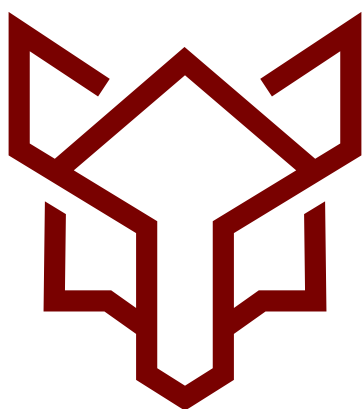




LE CHALET

RESTAURANT



MENU FRANÇAIS



ENGLISH MENU

À PARTAGER

Planche de fromages régionaux	PETITE 15 ^{€00} ... GRANDE 28 ^{€00}
Assortiment de fromages, confiture et beurre	
Planche de charcuteries locales	PETITE 16 ^{€00} ... GRANDE 30 ^{€00}
Sélection de charcuteries du Champsaur, cornichons et beurre	
Planche mixte	PETITE 17 ^{€00}GRANDE 32 ^{€00}
Mélange de fromages régionaux et de charcuteries du Champsaur	

ENTRÉES

Os à moelle gratiné	10 ^{€50}
Juste grillé avec de la fleur de sel et servi avec des croûtons	
Tatin Tomato Chèvre Basilic	12 ^{€50}
Tomate, chèvre et sauce basilic	
Avocado Toast	13 ^{€50}
Tranche de pain pérène de campagne toastée, fromage frais, avocat et œuf mollet	
Carpaccio de bœuf Angus 70g	14 ^{€50}
Huile d'Olive, copeaux d'Abondance et sauce basilic	
Tartare de la mer au thon	15 ^{€50}
Marinade maison au citron	

SALADES

La César des Alpes	18 ^{€50}
Salade verte, tomate, croûtons, œuf mollet, copeaux d'Abondance AOP au lait cru, aiguillettes de poulet panées aux cornflakes	
La Montagnarde	19 ^{€50}
Salade verte, tomates, endives crues, noix, jambon cru des montagnes, toasts de reblochon de Savoie AOP et de morbier AOP au lait cru	
La Burratina truffée et sa tartine	21 ^{€50}
Tranche de pain pérène de campagne toastée à l'ail, tartare de tomates fraîches, basilic et burratina aux truffes	
L'Estivale	22 ^{€50}
Salade, choux et carottes râpés, lentilles corail, avocat, pamplemousse rose, tartare de thon, vinaigrette agrumes et gingembre	

POISSONS

Fish N' Chips	19 ^{€50}
Filet de cabillaud pané, accompagné de frites fraîches maison et sauce aux herbes	
Crab Roll	26 ^{€50}
Pain long brioché, chair de crabe, carotte et choux râpé, oignons rouge, avocat, accompagné de salade verte	
Filet de truite flambé au Génépi	26 ^{€50}
Servi en poêlon et accompagné de riz aux amandes	

BURGERS

Le Cheeeese	19 ^{€50}
Pain artisanal aux céréales, salade, tomate, moelleux de bœuf 150g, cheddar, raclette, morbier, sauce burger	
Le Provençal	21 ^{€50}
Pain artisanal aux céréales, salade, tomate, haché d'agneau de Sisteron façon bouchère 150g, chèvre, oignon frit, purée de basilic	
Le Californien	22 ^{€50}
Pain artisanal aux céréales, salade, tomate, aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, cheddar, oignon rouge, avocat, mayonnaise	
 Le Burger du Chalet NOTRE SPÉCIALITÉ	23 ^{€50}
Pain artisanal, salade, tomate, moelleux de bœuf 150g, galette de pomme de terre, poitrine fumée, avalanche de fondue au reblochon	
Option burger végétarien	1 ^{€00}

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Frites fraîches Maison / Poêlée de légumes / Salade verte

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau 180g	20 ^{€50}
Poêlon d'onglet de bœuf 180g et pommes de terre rôties	24 ^{€50}
Magret de canard entier 300g	28 ^{€50}
Entrecôte 250g	29 ^{€50}
BBQ de table - UNIQUEMENT EN TERRASSE - Minimum 2 personnes - prix par personne... 32 ^{€00}	
Assortiment selon arrivage de viandes (400g) et légumes à griller	
Supplément sauce (fondue au reblochon ou sauce forestière ou sauce au poivre)	4 ^{€50}

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Frites fraîches Maison / Poêlée de légumes / Salade verte

PLATS DE MONTAGNE

Ravioliflette	22 ^{€00}
Ravioles du Vercors et Diots de Savoie, gratinées au Chonchon de la laiterie du Col Bayard, accompagné de salade verte	
Boîte chaude des Alpes de la laiterie du Col Bayard	
accompagnée de charcuteries du Champsaur, pommes de terre et salade verte	
Nature au lait de vache	26 ^{€00}
Au lait de vache et à la truffe	29 ^{€00}
Raclette 250g - Minimum 2 personnes - prix par personne	
accompagnée de charcuteries du Champsaur, pommes de terre et salade verte	
Raclette de Savoie IGP au lait cru	28 ^{€00}
Morbier AOP au lait cru	28 ^{€00}



Fondue au reblochon de Savoie AOP **NOTRE SPÉCIALITÉ**

32^{€00}

Minimum 2 personnes - prix par personne

accompagnée de charcuteries du Champsaur, pommes de terre et salade verte

Une fondue originale, gourmande, préparée exclusivement avec du Reblochon de Savoie AOP. Onctueuse, parfumée et étonnamment digeste, elle se déguste comme une raclette : versez-la généreusement sur vos pommes de terre et la charcuterie. Un incontournable !

MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS)

14^{€00}

Boisson 20cl (Coca-Cola, Jus de fruits orange pomme ou ananas, sirop à l'eau ou diabolol)

Moelleux de bœuf 150g

ou Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes

ou Aiguillettes de Colin Fish N' Chips

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Frites fraîches Maison / Salade verte

Gourde de compote ou **Brownie aux noix de pécan**

ou 2 boules de glace (vanille, fraise ou chocolat)

MENU PETIT MONTAGNARD (JUSQU'À 13 ANS)

17^{€50}

Boisson 20cl (Coca-Cola, Jus de fruits orange pomme ou ananas, sirop à l'eau ou diabolol)

Raclette de Savoie IGP au lait cru 150g

accompagnée de charcuteries et pommes de terre

Gourde de compote ou **Brownie aux noix de pécan**

ou 2 boules de glace (vanille, fraise ou chocolat)

Supplément doggy bag 0^{€50}

DESSERTS

Panna Cotta	8€50
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, Speculoos, myrtille, crème de marron	
Tarte fine aux pommes ☞.....	8€50
Caramel beurre salé, glace vanille et crème fouettée	
Brioche perdue caramel beurre salé	9€50
Glace caramel fleur de sel, brisure de Daim et crème fouettée	
Brioche perdue nutella®	9€50
Glace chocolat noisette et crème fouettée	
Tarte aux myrtilles façon crumble ☞.....	9€50
Glace aux noix avec morceaux de noix et crème fouettée	
Cœur coulant chocolat ☞.....	9€50
Duo chocolat noir et lait, glace chocolat noisette et crème fouettée	
Fondue au nutella® - Minimum 2 personnes - prix par personne	11€50
Morceaux de gaufre, glace vanille, crème fouettée, fruits, biscuits, bonbons...	
 Le Généreux Café gourmand	12€50
Assortiment de desserts ☞ - Café, déca, thé ou infusion au choix	

MILKSHAKES ☞

Classic	8€00
Au choix : vanille, chocolat, caramel fleur de sel, noix, café ou coco	
nutella®	9€00

COUPES DE GLACE

Coupe Caramel Lover	10€00
Glaces caramel fleur de sel et vanille bourbon, brisures de Daim, caramel beurre salé, crème fouettée	
Coupe Fruits rouges	10€00
Sorbets framboise et cassis, fruits rouges, meringue, crème fouettée	
Coupe Mont Blanc	10€00
Glaces vanille bourbon et marron, crème de marron, morceaux de pomme, meringue, crème fouettée	
Coupe Exotique	10€00
Glaces passion, coco et citron jaune, morceaux d'ananas et de pamplemousse rose, crème fouettée	
Coupe Amérique	11€00
Glaces chocolat au lait noisette, noix et caramel fleur de sel, morceaux de brownie, brisure de cookie Granola, topping chocolat et caramel beurre salé, crème fouettée	
Coupe Colonel	13€00
Sorbet citron jaune avec morceaux de citron jaune, arrosé de vodka Absolut, citron frais	
Coupe Génépi	13€00
Crème glacée Génépi à la crème des Hautes-Alpes et Génépi du Grand Rubren, arrosée de Génépi	
Coupe de glace 2 boules	6€00
3 boules	8€00

Crème fouettée et coulis au choix fruits rouges, caramel beurre salé, Speculoos, noix de coco, myrtille, abricot, crème de marron...

PARFUMS DISPONIBLES :

Crème glacée Vanille bourbon de Madagascar

Crème glacée Fraise avec des morceaux de fraise

Crème glacée Chocolat noir Barry Callebaut à 70% de cacao d'Équateur

Crème glacée Caramel fleur de sel de Camargue avec morceaux de caramel

Crème glacée Noix avec morceaux de noix caramélisés

Crème glacée Chocolat au lait aux noisettes Gianduja

Crème glacée Génépi à la crème des Hautes-Alpes et Génépi du Grand Rubren

Crème glacée Marron avec morceaux de marrons

Crème glacée Menthe avec éclats de chocolat noir

Crème glacée Café Arabica de Colombie

Crème glacée Noix de coco avec de la noix de coco râpée

Sorbet Citron jaune avec morceaux de citron jaune de Sicile

Sorbet Cassis avec baies de cassis

Sorbet framboise avec morceaux de framboise

Sorbet Fruit de la passion d'Équateur avec morceaux de mangue