

Le Chalet

BAR - RESTAURANT

POUR DÉBUTER PRE-STARTERS

à Partager! *To Share!*

- **GARLIC BREAD** 8,00
Pain grillé, beurre persillé
Slices of toasts, parsley and garlic butter
- **GARLIC CHEESE** 9,00
Pain grillé, persillade & fromage
Slices of toasts, parsley, garlic & cheese



LE BURGER CORNER

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

- **CHEESEBURGER DU CHALET** 23,00
Bun's, steak 150gr façon bouchère, salade iceberg, tomate, oignons caramélisés, cheddar fondu, sauce Américaine
Bun's, butcher's beef burger 150gr, iceberg salad, caramelized onions, tomato, melted cheddar, American sauce
- **CHICKEN BURGER** 23,00
Buns, cheddar, aiguillettes de poulet cornflakes, mayonnaise curry, oignons rouges, tomates, salade iceberg
Buns, cheddar cheese, cornflakes chicken strips, curry mayonnaise, red onions, tomatoes, iceberg lettuce
- **BURGER SAVOYARD** 23,00
Bun's, steak 150gr façon bouchère, oignons caramélisés, tomate, salade iceberg, poitrine fumée grillée, fromage à raclette fondu
Bun's, butcher's beef burger 150 gr, iceberg salad, tomato, caramelized onions, grilled smoked bacon, melted raclette cheese

LES ENTRÉES STARTERS

- **GRATINÉE À L'OIGNON** 13,00
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
- **SALADE BERGÈRE** 13,50 / 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** 13,50 / 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** 13,50 / 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

LES PLATS

- **BAVETTE POÊLÉE, SAUCE ÉCHALOTES** Frites & salade 24,00
Pan-fried flank steak with shallot sauce, french fries & salad
- **ENTRECÔTE GRILLÉE XXL 300gr** Frites & salade 29,00
SAUCE AU POIVRE
Grilled rib steak, pepper sauce, served with french fries and green salad
- **RIBS DE PORC, SAUCE BBQ** Frites & salade 25,00
Pork ribs, bbq sauce served with french fries and green salad
- **MIX GRILL DU CHALET** Frites & salade 27,00
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 23,00
Fish & chips served with tartare sauce & green salad
- **ASSIETTE DE FRITES** 6,90
Extra french fries

LE COIN MONTAGNARD

MOUNTAIN SPECIALTIES

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

• TARTIFLETTE 22,90

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

• 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 25,50

Crôtons de pain à plonger dans un caquelon de Tomme, Emmental, Beaufort, Comté, vin blanc & Kirsch, servie avec une salade verte
Chunks of bread ready to dip into melted cheeses : Tomme, Emmental, Beaufort, Comté, flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad

• PIERRADE GOURMANDE 29,00

Tranches de boeuf et volaille à griller, mix de légumes, servies avec frites, et 3 sauces : tartare, cocktail & sauce moutarde à l'ancienne
Slices of beef and poultry to grill, mixed vegetables, served with french fries and 3 sauces : tartare, cocktail, grain mustard sauce

• ASSIETTE DE CHARCUTERIE 11,00

Extra cold meats platter

LES PÂTES & WOKS

• RIGATONI À LA CARBONARA OU BOLOGNAISE 18,50

Rigatoni pasta alla carbonara or bolognese sauce

• LASAGNE MAISON AU FOUR 21,90

Viande hachée, tomate, fromage, sauce béchamel, servie avec une salade verte
Diced meat, tomato, cheese, bechamel sauce served with green salad

• WOK DE POULET 23,50

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

• WOK DE LÉGUMES 21,00

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

LES PIZZAS

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

Tomate, mozzarella, jambon
Tomato, mozzarella, ham

• MARGARITA 14,00

Tomate, mozzarella, olives, origan
Tomato, mozzarella, olives, oregano

• ROMANA 16,50

Tomate, mozzarella, jambon, origan
Tomato, mozzarella, ham, oregano

• REINE 17,00

Tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, oregano

• SAVOYARDE 17,50

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

• 4 FROMAGES 17,50

Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, Emmental
Tomato, mozzarella, goat's cheese, gorgonzola cheese, Emmental

• CHÈVRE 17,50

Base crème, fromage de chèvre, mozzarella, roquette, tomates cerises, miel et noix caramélisées / Cream base, goat's cheese, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, honey, caramelized nuts

• HAWAÏENNE 16,90

Tomate, mozzarella, salami, ananas
Tomato, mozzarella, salami, pineapple

• 4 SAISONS 17,50

Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, aubergines, champignons, pesto, olives
Tomato, mozzarella, onions, peppers, eggplants, mushrooms, pesto, olives

• MAESTRO 17,50

Tomate, mozzarella, chorizo, chèvre, oignons, pesto de basilic
Tomato, mozzarella, chorizo, goat's cheese, onions, basil pesto

• MEXICAINE 17,50

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

• PAOLINA 18,50

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

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

Extra : Egg, ham, cheese...



FORMULE TOUT SCHUSS - 23,50 -

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 - H24/25 Création Restoleil - Impression Printclock

le Chalet

BAR - RESTAURANT

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Photos non contractuelles - Un restaurant du groupe Restoleil - H24/25 Création : Anfetamine.fr - Impression Printoclock.com

Au fil de votre semaine...

- SATURDAY -

Mozzarella di bufala with tomatoes
Lasagne, salad
Tiramisu

+

- SUNDAY -

Mixed salad
Savoy fondue
Floating island

+

- MONDAY -

Vegetable soup
Salmon steak with lemon butter & pilaf rice
Raspberry tart

+

- TUESDAY -

Chicken Caesar salad
Cheeseburger, french fries and salad
Brownie Sunday cup

+

- WEDNESDAY -

Mixed salad
Raclette cheese
Fruit salad

+

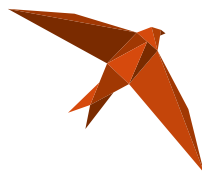
- THURSDAY -

Quiche Lorraine
Chicken breast with french fries & ratatouille
Dame blanche ice cream cup

+

- FRIDAY -

Savoy salad
Tartiflette
Blueberry tart



FURTHER CHOICES?

STARTERS

- Savoy salad
- Warm goat's cheese salad
- Onion soup
- Garlic bread

MAIN COURSES

- Grilled flank steak with shallot sauce
- Rigatoni alla Bolognese
- Rigatoni alla carbonara
- Lasagne
- Fish & chips
- Pizza of your choice

DESSERTS

- Cheese platter
- Fruit salad
- 2 scoops ice cream
- Brownie with custard sauce
- Cottage cheese with honey or red fruit coulis

- SAMEDI -

TOMATES MOZZARELLA DI BUFALA
LASAGNE BOLOGNAISE & SALADE VERTE
TIRAMISU

+

- DIMANCHE -

SALADE COMPOSÉE
FONDUE SAVOYARDE
ÎLE FLOTTANTE

+

- LUNDI -

POTAGE DE LÉGUMES
PAVÉ DE SAUMON BEURRE CITRONNÉ, RIZ PILAF
TARTE AUX FRAMBOISES

+

- MARDI -

SALADE CAESAR AU POULET
CHEESEBURGER FRITES SALADE
COUPE BROWNIE SUNDAY

+

- MERCREDI -

SALADE MIXTE
RACLETTE
SALADE DE FRUITS

+

- JEUDI -

QUICHE LORRAINE
SUPRÊME DE VOLAILLE FORESTIÈRE, FRITES ET RATATOUILLE
COUPE DAME BLANCHE

+

- VENDREDI -

SALADE SAVOYARDE
TARTIFLETTE
TARTE AUX MYRTILLES

ENVIE DE CHANGER ?

Si le menu demi-pension du jour n'est pas à votre goût, nous vous proposons une sélection d'entrées, plats et desserts :

ENTRÉES

- Salade Savoyarde
- Salade de chèvre chaud
- Soupe à l'oignon
- Garlic bread

PLATS

- Bavette grillée, sauce échalote
- Rigatoni à la bolognaise
- Rigatoni à la carbonara
- Lasagne
- Fish'n' Chips
- Pizza au choix

DESSERTS

- Assiette de fromages
- Salade de fruits
- Glace 2 boules
- Brownie, crème anglaise
- Fromage blanc au miel ou fruits rouges

**Le
Chalet**

Menu de Noël

48€

Adulte Adult

Panna cotta foie gras
et croûtons de pain d'épice,
brunoise de pommes au génépi

Foie gras panna cotta and gingerbread croutons,
apple brunoise with genepi



Maki de saumon fumé et fromage frais acidulé
aux fines herbes & fruits de mer

Smoked salmon maki and sour fromage frais
with fresh herbs and seafood



Suprême de chapon aux champignons
et crème de cèpes, millefeuille de
pommes de terre et panais rôtis

Supreme of capon with mushrooms and porcini cream,
potatoes millefeuille and roasted parsnips



Bûche de Noël
Christmas log

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

**Le
Chalet**

Menu de Noël

24,50€

Enfant Kid



Saumon fumé et son blini
façon « hamburger », crème acidulée

Smoked salmon and blini
«hamburger style», sour cream



Émincé de chapon, crème aux cèpes,
millefeuille de pommes de terre et panais rôtis

Sliced capon, porcini cream,
potatoes millefeuille and roasted parsnips



Bûche de Noël
Christmas log

Menu hors boisson
Menu excluding drinks



Menu du 31 décembre 2024

Amuse-bouche / Appetizer

Croustillant de langoustines tomates basilic
Crispy langoustine with basil and tomatoes

Entrée / Starter

Mi-cuit de foie gras & œuf parfait,
gaufre salée et crémeux de maïs
*Semi-cooked foie gras & poached egg,
savory waffle and creamy corn sauce*

Poisson / Fish

Filet de Saint Pierre aux agrumes,
purée de patate douce au citron vert et légumes d'antan
*John Dory fillet with citrus fruits, sweet potato puree with lime
and old-fashioned vegetables*

Viande / Meat

Filet de veau rôti, jus corsé à la moelle,
risotto de pommes de terre aux girolles
*Roasted veal steak, well-seasoned marrow juice,
potato and girolle risotto*

Dessert / Dessert

Macaron Vanille Framboise,
fruits rouges frais et crème montée citron
*Vanilla raspberry macaroon,
fresh red fruits and lemon whipped cream*

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

le
Chalet

65€
Adulte - Adult

Menu du 31 décembre 2024 Menu Enfant



Entrée / *Starter*

Millefeuille de saumon fumé
au fromage frais, briochette tiède

*Smoked salmon millefeuille
with fromage frais, warm brioche*

Plat / *Main dish*

Filet de veau rôti dans son jus,
risotto de pommes de terre

*Roasted veal steak in its juice,
potatoes risotto*

Dessert / *Dessert*

Trilogie de mini choux (choco noisettes,
caramel, vanille) et crème montée

*Mini-choux buns trilogy (choco hazelnut,
caramel, vanilla) and nutella whipped cream*

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

le Chalet

32€
Enfant
jusqu'à 11 ans
Children until 11

Menu Savoyard du Nouvel An

SALADE SAVOYARDE

Salade verte, lardons, tomates, Beaufort, oeufs, noix, croûtons

*Savoy Salad : green salad, diced bacon, tomatoes,
Beaufort cheese, eggs, walnuts, croutons*

1 SPÉCIALITÉ SAVOYARDE AU CHOIX :

Pour 2 personnes minimum

1 Speciality of your choice : For 2 persons minimum

FONDUE SAVOYARDE

Servie avec sa sélection de charcuteries & salade verte

*Chunks of bread to dip into a pot of melted cheeses,
served with cold meats & green salad*

ou or

RACLETTE

Servie avec sa sélection de charcuteries,
salade verte et pommes de terre

*Melted cheese served with a plate
of the finest selected cold meats,
green salad and potatoes*

ou or

PIERRADE ROYALE

Tranches de boeuf, volaille, magret de canard à griller,
servie avec frites & 3 sauces : tartare, cocktail, béarnaise

*Slices of beef, poultry, duck breast, ready to grill on a hot stone
served with french fries & 3 sauces : tartare, cocktail & bearnaise*

LINGOT CROUSTILLANT

FRUITS ROUGES & LITCHI

*Crusty cake in the shape of an ingot
with red fruits and lychees*

47€

Adulte / Adult

24€

Enfant - 11 ans
Children - 11 years old



*Menu
Savoyard
du Nouvel An*

**le
Chalet**
BAR - RESTAURANT