

Bonami

Restaurant gourmand & convivial

« BONAMI » SIGNIFIE « AMOUREUX » EN SAVOYARD

Un joli clin d'œil à l'esprit du lieu : une table qui célèbre le plaisir d'être ensemble et le goût des belles choses, sans se limiter à une seule inspiration culinaire.

Notre Chef propose une cuisine sincère, actuelle et gourmande,

faite de produits soigneusement sélectionnés :

poissons, viandes, fromages, fruits et légumes de saison, pains artisanaux...

Une carte qui évolue au fil des envies et du moment, pour offrir un repas accessible, généreux et toujours savoureux.

NOS CHOUCHOUS

BOULANGERIE LEDEME – LA ROSIÈRE (73)

BERGERIE DU GENIÈVRE – MONTVALEZAN (73)

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE BOURG SAINT MAURICE – BOURG SAINT MAURICE (73)

MONTAGNE SAVEURS – AIME (73)

CAFÉS ET CHOCOLATS SHOUKÂ TORRÉFACTEUR – CHAMONIX (74)



"BONAMI" MEANS "LOVER" IN SAVOYARD

A warm nod to the spirit of our restaurant: a place celebrating the happiness of being together and enjoying good food, without being tied to a single culinary style. Our Chef offers a sincere, modern, and flavorful cuisine, crafted with carefully selected ingredients: fish, meats, seasonal fruits and vegetables, artisan breads...

A menu evolving with the seasons and inspirations of the moment, ensuring dishes being accessible, generous, and always delicious.

OUR FAVORITES

BOULANGERIE LEDEME – LA ROSIÈRE (73)

BERGERIE DU GENIÈVRE – MONTVALEZAN (73)

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE BOURG SAINT MAURICE – BOURG SAINT MAURICE (73)

MONTAGNE SAVEURS – AIME (73)

CAFÉS ET CHOCOLATS SHOUKÂ TORRÉFACTEUR – CHAMONIX (74)

Bonami

Restaurant gourmand & convivial

LES ENTRÉES STARTERS

DP

**GRAVLAX DE SAUMON AU GUACAMOLE, WAKAMÉ ET SA VINAIGRETTE PASSION ET
BAIES ROSES**

*SALMON GRAVLAX WITH GUACAMOLE, WAKAME, AND PASSION FRUIT WITH PINK
PEPPERCORN VINAIGRETTE*



16 €

+6 €

**TERRINE DE FOIE GRAS PRÉPARÉE PAR NOTRE CHEFFE, AU COGNAC ET PORTO,
CHUTNEY DE FRUITS ROUGES ET SA BRIOCHE**

*HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE WITH COGNAC AND POROT, SERVED WITH RED FRUIT
CHUTNEY AND FRENCH BRIOCHE*



18 €

+8 €

**OEUF PARFAIT AUX OIGNONS DOUX CARAMELISÉS, SIPHON DE POMME DE TERRE ET
SON EMULSION AU BEAUFORT**

*PERFECT EGG WITH CARAMELIZED SWEET ONIONS, POTATO ESPUMA, AND BEAUFORT
CHEESE EMULSION*



14 €

+4 €

**SAINT JACQUES SNACKÉE ET SA PUREE AUX PANAI A LA SAUCE AROMATISÉE
TARTUFATA**

PAN-SEARED SCALLOPS WITH PARSNIP PURÉE AND TARTUFATA SAUCE



21 €

+11 €

SAUMON D'ÉLEVAGE "SALMO SALAR" ORIGINE FRANCE
TRUITE ARC EN CIEL D'ÉLEVAGE "ONCORHYNCHUS MYKISS" ORIGINE FRANCE
ST JACQUES "PECTEN MAXIMUS"



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request

Bonami

Restaurant gourmand & convivial

PLATS MAIN COURSES

DP

RISOTTO CRÉMEUX AU POTIMARRON, PLEUROTE PÔLÉE, COPEAUX DE TOMME
DES BAUGES

CREAMY RISOTTO WITH RED KURI SQUASH, SAUTÉED OYSTER MUSHROOMS,
SHAVINGS OF TOMME DES BAUGES



21 €

LA VIANDE MEAT

GIGOT D'AGNEAU, CUISSON 7 HEURES, LÉGUMES DU MOMENT ET JUS DE
CUISSON INFUSÉ AU ROMARIN ET A LA SARIETTE (200G)

LAMB LEG, 7-HOUR COOKING, SEASONAL VEGETABLES AND COOKING JUICE INFUSED
WITH ROSEMARY AND SAVORY (200G)



29 €

+4 €

BOEUF ANGUS (RUMSTEAK) , PURÉE DE POMME DE TERRE, MIX DE
CHAMPIGNONS, LÉGUMES DE SAISON ET JUS DE CUISSON (300G)

ANGUS BEEF (RUMP STEAK), MASHED POTATOES, MIXED MUSHROOMS, SEASONAL
VEGETABLES, AND COOKING JUS (300G)



40 €

+15 €

CÔTE DE VEAU , SERVIE AVEC FRITES DE PATATE DOUCE , SALADE ET SAUCE
CHIMICHURI(350GR)

GRILLED VEAL CHOP, SWEET POTATO FRIES, FRESH SEASONAL SALAD, AND ARTISAN
CHIMICHURRI SAUCE (350G)



45 €

+20 €

LE POISSON FISH

TRUITE ENTIÈRE DE SAVOIE, PURÉE DE CAROTTE AUX AGRUMES, FENOUIL RÔTI,
SAUCE BEURRE BLANC AUX AGRUMES (250G)

WHOLE TROUT FROM SAVOIE, CARROT PURÉE WITH CITRUS, ROASTED FENNEL CITRUS
BEURRE BLANC SAUCE (250G)



27€

+2 €

truite arc en ciel d'élevage "oncorhynchus mykiss" origine france

agneau origine UE

Boeuf Angus : Rumsteak origine Argentine

côte veau : origine france



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request

Bonami

Restaurant gourmand & convivial

VOS DESSERTS DESSERTS

DP

ASSORTIMENT DE FROMAGES ET SA CONFITURE
CHEESE PLATE WITH ITS JAM

15 € +5 €

TARTE COUTURE POIVRON PISTACHE
COURTURE RED PEPPER- PISTACHIO TART

12 € +2 €

PAVLOVA YUZU & GÉNÉPI, FRAICHEUR DES ALPES
YUZU & GÉNÉPI PAVLOVA, ALPINE FRESHNESS

13€ +3 €

ÉTREINTE MYRTILLE -CHOCOLAT
BLUEBERRY-CHOCOLATE EMBRACE



12€ +2 €

ÉCLAT DE MADELEINE SOUFFLE CITRON-BASILIC
MADELEINE GLOW, LEMON-BAZIL BREEZE

12 € +2 €

LES CIMES SUCRÉES : UNE SÉLECTION RAFFINÉE DE DESSERTS, OÙ LA DOUCEUR
RENCONTRE LE SOUFFLE DES MONTAGNES.»



18€

*THE SWEET SUMMITS : A REFINED SELECTION OF ALPINE DESSERTS, WHERE SWEETNESS
MEETS THE BREATH OF THE MOUNTAINS."*

GLACES ET SORBETS (1 BOULE) VANILLE, CAFE, CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ,
PISTACHE, GÉNÉPI, CHARTREUSE, NOIX DE COCO, MYRTILLES, CITRON, FRAISE,
MANGUE PASSION, CASSIS

3 €

*ICE CREAM AND SORBETS (1 SCOOP) VANILLA, COFFEE, CHOCOLATE, SALTED BUTTER
CARAMEL, PISTACHIO, GENEPI, CHARTREUSE, COCONUT, BLUEBERRY, LEMON,
STRAWBERRY, MANGO PASSION FRUIT, BLACKCURRANT*



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Maz♥t

La chaleur des plats qui rassemblent



MENU MARMOTTONS

UN PLAT + UN DESSERT
ONE MAIN COURSE + ONE DESSERT

18 €

LES PLATS MAIN COURSES

CORDON BLEU VOLAILLE
CHICKEN CORDON BLEU

STEAK HACHÉ (ORIGINE FRANCE)
MINCED MEAT



ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
FRITES, POMMES DE TERRE GRENAILLE, PURÉE DE POMME DE TERRE, HARICOT VERTS
CHOICE OF SIDES
FRIES, BABY POTATOES, MASHED POTATOES, GREEN BEAN



BOITE POLPETTE ET COQUILLETES À LA NAPOLITANA
MEATBALL AND MACARONI BOX IN NAPOLITAN SAUCE

LES DESSERTS DESSERTS

GLACE 2 BOULES
2 SCOOPS ICE CREAM



BROWNIE
CHOCOLATE BROWNIE

♥ Plat signature

🌱 Végétarien

🌾 Gluten-free

🥛 Lactose-free

SIROP INCLUS / JUSQU'À 12 ANS
SYRUP INCLUDED / UP TO 12 YEARS OLD

Bonami

Le restaurant amoureux de son terroir.



MENU MARMOTTONS

**ACCÈS AU BUFFET
MARMOTTONS**

+

UN DESSERT

ACCESS TO THE MARMOTTONS BUFFET

+

ONE DESSERT

LES DESSERTS DESSERTS

GLACE 2 BOULES
2 SCOOPS ICE CREAM

BROWNIE
CHOCOLATE BROWNIE

18 €

 Plat signature

 Végétarien

 Gluten-free

 Lactose-free

JUSQU'À 12 ANS
UP TO 12 YEARS OLD