

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 - H22/23 Création : anfetamine.fr - Impression Vistacom

Pour votre sécurité, application des normes sanitaires.



Au fil de votre semaine...

- SATURDAY -

- Tuna Rillettes with Fine Herbs
- Lasagna Bolognese & Green Salad
- Chocolate crunchy cake

- SUNDAY -

- Onion soup
- Crozet cheese au gratin with Savoy diots
- Dame Blanche ice cream

- MONDAY -

- Beaufort cheese pie
- Sauté of poultry with curry & vegetable gratin
- Panna Cotta with coconut milk & pineapple

- TUESDAY -

- Savoyard fondue or raclette served with cold cuts & mixed salad
- Chocolate pear crumble

- WEDNESDAY -

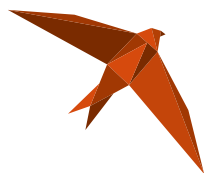
- Crunchy vegetable dips with Asian dressing
- Veal Blanquette & rice
- Floating Island with caramelized almonds

- THURSDAY -

- Salad Bergère
- Fish & Chips with tartar sauce
- Brownie custard and caramel fleur de sel ice cream

- FRIDAY -

- Tartiflette, local ham & mixed salad
- Homemade Tatin and Vanilla ice cream



FURTHER CHOICES?

STARTERS

- Savoyard salad
- Caesar salad
- Nems of reblochon cream of bacon
- Garlic Bread

MAIN COURSES

- Bolognese or carbonara pasta
- Choice of pizzas: Margarita, Romana, 4 Cheese, Reine
- Faux Filet fries & salad
- Vegetarian or poultry wok
- CheeseBurger fries & salad

DESSERTS

- Crème Brûlée
- Fruit salad
- 2 scoops of ice creams
- Chocolate mousse
- Blueberry Tiramisu

- SAMEDI -

- RILLETES DE THON AUX FINES HERBES
- LASAGNE BOLOGNAISE & SALADE VERTE
- CROUSTILLANT CHOCOLAT

- DIMANCHE -

- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
- GRATIN DE CROZETS AUX DIOTS DE SAVOIE
- DAME BLANCHE

- LUNDI -

- TARTE AU BEAUFORT
- SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY & GRATIN DE LÉGUMES
- PANNA COTTA AU LAIT DE COCO & ANANAS

- MARDI -

- FONDUE SAVOYARDE OU RACLETTE
SERVIT AVEC CHARCUTERIE & SALADE MIXTE
- CRUMBLE POIRE CHOCOLAT

- MERCREDI -

- DIPS DE LÉGUMES CROQUANTS VINAIGRETTE ASIATIQUE
- BLANQUETTE DE VEAU & RIZ
- ILE FLOTTANTE ET AMANDES CARAMELISÉES

- JEUDI -

- SALADE BERGÈRE
- FISH & CHIPS SAUCE TARTARE
- BROWNIE CRÈME ANGLAISE ET GLACE CARAMEL FLEUR DE SEL

- VENDREDI -

- TARTIFLETTE, JAMBON DE PAYS & SALADE MIXTE
- TATIN MAISON ET SA GLACE VANILLE

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 Caesar
- Nems de reblochon, crème de lard
- Garlic Bread

PLATS

- Pâtes bolognaise ou carbonara
- Pizzas au choix : Margarita, Romana, 4 Fromages, Reine
- Faux Filet frites & salade
- Wok Végétarien ou volaille
- CheeseBurger frites & salade

DESSERTS

- Crème Brûlée
- Salade de fruits
- Coupe de glace
- Mousse au chocolat
- Tiramisu Myrtille

**le
Chalet**

Menu de Noël

45€

Adulte

Œuf de caille croustillant,
espuma à la truffe
Crispy quail egg, truffle mousse

Maki de saumon fumé et fromage frais acidulé
aux fines herbes & fruits de mer
Smoked salmon maki and tangy fromage frais
with fresh herbs and seafood

Ballotine de chapon aux cèpes, roses de pommes de
terre confites au thym et carotte fane glacée
Ballotine of capon with porcini mushrooms, candied potato
roses with thyme and glazed leafy carrot

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

22,50€

Enfant Kid



Saumon fumé et son blini
façon « hamburger », crème acidulée
Smoked salmon and blini
«hamburger style», sour cream



Émincé de chapon, crème aux champignons,
pommes Pont-Neuf et carottes fanes
Sliced capon, mushrooms cream,
pont-Neuf potatoes «French fries style» and leafy carrots



Bûche de Noël
Christmas log

Menu hors boisson
Menu excluding drinks



Menu du 31 décembre 2022

Amuse-bouche / Appetizer

Mini choux au crémeux de canard confit,
mi-cuit de foie gras et poires caramélisées
*Mini choux buns filled with creamy candied duck,
mi-cuit of foie gras and caramelised pears*

Entrée / Starter

Millefeuille de homard et crabe,
Chantilly de potimarron
*Lobster and crab millefeuille,
onion squash whipped cream*

Poisson / Fish

Filet de bar grillé, poireaux juste confits,
crème de Beaufort aux noisettes
*Grilled sea bass fillet, slightly candied leeks,
Beaufort cheese cream with hazelnuts*

Viande / Meat

Pavé de veau rôti aux morilles,
topinambours au 1/2 sel &
poêlée de champignons forestiers
*Roasted veal steak with morels,
Jerusalem artichokes and
stir fried forest mushrooms*

Dessert / Dessert

Mont Blanc
Mont Blanc cake

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

le
Chalet

60€
Adulte - Adult

Menu du 31 décembre 2022 Menu Enfant



Entrée / *Starter*

Millefeuille de saumon fumé
au fromage frais, briochette tiède
*Smoked salmon millefeuille
with fromage frais, warm brioche*

Plat / *Main dish*

Pavé de veau rôti aux morilles,
écrasé de vitelottes &
poêlée de champignons forestiers
*Roasted veal steak with morels,
crushed violet potatoes and
stir fried forest mushrooms*

Dessert / *Dessert*

Petit St Honoré
(choux garnis crème vanille et caramel)
*Mini St Honoré (choux buns filled
with vanilla and caramel)*

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

le Chalet

30€
Enfant
jusqu'à 11 ans
Children until 11