

Champagnes et Mousseux Sparkling Wine

	12 cl	75 cl
Brut de Charvis Mousseux de Bourgogne	7,00 €	31,00 €
Vin frais et équilibré, fine mousse, robe or pâle, nez de fleurs blanches et de bricoche		
Crémant de Savoie	10,00 €	45,00 €
Mousseux de St Pierre d'Albigny Domaine Vendange Vin fin et élégant, jolies notes d'agrumes et de fruits blancs		
Champagne	-	79,00 €
AOC Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive, Brut Équilibre et fraîcheur, arômes de poire et abricot, élégance et pureté au rendez-vous, médaille d'argent 2022		

Digestifs Digestifs

Marc de Savoie	4 cl	8,00 €
Génépi	4 cl	8,00 €
Limoncello	4 cl	8,00 €
Eau de vie Framboise ou Mirabelle	4 cl	8,00 €
Chartreuse Verte ou Jaune	4 cl	12,00 €
Eau de vie de Poire Octavie ou Morand	4 cl	12,00 €
Liqueur de Poire Williamine Morand	4 cl	12,00 €
Cognac Remy Martin VSOP	4 cl	12,00 €
Armagnac Laubade VSOP	4 cl	12,00 €
Calvados Père Magloire VSOP	4 cl	12,00 €
Rhum Vieux St James VSOP	4 cl	12,00 €
Amaretto	4 cl	8,00 €
Bailey's	6 cl	10,00 €
Get 27	6 cl	10,00 €
St Germain	4 cl	12,00 €

Boissons chaudes Hot drinks

Café expresso, allongé, décaféiné	2,20 €
Café Noisette	2,90 €
Double Espresso, Double décaféiné	4,40 €
Cappuccino, Café au Lait	4,50 €
Thé ou Infusion Parfum de fleurs et Les 2 Marmottes	4,00 €
Chocolat Chaud Liegeois	5,50 €
Vin chaud aux épices 33 cl	5,50 €
Irish Coffee Whisky, Jamaican Coffee Rhum	13,00 €
French Coffee Cognac	15,00 €

Eaux Water

Evian	75 cl	5,50 €
San Pellegrino	50 cl	3,00 €
	100 cl	5,80 €
Perrier	33 cl	4,00 €
Supplément sirop		+ 1,00 €

Menus Menus

Menu du P'tit Crémier Kid's Menu 15,00 €

Poulet Nuggets maison **ou** Steak haché,
avec frites maison **ou** Tagliatelles fraîches au beurre,
ou Pâtes Tagliatelles fraîches Carbonara
+ 2 boules de glace ou sorbet artisanaux des Alpes au choix
*Homemade Chicken Nuggets or Ground Beef patty,
with French Fries or butter fresh pasta
or Carbonara Fresh Tagliatelle pasta
+ 2 scoops of ice cream or sorbet of your choice*

Formule du Midi Lunch Menu

*Du mardi au vendredi (et hors jours fériés)
From Tuesday to Friday (and excluding public holidays)*

17,00 €

Plat + dessert du jour
Main course + Dessert of the Day

*Aucun changement n'est possible dans les menus
« No changes are possible in the menus »*

N'hésitez pas à nous demander pour nos allergènes ou des substitutions dans le menu. Nous vous invitons à emporter votre bouteille de vin à la fin de votre repas pour en profiter pleinement. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé... à consommer avec modération. Les pourboires sont acceptés pour l'équipe de salle et cuisine en espèces ou par carte bancaire.

Do not hesitate to ask us about our allergens or substitutions in the menu. We invite you to take your bottle of wine with you at the end of your meal to fully enjoy it. Alcohol abuse is dangerous for your health... consume in moderation. Tips are accepted for the service and kitchen team in cash or by credit card.

**1416 Route des Gaillands - 74400 Chamonix-Mont-Blanc - France
09 85 08 92 33**



“
La salle à manger est un théâtre
dont la cuisine est la coulisse
et la table la scène
”

La Crémérie Des Aiguilles

Menu



Tous nos plats sont fait-maison, nos ingrédients sont tous d'origine Française ou Européenne. Nous travaillons avec les fournisseurs locaux de Chamonix-Mont-Blanc et de Haute-Savoie.

All our dishes are homemade, our ingredients are all of French or European origin. We work with local suppliers from Chamonix-Mont-Blanc and Haute-Savoie.



Suivez-nous sur les réseaux pour les événements et les menus

Apéritifs Aperitifs

Margarita	30 cl	12,00 €
Téquila, cointreau, jus de citron et citron vert, sel		
Planteur	30 cl	12,00 €
Rhum blanc, sirop de framboise, jus de fruits exotiques, cannelle		
Apérol spritz	30 cl	12,00 €
Apérol, vin pétillant, Cointreau, orange		
Hugo, avec St-Germain		+1,00 €
Moscow Mule	20 cl	12,00 €
Vodka, jus de citron vert, Ginger beer (London Mule avec Gin)		
Mojito	20 cl	13,00 €
Rhum blanc, sirop de canne, menthe fraîche, citron vert et jus de citron vert, soda		
Luciole Piña Colada	20 cl	13,00 €
Rhum blanc, lait de coco clarifié, jus d'ananas, jus de citron		
Kir de la Crémérie	12 cl	12,00 €
Liqueur de pêche, Chartreuse jaune, piment doux infusé, vin pétillant		
Alcools Tequila, Gin, Vodka, Whisky, Rhum	4 cl	10,00 €
Supplément Tonic, Coca ou jus de fruits		
Kir maison Vin blanc	12 cl	8,00 €
Liqueur de cassis, mûre, pêche, framboise, myrtille ou châtaigne		
Kir pétillant Vin pétillant	12 cl	10,00 €
Liqueur de cassis, mûre, pêche, framboise, myrtille ou châtaigne		
Suze, Lillet (Blanc ou rosé), Martini (Blanc ou rouge),		
Porto (rouge)	8 cl	6,00 €
Ricard ou pastis 51	4 cl	4,00 €
Tomate, perroquet ou mauresque	4 cl	5,00 €

Les bières Beers

Pression		
Brasserie du Mont-Blanc, Blonde	25 cl	4,50 €
	50 cl	9,00 €
Demi Sirop, Panaché, Monaco, Picon Bière	25 cl	6,00 €
	50 cl	11,00 €
Bouteilles		
Bacchante La Megève, Blonde	33 cl	7,50 €
Bacchante IPA Bio	33 cl	7,50 €
Bière des Cimes L'aiguille Blanche	33 cl	7,50 €
Brasserie du Léman Lune Noire, Brune	33 cl	7,50 €
Brasserie du Mont-Blanc La Rousse	33 cl	7,50 €
Brasserie du Mont-Blanc La Bleue à la myrtille	33 cl	7,50 €
Brasserie du Mont-Blanc La Verte au Génépi	33 cl	7,50 €
La Chouffe O'o Sans alcool	33 cl	6,50 €

Cidre Cider

La Bolée Armorique Brut	27,5 cl	6,00 €
	75 cl	15,00 €

Sodas et jus Soft Drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	4,00 €
Supplément sirop		
		+ 1,00 €
Orangina	25 cl	4,00 €
Schweppes Tonic ou Agrumes	25 cl	3,80 €
Savoie Limonade	33 cl	4,00 €
Lipton Ice tea Pêche	25 cl	3,80 €
Diabolo Savoie Limonade	33 cl	5,00 €
Menthe, grenadine, orgeat, fraise, framboise, citron, pêche, violette		
Sirop à l'eau	25 cl	3,00 €
Menthe, grenadine, orgeat, fraise, framboise, citron, pêche, violette		
Jus de Fruits Granini	25 cl	3,80 €
Pomme, abricot, ananas, orange, tomate, exotique		

Entrées Appetizers

Huitres Fines de Cancale No 3 <i>Cancale Oysters No 3</i>	
La pièce - <i>Each</i>	2,40 €
Les six - <i>Six</i>	14,00 €

Escargots de Bourgogne Hélix au beurre persillé à l'ail <i>Helix Burgundy snails with garlic parsley butter</i>	
Les six - <i>Six</i>	11,00 €
Les douze - <i>Twelve</i>	22,00 €

Soupe du Jour Croûtons et fromage rapé <i>Soup of the Day croutons and cheese</i>	12,00 €
---	---------

Carpaccio de Boeuf parmesan frais, salade de roquette <i>Beef Carpaccio, fresh parmesan, arugula salad</i>	16,00 €
--	---------

Betteraves Mozzarella Vinaigrette basilic <i>Mozzarella and Beets salad Basil vinaigrette</i>	13,00 €
---	---------

Terrine de campagne, salade et cornichons <i>Country-style terrine, salad and gherkins</i>	14,00 €
--	---------

Planche de charcuterie <i>Board of cold meat, salami, ham</i>	19,00 €
---	---------

Planche Mixte <i>Charcuterie et fromages de la Vallée parfait à partager Board of cold meat and cheeses from the Valley, perfect to share</i>	21,00 €
---	---------

Les Grandes Salades Main course salads

Salade de la Crèmerie <i>Crèmerie Salad</i>	24,00 €
Chèvre frais pané, salade, noix, jambon de Savoie, tomates confites, tomates cerises, pickles d'oignons <i>Fresh breaded goat cheese, salad, nuts, Savoy ham, sundried tomatoes, cherry tomatoes, onions pickles</i>	

Salade César <i>Caesar Salad</i>	23,00 €
Blancs de poulet panés, salade romaine, parmesan, tomates cerises croûtons aillés <i>Breaded crumb chicken breasts, Romaine salad, parmesan, cherry tomatoes, garlic croutons</i>	

Salade des Gaillands <i>Gaillands Salad</i>	25,00 €
Gravlax de truite Maison, salade, pommes de terre, pickles d'oignons, radis, tomates cerises, tortilla <i>Trout gravlax Home made, salad, potatoes, onions pickles, radish, cherry tomatoes, tortilla</i>	

Spécialités Savoyardes Savoyard Specialties

Fondue Savoyarde au vin blanc, avec salade verte (2 pers minimum) <i>Savoyard Fondue white wine, with green salad (2 people minimum)</i>	
Abondance, Comté et Beaufort - <i>Abondance, Comté and Beaufort</i>	20,00 €

Fondue Aux Cèpes, avec salade verte (2 pers minimum) <i>Porcini mushrooms fondue, with green salad (2 people minimum)</i>	24,00 €
---	---------

Fondue de la Crèmerie avec salade verte (2 pers minimum) <i>Tomme de Montroc au cidre et Calvados</i>	25,00 €
<i>Crèmerie's fondue with green salad (2 people minimum)</i>	
<i>Tomme de Montroc with cider and calvados</i>	

<i>Supplément pour la « Religieuse »</i>	2,00 € par caquelon
Œuf + eau de vie et pain à la fin de la fondue <i>Supplement per fondue pot for the "Religieuse" egg + brandy and bread at the end of the fondue</i>	

Croûte aux cèpes Comté, Beaufort et Abondance avec salade verte <i>Comté, Beaufort and Abondance and porcini mushrooms Bread Crust, with green salad</i>	23,00 €
--	---------

Croûte de la Crèmerie <i>Comté, Beaufort, Abondance, Tomme de Montroc, tomate et jambon à la truffe, avec salade verte</i>	25,00 €
<i>Crèmerie Bread Crust Comté, Beaufort, Abondance, Montroc Tomme, tomato and ham with truffle, with green salad</i>	

Tartiflette avec salade verte <i>Tartiflette Reblochon, bacon, onions and potatoes gratin, with green salad</i>	23,00 €
---	---------

Plats Main Courses

Pièce du Boucher grillée <i>Sauce échalotes, frites maison</i>	31,00 €
<i>Grilled butcher's piece with shallots sauce, homemade fries</i>	

Ribs de porc sauce barbecue maison <i>Frites de patates douces</i>	31,00 €
<i>Pork Ribs, homemade barbecue sauce, sweet potatoes fries</i>	

Cotelettes d'agneau grillées <i>Sauce romarin, haricots verts et pomme de terre grenaille</i>	37,00 €
<i>Grilled lamb chops rosemary sauce, green beans and potatoes</i>	

Côte de veau grillée pour 2 personnes <i>Sauce aux cèpes, gratin Dauphinois et salade,</i>	79,00 €
<i>Grilled Veal Prime Rib for 2 people, porcini mushroom sauce, Potatoes Gratin and Salad</i>	

Moules De Bouchot au Noilly Prat <i>Estragon, oignons, tomates et crème, frites maison... selon arrivage</i>	26,00 €
<i>Mussels from Bouchot, Noilly Prat, tarragon, tomatoes, onions, cream sauce, homemade fries...depending on arrival</i>	

Poisson du Jour Sauce à l'aneth, légumes de saison <i>Fish of the Day, dill sauce, seasonal vegetables</i>	31,00 €
--	---------

Ravioles d'asperges et ricotta <i>Sauce au fromage crémeux et pesto</i>	26,00 €
<i>Asparagus and ricotta raviolis, creamy cheese sauce and pesto</i>	

Desserts Desserts

Pain perdu de la Crèmerie <i>Sauce caramel, glace noisette, crème fouettée</i>	12,00 €
<i>Crèmerie French toast Caramel sauce, hazelnut ice cream, whipped cream</i>	

Fondant au chocolat Sorbet coco, crème fouettée <i>Chocolate fondant Coconut sorbet, whipped cream</i>	11,00 €
--	---------

Crème Brûlée à la vanille de Bourbon <i>Crème Brûlée with Bourbon vanilla</i>	11,00 €
---	---------

Café ou Thé très gourmand de la Crèmerie <i>Mix of Pastries of the Day with Espresso or Tea</i>	16,00 €
---	---------

Assiette de 3 fromages du pays <i>Plate of 3 local cheeses</i>	12,00 €
--	---------

Coupe Mont-Blanc <i>Mont-Blanc Cup</i>	12,00 €
<i>Glace vanille, meringue maison, crème de marron et crème fouettée</i>	
<i>Vanilla ice cream, homemade meringue, chestnut cream and whipped cream</i>	

Coupe Dame Blanche <i>White Lady cup</i>	12,00 €
<i>Glace vanille, sauce au chocolat et crème fouettée</i>	
<i>Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	

Coupe Génépi <i>Génépi cup</i>	14,00 €
<i>2 boules de glace Génépi, 4 cl de Génépi</i>	
<i>2 scoops of Génépi ice cream, 4cl of Génépi</i>	

Coupe Framboisine <i>Raspberry Cup</i>	14,00 €
<i>2 boules de sorbet framboise, 4 cl d'eau de vie de framboise</i>	
<i>2 scoops of raspberry sorbet, 4cl of raspberry brandy</i>	

Coupe P'tite Poire <i>Pear Cup</i>	14,00 €
<i>2 boules de sorbet poire, 4 cl d'eau de vie de poire</i>	
<i>2 scoops of pear sorbet, 4cl of pear brandy</i>	

Coupe de 3 boules de glace ou sorbet artisanaux des Alpes <i>Vanille, chocolat, café, caramel salé, noisette, pistache, génépi, rhum-raisin, framboise, fraise, myrtille, mangue, sorbet coco, citron, poire</i>	10,00 €
<i>Cup of 3 scoops of ice cream or sorbet Vanilla, chocolate, coffee, salted caramel, hazelnut, pistachio, genepi, rum-raisin, raspberry, strawberry, blueberry, mango, coconut sorbet, lemon, pear)</i>	
Supplément crème fouettée <i>whipped cream supplement</i>	+1,00 €

Vins blancs White Wine

BLANC	12 cl	Pichet 25cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
-------	-------	-------------	---------	--------------	-------

Savoie AOP					
Jacquère	5,50 €	9,00 €	-	18,00 €	24,00 €
Parfum de vignes, Jacquin					
Léger et vif, senteur florale et fraiche					

Apremont	-	-	-	-	28,00 €
Sarto du Cep d'or, Rémy Berlioz, Médaille 2019					
Issu d'un cépage Jacquère, frais et croquant, net en bouche, minéral, complexité aromatique					

Roussette	-	-	22,00 €	-	36,00 €
Altesse de Marestel					
Une belle robe jaune claire, bouche persistante, nez floral, minéral, miel d'acacia et fruits secs					

Mondeuse Blanche	-	-	-	-	44,00 €
Domaine Jean Vullien					
Cépage rare, robe blanche cristalline, arômes fruités et fleuris, note de violette, une belle découverte					

Chignin Bergeron	-	-	-	-	44,00 €
Harmonie, Domaine Jean Vullien					
Superbe équilibre entre les arômes de fruits blancs, noyau d'abricot et une bouche minérale					

Bourgogne AOP					
Macon-Village	7,00 €	12,00 €	-	24,00 €	32,00 €
Domaine Julien Besse					
Robe jaune reflet vert, notes beurrées et caramel, bouche ronde et fruitée légèrement vanillée					

Saint Véran	-	-	-	-	42,00 €
Domaine Paradis Robe dorée, nez expressif de notes de fruits blancs et agrumes, texture onctueuse, dimension minérale					

Loire AOP					
Sancerre Bio	-	-	-	-	48,00 €
Dominique de Rome					
Sauvignon onctueux, robe blanche et argentée, arômes de pêche					

Languedoc-roussillon					
Viognier IGP Pays d'Oc, Anne de Joyeuse					27,00 €
Vin frais, Nez floral, fleurs blanches, arômes d'abricot					

Bordeaux AOP					
Sauternes	14,00 € (12 cl)	-	-	-	69,00 €
Kressman Grande Réserve					
Vin liquoreux doux sucré, exubérant, robe couleur or, éventail aromatique incomparable					

Alsace AOP					
Pinot Blanc	-	-	-	-	27,00 €
Domaine Herr					
Vin tendre, sec et légèrement fruité, arôme de pomme, une petite pointe épicée en bouche					

Gewurztraminer	-	-	-	-	34,00 €
Domaine Joseph Cattin					
Vin Opulant et complexe, bouche exubérante et épicée, bouquet exaltant					

Vins rosés Rosé Wine

	12 cl	Pichet 25cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
--	-------	-------------	---------	--------------	-------

Côtes de Provence AOP					
Tentation	6,00 €	10,00 €	-	20,00 €	27,00 €
Vigneron du Mont					
Grenache Cinsault, robe rose pale, frais et belle rondeur en bouche					

Vins rouges Red Wine

ROUGE	12 cl	Pichet 25cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
-------	-------	-------------	---------	--------------	-------

Savoie AOP					
Gamay Jongieux	5,50 €	9,00 €	-	18,00 €	24,00 €
Domaine Jacquin					

Bien équilibré, rond, légère concentration de fruits rouges					
Mondeuse	-	-	19,00 €	-	33,00 €
Rémy berlioz					
Robe intense, nez complexe de fruits noirs et rouges, parfums épicés, bouche ample					

Pinot Noir	-	-	-	-	31,00 €
élevé en fût de chêne, « Jeanine » domaine Vullien					
Vin fin et délicat aux arômes de fruits rouges soutenus par l'élevage en barrique, long et rond en bouche					

AOP de Savoie				Magnum 15ocl	62,00 €
Domaine Jacquin					
Robe rubis et intense, nez puissant et complexe, note de fruits des bois, tannins fins et souples					

Bourgogne AOP					
Mâcon-Village	-	-	-	-	33,00 €
Domaine Julien Besse					
Assemblage de Gamay et Pinot Noir, vif et généreux, bouquet fruité et légèrement épicé					

Mercurey	-	-	-	-	49,00 €
Vigneron de Buxy					
Vin rubis racé et rond, arômes de fruits rouges, notes de sous-bois, tabac et cuir					

Rhône AOC					
Côte du Rhône	7,00 €	12,00 €	-	24,00 €	32,00 €
Enfant Terrible					
Made in rive droite du Rhône cépages de Syrah, Grenache noir et Carignan.Rondeur, finesse et concentration de fruits fraise-framboise					

Vacqueyras	-	-	-	-	44,00 €
Domaine Dominique					
Nez intense de cerises, pivoine et cassis, notes gourmandes de cannelle, vanille et poivre					

Saint Joseph	-	-	29,00 €	-	47,00 €
Saint Désirat « Cuvée Runes »					
Robe sombre, vin puissant de caractère, épicé, souple et soyeux, bel équilibre ente l'acidité et les tanins					

Crozes-Hermitages Bio	-	-	-	-	49,00 €
Friandise Melody					
Nez de fruits rouges et réglisse, notes de violette, bouche gourmande et équilibrée					

Loire AOP					
Bourgueil	-	-	-	-	31,00 €
Domaine de Mabileau					
Robe Rubis, vin souple et charnu, arômes de fruits rouges et de fougère, pointe épicée					

Saumur-Champigny	-	-	19,00 €	-	31,00 €
Domaine Les 2 Vents					
Vin fruité, puissant et soyeux, qui offre une bouche épicée aux arômes de poivron et de fruits rouges					

Bordeaux AOP					
St Emilion	-	-	-	-	49,00 €
Chateau Moulin du Jura				Magnum 15ocl	95,00 €
100% Merlot, Nez complexe de fruits noirs, épicé et floral, Bouche gourmande et équilibrée					

Graves, Lalande de Pomerol	-	-	-	-	69,00 €
Chateau Belle					
Cabernet-Franc et Merlot, bouche puissante, vin élégant et rond, note de fruits noirs confiturés et de vanille					

St Julien	-	-	-	-	91,00 €
Aspirant de Beychevelle					
Vin puissant et intense, richesse aromatique avec des notes boisées reglissées et de fruits noirs, Cru Bourgeois					

Languedoc-Roussillon / Sud-Ouest					
Languedoc Roussillon AOC Bio	-	-	-	-	31,00 €
Cuvée Gourmandise					
Robe pourpre, bouche épicée et grasse, nez puissant de framboise et réglisse					

Pic Saint Loup	-	-	-	-	42,00 €
Mas de Jon					
Mourvèdre, Syrah et Grenache, robe brillante, bouche de réglisse et tapenade, touche mentholée, tanins soyeux tout en fraicheur					

Alsace AOP					
Pinot Noir	-	-	-	-	31,00 €
Domaine Herr					
Vin frais, riche et original aux aromes gourmands de fruits rouges					