l'Oignon

onion soup

### ou 6 Escargots à l'Alsacienne

6 Alsatian-style snails

### Tartiflette

reblochon chaud sur pommes de terre sautées, avec oignons, crème et lardons  
melted reblochon cheese on fired potatoes, onions, cream & bacon

### ou Fondue Savoyarde

traditional cheese fondue

aux cèpes +3,50  
with mushrooms

avec charcuterie +4,50  
with raw ham, dry sausage & pickles

### ou Escalope de volaille "Savojarde"

jambon, fromage, crème  
poultry escalope "savoy", with ham, cream & cheese

### Dessert au choix

crème brûlée - sorbet - tiramisu - pâtisserie  
"creme brûlée" - sorbet - tiramisu - homemade pastry

### Chaque jour des Suggestions

à découvrir sur les Ardoises

Everyday  
New  
Suggestions  
to be discovered on  
the Black boards



Large sélection de  
Vins au Verre  
& Pichets

Wide range of  
Wines by the Glass  
as well as Pitchers

## menu enfants 12,00

### Nuggets Frites ou Steak Haché Frites

chicken nuggets & chips or beefburger & chips

### ou Spaghetti Bolognaise

or pasta bolognese

### Glace Haribo ou 1 boule de Glace

Haribo ice cream or 1 ice cream scoop



## sans alcool soft drinks

<b>Cocktail sans alcool : le Bitter</b>	san bitter, orange et citron pressé, sirop de fraise san bitter, orange & lemon juice, strawberry cordial	8,50
<b>Cocktail sans alcool : le Rio</b>	jus d'orange, limonade, sirop grenadine et citron orange juice, lemonade, grenadine & lemon cordial	6,50
<b>Jus de Fruits "Granini"</b>	orange - pomme - tomate - fraise - ananas - multivitamins Fruit juices "Granini": orange - apple - tomato - strawberry - pineapple - mixed fruits	4,30
<b>Coca - Fanta - Orangina</b>		4,30
<b>Diabolo</b>	sirop et limonade lemonade & cordial	3,90
<b>Sirop à l'eau</b>		2,80
<b>Évian 33cl ou Badoit Rouge 33cl</b>		3,80
<b>1/2 Eau Minérale plate ou pétillante</b>	50cl still or sparkling mineral water	4,50
<b>1L Eau Minérale plate ou pétillante</b>	1L still or sparkling mineral water	5,80

<b>boissons drinks</b>		
<b>Bières à la Pression</b>		
1664 Kronenbourg	demi 33cl 5,60	baron 50cl 8,30
Grimbergen 🍷	6,20	8,90
Tigre Bock IPA 🌿	6,20	8,90
Grimbergen de Saison 🍷	6,20	8,90
<b>Bières en Bouteille</b>		
Bière du Mont-Blanc		6,40
BLONDE - BLANCHE - GÉNÉPY - VIOLETTES & AIRELLES - MYRTILLES - IPA - ROUSSE - TRIPLE		
<b>L'Entente Cordiale 33cl</b>		9,50
crémant, tigre bock et crème de framboise sparkling white wine with lager & raspberry liquor		
<b>La Cervoise 33cl</b>		8,50
kronenbourg 1664, vin blanc et sirop de pêche lager, white wine & peach cordial		
<b>Le Grand Prêtre 33cl</b>		9,50
grimbergen, crème de pêche et vodka special brew, peach liquor & vodka		
<b>L'Apéritif Maison</b>		6,50
crémant d'alsace et crème de mûres sparkling white wine with blackberry liquor		
<b>Le Kir au vin de Savoie</b>		4,20
cassis, mûre, framboise, pêche ou myrtille savoye or alsace white wine with the fruit liquor of your choice		
<b>Le Montagnard</b>		4,20
vin rouge de savoie et crème de myrtilles savoye red wine with blueberry liquor		
<b>Le Picon Bière 33cl</b>		7,20
bière blonde et picon lager with an ale-based strong liquor		
<b>La Coupe de Crémant d'Alsace</b>		6,10
alsace sparkling white wine		
<b>La Coupe de Prosecco</b>		5,90
italian sparkling white wine		
<b>Apéritifs divers</b>		5,50
martini - pastis - porto - ...		
<b>Saint-Germain Spritz</b>		12,00
saint-germain, prosecco, eau gazeuse, citron saint-germain, prosecco, soda water, lemon		
<b>Apérol Spritz</b>		10,50
<b>Limoncello Spritz</b>		10,50
<b>Martini Spritz</b>		7,50
martini rosé, prosecco, orange pink martini, prosecco, orange		
<b>Cidre Brut 25cl</b>		5,10
<b>Cidre Brut 75cl</b>		13,50

# BOISSONS

restaurant à chamonix mont-blanc

