



POUR DÉBUTER
PRE-STARTERS

à Partager ! *To Share !*

- **GARLIC BREAD** 8,50
Pain grillé, beurre persillé
Slices of toasts, parsley and garlic butter
- **RACLETTE STICK** 9,50
Stick de raclette panés servis avec une
crème de lard - 7 pièces
Breaded raclette sticks served with
bacon cream – 7 pieces
- **ARANCINIS** 9,50
Boulettes de riz croustillantes au cœur fondant
jambon-mozzarella, sauce pesto – 5 pièces
Arancini, crispy rice balls with ham & mozzarella
served with pesto – 5 pieces



LES ENTRÉES STARTERS

- **GRATINÉE À L'OIGNON** 13,90
Cuite dans un bouillon de volaille parfumé au thym et sa tranche de pain grillée et gratinée au Beaufort
Onion soup, cooked in a chicken stock flavored with thyme. Toasted bread with Beaufort cheese

Petite/Small Grande/Large

- **SALADE BERGÈRE** 13,90 18,50
Croustillant de chèvre chaud au miel, oignons rouges, tomates cerises, jambon cru de Savoie,
noix, salade, vinaigrette / Warm goat's cheese on toast with honey, walnuts, raw Savoy ham,
cherry tomatoes, red onions, salad with dressing

- **CHICKEN CAESAR SALADE** 13,90 18,50
Aiguillettes de poulet croustillantes, tomates cerises,
oignons rouges, croûtons, parmesan, salade, oeuf dur, sauce Caesar
Crusty thin chicken strips, cherry tomatoes, red onions,
parmesan, croutons, lettuce, hard-boiled egg, Caesar sauce

- **SALADE SAVOYARDE** 13,90 18,50
Salade verte, copeaux de Beaufort, oeuf poché, lard grillé, noix, tomates cerises, croûtons
Salad, Beaufort shavings, bacon, walnuts, cherry tomatoes, croutons, poached egg

- **SALADE MIXTE** 8,90
Salade, tomates cerises, oignons rouges, concombre
Lettuce, cherry tomatoes, red onions, cucumber

LE BURGER CORNER

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

- **BURGER SAVOYARD** 24,00
Buns, steak 150g, tomate, salade romaine, oignons caramélisés,
poitrine fumée grillée, fromage à raclette fondu
Buns, beef burger 150 g, romaine salad, tomato, caramelized onions,
grilled smoked bacon, melted raclette cheese
- **CHICKEN BURGER** 24,00
Buns, cheddar, aiguillettes de poulet cornflakes,
mayonnaise curry, oignons rouges, tomates, salade romaine
Buns, cheddar cheese, cornflakes chicken strips,
curry mayonnaise, red onions, tomatoes, romaine salad
- **PULLED PORK BURGER** 24,00
Buns, effiloché d'épaule de porc mijoté lentement, sauce barbecue bacon jam,
oignons rouges, tomates, salade romaine
Buns, slow-cooked pulled pork shoulder, barbecue bacon-jam sauce,
red onions, tomatoes, romaine salad

LES PLATS

- **HOT DOG MONTAGNARD** Frites 23,00
Pain hot-dog moelleux, diots de Savoie, fromage à raclette, salade romaine, oignons crispy
Soft hot dog bun, Savoie sausages, raclette cheese, romaine lettuce, crispy onions
served with french fries
- **BAVETTE D'ALOYAU POÊLÉE** Frites & salade 26,00
SAUCE POIVRE
Pan-seared flank steak, pepper sauce served with french fries & green salad
- **RIBS DE PORC, SAUCE BBQ** Frites & salade 26,00
Pork ribs, bbq sauce served with french fries and green salad
- **MIX GRILL DU CHALET** Frites & salade 28,00
Bavette, ribs, filets de poulet grillé mariné, diot fumé,
trio de sauces (tartare, cocktail & moutarde à l'ancienne)
Flank steak, ribs, marinated grilled chicken fillets, smoked diot,
trio of sauces (tartar, cocktail & grain mustard sauce)
- **FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE** Salade verte 24,00
Fish & chips served with tartare sauce & green salad
- **ASSIETTE DE FRITES** Extra french fries 6,90

LE COIN MONTAGNARD

MOUNTAIN SPECIALTIES

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

• TARTIFLETTE

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

23,50

• RACLETTE GRANDE TRADITION 29,00

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuterie, pommes de terre en robe des champs, ses condiments et sa salade verte
Melted cheese served with cold meats, jacket potatoes, condiments & green salad



• FONDUE SAVOYARDE

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Tomme, Emmental, Beaufort, Comté, vin blanc & Kirsch, servie avec une salade verte

26,00

Chunks of bread ready to dip into melted cheeses : Tomme, Emmental, Beaufort, Comté, flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad

• ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Extra cold meats platter

9,50

LES PÂTES & WOKS

• RIGATONI À LA CARBONARA OU BOLOGNAISE

Rigatoni pasta alla carbonara or bolognese sauce

19,50

• LASAGNES MAISON AU FOUR

V viande hachée, tomate, fromage, sauce béchamel, servie avec une salade verte
Home made lasagna : Diced meat, tomato, cheese, bechamel sauce served with green salad

23,00

• WOK DE POULET

Poulet, nouilles de riz, chou chinois, carottes, courgettes, poivrons, pousses de soja, sauce soja, sweet chili sauce et huile de sésame
Chicken wok: Chicken, rice noodles, chinese cabbage, carrots, zucchini, soybean shoots, peppers, soy sauce, sweet chili sauce & sesame oil

24,50

• WOK DE LÉGUMES

Nouilles de riz, chou chinois, carottes, courgettes, poivrons, pousses de soja, sauce soja, sweet chili sauce et huile de sésame
Vegetarian wok: Rice noodles, chinese cabbage, zucchini, carrots, peppers, beansprout, soy sauce, sweet chili sauce & sesame oil

22,00

LES PIZZAS

• BAMBINO (-11 ans) -11 years old 9,90

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon
Tomato, mozzarella fior di latte, ham

• MARGARITA 14,50

Tomate, mozzarella fior di latte, olives, origan
Tomato, mozzarella fior di latte, olives, oregano

• ROMANA 16,90

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, origan
Tomato, mozzarella fior di latte, ham, oregano

• REINE 17,50

Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon, origan
Tomato, mozzarella fior di latte, mushrooms, ham, oregano

• SAVOYARDE 17,90

Crème, mozzarella fior di latte, raclette, lardons, oignons, origan
Cream, mozzarella fior di latte, bacon, raclette cheese, onions, oregano

• 4 FROMAGES 17,90

Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, Emmental
Cream, mozzarella fior di latte, goat's cheese, gorgonzola cheese, Emmental

• CHÈVRE 17,90

Crème, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte, miel
Cream, goat's cheese, mozzarella fior di latte, honey

• HAWAÏENNE 17,90

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, ananas
Tomato, mozzarella fior di latte, ham, pineapple

• 4 SAISONS 17,90

Tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, oignons, courgettes, champignons, pesto, olives
Tomato, mozzarella fior di latte, onions, peppers, courgettes, mushrooms, pesto, olives

• MAESTRO 17,90

Tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, chèvre, oignons
Tomato, mozzarella fior di latte, chorizo, goat's cheese, onions

• MEXICAINE 17,90

Tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché, oignons, piment, sauce barbecue
Tomato, mozzarella fior di latte, minced meat, onions, chilli pepper, barbecue sauce

• PAOLINA 18,90

Tomate, pesto, mozzarella fior di latte, roquette, parmesan, jambon cru, tomates cerises, crème balsamique / Tomato, pesto, mozzarella fior di latte, arugula, parmesan, cured ham, cherry tomatoes, balsamic cream

• SUPPLÉMENT: Oeuf, jambon, fromage... 1,80

Extra : Egg, ham, cheese...



FORMULE TOUT SCHUSS - 24,50 -

Uniquement le midi / Only for lunch

SALADE MIXTE
Mixed salad

PIZZA AU CHOIX
Pizza of your choice

ou RIGATONI BOLOGNAISE ou CARBONARA
or Pasta with Bolognese or Carbonara sauce

ou WOK VÉGÉTARIEN
or Vegetarian Wok

BROWNIE SUNDAE
Brownie sundae

ou DAME BLANCHE
Glace Vanille, chocolat chaud, crème en neige
or Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream



PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Photos non contractuelles - Un restaurant du groupe Restoleil RCS Annecy B 340 318 245 - H25/26 Création Restoleil - Impression Printclock



LES DESSERTS

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 9,00

Caramélisée à la cassonade

Vanilla crème brûlée caramelized with brown sugar

- BROWNIE SUNDAE 9,00

Brownie, crème en neige, chocolat chaud,
glace vanille / Brownie, whipped cream,

warm chocolate, vanilla ice cream

- PROFITEROLES GOURMANDES 9,50

Glace vanille, sauce chocolat chaud,
crème en neige, amandes effilées

Stuffed pastry with vanilla ice cream, warm
chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds

LES GLACES

ICE CREAMS

- DAME BLANCHE 9,00

Glace Vanille, chocolat chaud, crème en neige

Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

- GOURMANDINE 9,50

Crème glacée chocolat blanc,
morceaux de brownies, chocolat chaud,
crème en neige, copeaux de chocolat

White chocolate ice cream, pieces of brownies,
warm chocolate, whipped cream, chocolate
shavings

- ALPAGE 9,50

Glace vanille, sorbet myrtille,
coulis de fruits rouges, crème en neige

Blueberry sorbet, vanilla ice cream,
red fruit coulis, whipped cream

- TARTE TATIN MAISON,

GLACE VANILLE

9,50

Tatain apple style, vanilla ice cream

- MOELLEUX AU
CHOCOLAT VALRHONA 9,50

Boule de glace au caramel beurre salé

Valrhona chocolate fondant and

salted caramel ice cream scoop

- CAFÉ GOURMAND 11,00

1 café ou thé, 1 mini crème brûlée,

1 mini tarte tatin, 1 mini profiterole

1 coffee or tea served with 1 mini creme brulee,

1 mini tatin tart, 1 mini profiterole

- CARMELITO 9,50

Glace caramel fleur de sel, glace vanille,
crème glacée pralinée aux éclats de
noisettes, sauce caramel, crème en neige

Sea salted caramel ice cream, vanilla
ice cream, praline ice cream with hazelnut
slivers, caramel sauce, whipped cream

- MONT BLANC 9,50

Glace marron, glace vanille, crème de
marron, crème en neige, éclats de meringue

Chestnut and vanilla ice creams, chestnut
cream, whipped cream, meringue piece

- COLONEL 10,00

Glace citron, Vodka 2cl

Lemon ice cream, Vodka 2cl

DO IT YOURSELF

- GLACE 2 BOULES 6,50

2 scoops of ice cream

- GLACE 3 BOULES 8,00

3 scoops of ice cream

- SUPPLÉMENT 1,50

Chocolat, coulis ou crème en neige

Extra : Chocolate sauce, fruit puree or whipped cream

PARFUMS : Citron, Myrtille, Fraise, Café,
Chocolat, Chocolat blanc, Caramel beurre salé,
Vanille, Marron, Praliné

FLAVORS : Lemon, Blueberry, Strawberry, Coffee,
Chocolate, White chocolate, Salted butter caramel,
Vanilla, Chestnut, Praline

