

ENTRÉES

Entrées à l'ardoise

Beignets de crevettes, sauce thaï	8,00
Ravioles « Mère Maury », crème de ciboulette	8,00
Assiette de charcuterie	9,00
Feuilleté de chèvre au miel	8,50
Assiette de saumon fumé	13,00
Viande des grisons	10,50

PLATS

Plats à l'ardoise

Bavette à l'échalote	16,50
Entrecôte aux deux sauces	16,50
Faux-filet aux deux sauces	16,50
Brochette mixte	16,50
Côtelettes d'agneau	18,00
Tartare haché frais cru ou poêlé	16,50
Côte de bœuf (pour 2 personnes) - Prix par personne	24,00
Entrecôte double (pour 1 personne)	24,00
Filet de bœuf, sauce béarnaise	26,00
Petit reblochon rôti au jambon ou grison	20,00
Raclette, assiette de charcuterie, pommes grillées	22,00
Raclette, viande des grisons, pommes grillées	25,00
Raclette, saumon fumé, pommes grillées	26,00
Tartiflette plat, salade	16,50
Fondue savoyarde aux 3 fromages	19,50
Assiette de frites	4,00
Salade verte	2,50

DESSERTS

Desserts à l'ardoise

Mousse au chocolat	7,50
Crème brûlée à la cassonade	8,00
Pavlova : (meringue, sorbet framboise, chantilly, fruits rouges)	8,50
Ile flottante	7,00
Fondue au chocolat, fruits frais	8,50
Sorbet Colonel ou Williareine	8,50
Mont-Blanc (glace noix, crème de marrons, sirop d'érable, chantilly)	8,50
Duo de fraises et framboises melba	8,50
Café, Thé, Infusions	2,90
Café gourmand	10,00

MENU CHALET

32

Entrées au choix

Ravioles « Mère Maury, crème de ciboulette
Beignets de crevettes, sauce thaï
Entrées à l'ardoise

Plats au choix

Entrecôte double (1pers)
Plats à l'ardoise

Dessert au choix

REPAS SAVOYARD

32

Assiette savoyarde (charcuterie de montagne) ou
Assiette de viande des grisons (+3 €)

Fondue Savoyarde aux trois fromages

Dessert au choix

MENU MIDI

16

sauf dimanche, et jours fériés

1 Entrée du jour + 1 Plat + 1 Boisson *ou*
1 Plat + 1 Dessert du midi + 1 Boisson

Plats au choix

Plat du jour	Bavette
Brochette mixte	Faux-filet
Entrecôte	Tartiflette
Tartare	

Desserts au choix

Dessert du jour	Fromage
Ile flottante	Fromage blanc
Mousse au chocolat	Glace ou sorbet 2 boules
Crème caramel	Pâtisseries

Expresso, Thé, ou infusion: 1.60

Boissons: 1/2 Eau ou 1/4 de Vin ou Bière ou Soft.

Formule
EXPRESS
Entrée du jour + 1 Plat *ou*
1 Plat + 1 Dessert du midi
14,50

MENU ENFANT

12

1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson *pour les moins de 10 ans*



3 Salles privatisables au décor traditionnel totalisant 180 places vous accueillent pour vos déjeuners, dîners ou réunions.
Ouvert 7J/7 / Tous les prix sont TTC et exprimés en euros.

VINS BLANCS

ALSACE, SAVOIE, SUISSE,

	37,5 CL	75 CL
Selection du Chalet		18
Riesling		25
Apremont	13,50	22
Fendant		28
Roussette		26
Chignin		26
Chardonnay		25

BOURGOGNE

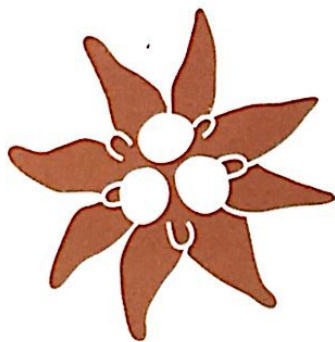
Bouzeron, J. Bonnet - A. Azoug		23
Rully, Joseph Drouhin		31
Pouilly-Fuisse, Joseph Drouhin		36
Chassagne-Montrachet, Guy Amiot & Fils		60
Bourgogne Aligoté, F. Chevrot	14	23
Chablis		36
Beaune Clos des Mouches, Joseph Drouhin 2007		120

VINS ROSÉS

"M" Minuty, Côtes de Provence		28
Perle de Roseline, Côtes de Provence		19

LES POTS

	LE VERRE	25CL	50 CL
Rouge Corbières	3,50	6	10
Rosé Gris de gris	3,50	6	10
Blanc de Paradis	3,50	6	10



Demandez les millésimes de nos vins à votre hôtesse.

CHAMPAGNES

	37,5 CL	75 CL
Drappler		47
Ruinart		64
Dom Pérignon		220
Taittinger		56

BIERES, CIDRE

Stella, (pression) 25 cl		5
Heineken, Hollande 33 cl		5,50
Abbaye de Leffe, Belgique 33 cl		5,50
Carlsberg, Danemark 33 cl		5,50
Cidre Brut ou Doux 25 ou 75 cl	5	10

APÉRITIFS

KIR, Cassis, framboise, mûre, pêche 10 cl		3,50
KIR Royal, Cassis, framboise, mûre, pêche 10 cl		6
Martini, Campari, Suze... 5 cl		4
Gin 5 cl		5
Ricard, Pastis 5 cl		4
Porto (Rouge ou Blanc) 5 cl		4

VINS ROUGES

BORDEAUX

	37,5 CL	75 CL
Héritage de Chasse Spleen, Haut-Médoc		32
Beychevelle, St Julien	2009	120
Bordeaux de Maucallou		20
L'esprit de l'évêché, Gd vin de Bordeaux		27
Brane-Cantenac, Margaux		77
Larrivet Haut-brion, Pessac Léognan	2006	53
Latour Martillac, Pessac Léognan	2003	65
Château des Graves, Graves		36
La Chapelle-Lescours, Saint Emilion grand cru		37
La Salle de Poujeaux, Moulis	2008	35
Château Vitus, Sainte foy	2007	27
Moulinet, Pomerol	2008	48
Pitray		13,50 25
Phélan Ségur, Saint-Estèphe	2010	66
Château de Fieuzal, Pessac-Léognan	2009	78
Le Sartre, Pessac-Léognan	2010	35

BOURGOGNE

Côte Chalonnaise, J. Bonnet - A. Azoug		23
Mercurey, Château Chamirey, A&A de Villard		38
Chassagne-Montrachet, Clos St-Jean Guy Amiot & Fils		50
Santenay, Joseph Drouhin		36

SAVOIE

Gamay	13,50	22
Mondeuse		26

TOURAINE, BEAUJOLAIS

Saint Nicolas de Bourgueil		22
Beaujolais Pierres dorées		23
Brouilly		23

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage, Les Meyssoniers, Chapoutier		29
Saint Joseph, Chapoutier		36
Côtes du Rhone, Chapoutier		19

ALCOOLS

Tous nos Cocktails 5cl		6
Schuss, Spritz, Bloody Mary, Tequila Sunrise, Martini Gin, Vodka-Pomme...		
Whiskys, Malts & Bourbons 5cl		6
J&B, J. Walker, Ballantines, Chivas, Glenfiddich, Four Roses, J. Daniels...		
Vodkas 5cl		6
Zubrowska (herbe de bison), Absolut Vodka		
Coupe de Champagne «Drappler» 10cl		6

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas (Perrier, Schweppes, Orangina) 25 cl		4,20
Coca-cola (Light, Zero) 33cl		4,20
Jus de fruits, Orange, Ananas, Pomme, Abricot... 25cl		4,20
Eaux, 1/2 L (Evian, Badoit, San Pellegrino)		4,20
Eaux, 1L (Evian, Badoit, San Pellegrino)		5,60

DIGESTIFS 5cl

Poire, Framboise, Mirabelle, Kirsch		7
Armagnac, Cognac, Calvados, Get 27/31		7
Marc de Savoie, Genepi, Izarra, Manzana, Amaretto		7
Marie-Brizard, Bailey's, Cointreau, Vieille Prune...		7
Williamine Morand		10
Irish Coffee		9
Chartreuse		9
Rhum (Angostura)		9



3 Salles privatisables au décor traditionnel totalisant 180 places vous accueillent pour vos déjeuners, dîners ou réunions.