



LE MATAFAN

Mickey Bourdillat

LE MIDI

Plat du jour + Dessert au choix

35€

Les dimanches et jours fériés

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert au choix

55€

LE MIDI & LE SOIR

A la carte

Dans ce site spectaculaire, pas besoin d'esbroufe. Juste apprivoiser le sauvage, en finesse et les produits de saison. Respecter la tradition, oui, mais l'ennui, jamais !

Mickey Bourdillat ne limite pas son inspiration aux produits des plus belles Vallées alpines françaises. Sa cuisine est un voyage à travers les Alpes, la Vallée d'Aoste et même le Bassin Méditerranéen. Chaque plat de la carte de saison est une invitation au partage et à la convivialité, valeurs si chères aux montagnards et au Chef.

In this spectacular setting, there's no need to show off. Just tame the wild with finesse and seasonal produce. Respect tradition, yes, but never boredom!

Mickey Bourdillat doesn't limit his inspiration to products from France's most beautiful Alpine valleys. His cuisine is a journey through the Alps, the Aosta Valley and even the Mediterranean Basin. Each dish on the seasonal menu is an invitation to share and enjoy, values so dear to the mountain people and to the Chef.

Prix nets en euros/service compris Net prices in euro/service included



LE MATAFAN

Mickey Bourdillat

MENU BIEN-ÊTRE BY CLARINS 70 euros

Wellness Menu by Clarins

Les Haricots Verts

En terrine, roquette et sardines marinées
Green beans terrine, arugula and marinated sardines

L'Ombre de Pisciculture

Cuit doucement, variation autour du chou-fleur
Slowly cooked chare Lake fish, cauliflower variation

Le Soufflé

Au chocolat Bio du Brésil 72% (Élaboré de façon artisanale à Chamonix)
Insert chocolat au lait et fleur de sel, sorbet pêche blanche
Organic chocolate soufflé from Brazil 72% (handcrafted in Chamonix)
Organic milk inserts with fine sea salt, white peach sorbet

LES ENTRÉES - STARTERS

Les Haricots Verts 22 euros

En terrine, roquette et sardines marinées
Green beans terrine, arugula and marinated sardines

La Burrata 24 euros

Variation autour de l'aubergine, sauce chimichurri
Burrata cheese, eggplant medley, chimichurri sauce

La Courgette 30 euros

En ballotine de turbot, salade de courgette violon
Zucchini, turbot ballotine, zucchini salad

Le Poivron 24 euros

En tartelette façon piperade, œuf parfait, crumble d'olives noires,
Sorbet poivron - piment
Piperade-style tartlet, perfect egg, black olives crumble, bell pepper & chilli sorbet

Le Thon 32 euros

En tataki, avocat, pamplemousse et chorizo de thon
Tuna tataki, avocado, grapefruit and chorizo style tuna



LE MATAFAN

Mickey Bou rd Hat

LES PLATS - MAIN COURSES

L'Aubergine 28 euros

En tortellini, courgettes et coulis de poivron
Eggplant tortellini, zucchini and bell pepper coulis

Les Champignons 30 euros

En raviole, espuma de morilles
Mushrooms ravioli, morel mushroom espuma

Le Risotto et le Poulpe 30 euros

Cuit au feu de bois, tomates cerises acidulées
Risotto with wood - fired octopus, acidulated cherry tomatoes

L'Omble de Pisciculture 40 euros

Cuit doucement, variation autour du chou-fleur
Slowly cooked chare Lake fish, cauliflower variation

La Pêche du moment 45 euros

L'artichaut en barigoule, le violet croquant et noisettes
Catch of the day, artichoke "barigoule" with crunchy purple artichoke and hazelnuts

Le Bœuf Black Angus Américain 50 euros

En bavette cuite au feu de bois, guanciaie maison,
Echalotes confites et gnocchis de pommes de terre
*Wood - fired black Angus beef flank steak,
Homemade guanciaie, candied shallots and potato gnocchi*

Le Canard 50 euros

En pithiviers, foie gras, chou et légumes bio de chez Eric Roy
Duck puff pastry, foie gras, cabbage, organic vegetables from Eric Roy

Le Ris de Veau 50 euros

Rôti puis glacé au jus, céleri, réglisse et livèche
Roasted sweetbreads, then glazed, liquorice root, celery and lovage



NOS FROMAGES - OUR CHEESES

Nos Fromages 20 euros

Planche de fromages de la Vallée de Chamonix
Our cheese board from the Chamonix Valley

LES DESSERTS - DESSERTS

L'Abricot 18 euros

En millefeuille d'Arlette croustillant, riz au lait vanille
Arlette's crispy apricot millefeuille, vanilla rice pudding

Le Soufflé 18 euros

Au chocolat Bio du Brésil 72% (Élaboré de façon artisanale à Chamonix)
Insert chocolat au lait et fleur de sel, sorbet pêche blanche
Organic chocolate soufflé from Brazil 72% (handcrafted in Chamonix)
Organic milk inserts with fine sea salt, white peach sorbet

Les Fruits Rouges 18 euros

Dôme de fromage frais, verveine et Chambord
Red fruits, fresh cheese dome, verbena and Chambord liqueur

La Myrtille 18 euros

En sablé comme un gâteau Basque, sorbet myrtille, gin et baie de genièvre
The blueberry shortbread like a Basque cake, blueberry, gin & juniper sorbet

Les Eaux – Mineral Water

Chateldon	9€
Evian, Badoit, (75cl)	8€
Evian, Badoit, Perrier (33cl)	6€

Les Boissons Chaudes – Hot Drinks

Expresso	4€
Double Expresso	6€
Cappuccino	7€
Thés et infusions « Damman »	6€
Chocolat chaud Maison	9€



LE MATAFAN

Mickey Bus id Rat

Rouge :

Pessac-Léognan Les Hauts de Smith	22€
Hautes côtes de nuits Domaine <i>Les Astrelles</i>	19€
Saint-Joseph <i>Les Salamandres</i> Domaine Mucyn	18€
Mondeuse Arbin <i>Avalanche</i> Domaine Trosset	15€

Blanc :

Chablis 1 ^{er} Cru <i>Les Vaillons</i> Domaine Drouhin	22€
Hautes côtes de nuits Domaine <i>Les Astrelles</i>	18€
Sancerre Domaine Joseph Mellot	16€
Roussette de Savoie Domaine Blard	15€

Rosé :

Château Minuty Prestige	15€
Château Saint-Maur	16€

Moelleux :

Tariquet, Premières Grives	14€
----------------------------	-----

Prix nets en euros/service compris Net prices in euro/service included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Nos fournisseurs & Provenances

-- Liste des allergènes disponible sur demande --

Notre pain : Maison Bourdillat, farine locale bio

Pois chiche, polenta et lentilles : Bio, Moulin de Vers Près (74)

Œufs : Bio

Les Haricots Verts : Kenya

La Sardine : Atlantique Nord Est

La Burrata : Italie

Le Choux Fleur : France

Turbot : Elevage France

Morilles : Union Européenne

Le Ris de veau : Elevage Pays Bas, Abattage Pays Bas

La Pêche du moment : toujours de ligne

La Féra : Lac Léman

L'Omble : Pisciculture Murgat (Isère)

Le Saumon : Norvège

Le Bœuf : Elevage Amérique, Abattage Amérique

Le Poulpe : Galice

Le Canard : Maison Rougié, Sud Ouest

L'Agneau : Elevage Ecosse, Abattage Ecosse

L'Artichaut : France

Les Légumes : Bio, maison Eric Roy

Nos Fromages : Ferme de Vallorcine, ferme des Croets Mastins aux Houches et Coopérative du Val d'Arly

L'Abricot : France

La Myrtille : Myrtilles sauvages, région Lyonnaise, Ets Corbas

Le Chocolat : Bio, torréfié à Chamonix par le Shoukâ

Our suppliers & origins

-- List of allergens available on request --

Our bread: Maison Bourdillat, local organic flour

Chickpeas, polenta and lentils : Organic, Moulin du Vers Près (74)

Eggs: Organic

Green beans: Kenya

Sardines: North East Atlantic

Burrata: Italy

Cauliflower: France

Turbot fish: France

Morels: European Union

Sweetbreads: The Netherlands

Fish of the day: always line-caught

Fera lake fish: Lake Geneva

Chare Lake Fish: Murgat fish farm (Isère)

Salmon: Norway

Beef: North America

Octopus: Galicia (Spain)

Duck: South West of France, Maison Rougié

Lamb: Scotland

Artichoke: France

Vegetables: Organic, Maison Eric Roy

Our cheeses: Vallorcine's farm, Croets Mastins' farm at Les Houches and Val d'Arly cooperative

Apricot: France

Blueberries: Wild, Lyon region, Ets Corbas

Chocolate: Organic, roasted in Chamonix by Shoukâ