

Champagnes et Mousseux Sparkling Wine

	12 cl	75 cl
Brut de Charvis Mousseux de Bourgogne.....	7,00 €	29,00 €
Vin frais et équilibré, fine mousse, robe or pâle, nez de fleurs blanches et de brioche		
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 AOC Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive, Brut.....	-	79,00 €
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 Arechi.....	4 cl	8,00 €
Eau de vie Framboise Sauvage ou Mirabelle.....	4 cl	8,00 €
Chartreuse Verte ou Jaune.....	4 cl	12,00 €
Eau de vie de Poire William Morand.....	4 cl	12,00 €
Liqueur de Poire Williamine Morand.....	4 cl	12,00 €
Cognac Remy Martin VSOP.....	4 cl	12,00 €
Armagnac Bas 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 €
Noisette.....	2,90 €
Double Espresso, Double décaféiné.....	4,40 €
Cappuccino, Café au Lait.....	4,50 €
Thé Dammann & Infusion 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 €

Plat+ 2 boules de glace ou sorbet artisanaux
des Alpes au choix

Poulet Nuggets maison, frites maison ou pâtes Crozets
Homemade Chicken Nuggets, French Fries or Crozets pasta

Steak haché, frites maison ou pâtes Crozets
Ground Beef patty, French Fries or Crozets Pasta

Pâtes Crozets au beurre et fromage rapé
Crozets pasta with butter and cheese

Formule du Midi Lunch Menu

Du mardi au vendredi - From Tuesday to Friday

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



Menu

La Crémierie Des Aiguilles

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

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		
Avec St-Germain		+1,00 €
Moscow Mule.....	20 cl	12,00 €
Vodka, jus de citron vert, Ginger beer (London Mule avec Gin)		
Alcools Tequila, Gin, Vodka, Whisky, Rhum.....	4 cl	10,00 €
Supplément Tonic, Coca ou jus de fruits.....		+ 2,00 €
Kir maison Vin blanc.....	12 cl	8,00 €
Liqueur de cassis, mûre, pêche, framboise ou châtaigne		
Kir pétillant Vin pétillant.....	12 cl	10,00 €
Liqueur de cassis, mûre, pêche, framboise ou châtaigne		
Kir de la Crémierie Vin pétillant.....	12 cl	11,00 €
Liqueur St Germain		
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		
Bière des Cimes Le Yéti, Blonde.....	33 cl	7,50 €
Bière des Cimes L'aiguille Blanche, Blanche.....	33 cl	7,50 €
Brasserie du Léman Lune Noire, Brune.....	33 cl	7,50 €
Brasserie du Léman IPA Bio.....	33 cl	7,50 €
Brasserie du Mont-Blanc La Rousse.....	33 cl	7,50 €
Brasserie du Mont-Blanc La Bleue, aux myrtilles.....	33 cl	7,50 €
Brasserie du Mont-Blanc La Verte, au Génépi.....	33 cl	7,50 €
Kronenbourg - 1664 o'o sans alcool.....	33 cl	5,70 €

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 €
Diabolo Savoie Limonade.....	33 cl	5,00 €
Menthe, grenadine, orgeat, fraise, framboise, citron, pêche		
Sirop à l'eau Frigolet.....	25 cl	3,00 €
Menthe, grenadine, orgeat, fraise, framboise, citron, pêche		
Lipton Ice tea Pêche.....	25 cl	3,80 €
Jus de Fruits Granini.....	25 cl	3,80 €
Pomme, abricot, ananas, orange, tomate		
Jus de fruits exotiques Pampryl	33 cl	3,80 €

Entrées Appetizers	
Huitres Fines de Cancale No 3	Cancale Oysters No 3
La pièce - Each	2,40 €
Les six - Six	14,00 €
Escargots de Bourgogne Hélix au beurre persillé à l'ail	
Helix Burgundy snails with garlic parsley butter	
Les six - Six	11,00 €
Les douze - Twelve	22,00 €
Soupe à L'oignon gratinée	Gratinated onion soup..... 13,00 €
Salade de la Crèmerie	Crèmerie Salad.....16,00 €
Chèvre frais pané, salade, noix, jambon de Savoie, tomates confites, pickles d'oignons	
Fresh breaded goat cheese, salad, nuts, Savoy ham, sundried tomatoes, onions pickles	
Gravlax de Truite fumée pommes de terre tièdes	16,00 €
Gravelax of smoked trout, warm potatoes	
Terrine de Foie Gras Maison	Chutney de figues28,00 €
Homemade Foie Gras Terrine, Fig Chutney	
Planche de charcuterie et fromages de la Vallée	19,00 €
Ou seulement charcuterie ou fromages	
Board of cold meat and cheeses from the Valley or only charcuterie or cheese	
Spécialités Savoyardes	
Savoyard Specialties	
Fondue Savoyarde au vin blanc, avec salade verte (2 pers minimum)	
Savoyard Fondue white wine, with green salad (2 people minimum)	
Comté, Beaufort et Meule - Comté, Beaufort and Meule	20,00 €
Fondue Aux Cèpes, avec salade verte (2 pers minimum)	24,00 €
Porcini mushrooms fondue, with green salad (2 people minimum)	
Fondue de la Crèmerie avec salade verte (2 pers minimum)	
Tomme de Montroc au cidre et Calvados	25,00 €
Crèmerie's fondue with green salad (2 people minimum)	
Tomme de Montroc with cider and calvados	
Supplément pour la « Religieuse »	2,00 € par caquelon
Œuf + eau de vie et pain à la fin de la fondue	
Supplement per fondue pot for the "Religieuse"	
egg + brandy and bread at the end of the fondue	
Croûte aux cèpes Pain, Comté, Beaufort avec salade verte	23,00 €
Bread, Comté, Beaufort, Meule and porcini mushrooms Bread Crust, with green salad	
Croûte de la Crèmerie	25,00 €
Pain, Comté, Beaufort , Tomme de Montroc, tomate et jambon à la truffe, avec salade verte	
Bread, Crèmerie Bread Crust Comté, Beaufort, Meule, Montroc Tomme, tomato and ham with truffle, with green salad	
Tartiflette avec salade verte	23,00 €
Tartiflette Reblochon, bacon, onions and potatoes gratin, with green salad	
Croziflette végétarienne avec salade verte	23,00 €
Crozets, poireaux, tomates confites, oignons, Reblochon	
Reblochon, onions, leeks, sundried tomatoes, Crozet pasta gratin, with green salad	
Boite Chaude du Crèmeux du Jura	26,00 €
Charcuterie et pommes de terre	
Melted Jura cheese, cold meats and potatoes	

Plats Main Courses	
Pièce du Boucher grillée	31,00 €
Sauce au poivre vert, frites maison	
Grilled butcher's piece with green pepper sauce, homemade fries	
Souris d'Agneau Braisée	31,00 €
Sauce vin rouge, miel et romarin, avec légumes de saison	
Braised Lamb Shank, red wine sauce, honey and rosemary, with seasonal vegetables	
Poisson du Jour	31,00 €
Sauce à l'aneth, purée de patates douces au gingembre	
Fish of the day: Dill sauce, sweet potato puree with ginger	

Desserts Desserts	
Pain perdu de la Crèmerie	12,00 €
Sauce caramel, glace noisette, crème fouettée	
Crèmerie French toast Caramel sauce, hazelnut ice cream, whipped cream	
Fondant au chocolat Sorbet coco, crème fouettée	11,00 €
Chocolate fondant Coconut sorbet, whipped cream	
Crème Brûlée à la vanille de Bourbon	11,00 €
Crème Brûlée with Bourbon vanilla	
Café ou Thé gourmand de la Crèmerie	15,00 €
Mix of Pastries of the Day with Espresso or Tea	
Assiette de 3 fromages du pays	12,00 €
Plate of 3 local cheeses	
Coupe Mont-Blanc	Mont-Blanc Cup.....12,00 €
Glace vanille, meringue maison, crème de marron et crème fouettée	
Vanilla ice cream, homemade meringue, chestnut cream and whipped cream	
Coupe Dame Blanche	White Lady cup.....12,00 €
Glace vanille, sauce au chocolat et crème fouettée	
Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	

Coupe Génépi	Génépi cup.....14,00 €
2 boules de glace Génépi, 4 cl de Génépi	
2 scoops of Génépi ice cream, 4cl of Génépi	
Coupe Framboisine	Raspberry Cup.....14,00 €
2 boules de sorbet framboise, 4 cl d'eau de vie de framboise	
2 scoops of raspberry sorbet, 4cl of raspberry brandy	
Coupe P'tite Poire	Pear Cup.....14,00 €
2 boules de sorbet poire, 4 cl d'eau de vie de poire	
2 scoops of pear sorbet, 4cl of pear brandy	
Coupe de 3 boules de glace ou sorbet artisanaux des Alpes	10,00 €
Vanille, chocolat, café, caramel salé, noisette, pistache, génépi,	
rhum-raisin, framboise, fraise, myrtille, mangue, sorbet coco, citron, poire	
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)	
Supplément crème fouettée	whipped cream supplement.....+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 fraîche	
Apremont	- - - 27,00 €
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.	
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	6,00 € 9,50 € - 19,00 € 27,00 €
Les Terres Secrètes, « Alphonse au Ski »»	
Robe jaune doré, fruits à chair blanche, agrumes, notes florales, acidité rafraîchissante	
Saint Véran	- - - 39,00 €
Les Terres Secrètes, « Vignerons Engagés » Cuvée Les Préludes	
Rondeur en bouche, fruits jaunes et miel, douce acidité, belle balance	
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,	- - - 26,00 €
Domaine Amour de Dieu	
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	- - - 26,00 €
Domaine Herr	
Vin tendre, sec et légèrement fruité, arôme de pomme, une petite pointe épicée en bouche	
Gewurztraminer	- - - 38,00 €
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 € 9,50 € - 19,00 € 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 €
Domaine 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 150cl 69,00 €
Robe rubis et intense, nez puissant et complexe, note de fruits des bois, tannins fins et souples	

Bourgogne AOP	
Mâcon-Village	- - - 27,00 €
Les Terres Secrètes « Alphonse au Ski »	
Bouche puissante, fruitée et frais, bonne persistance ronde,	
Mercreuy	- - - 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 € 10,00 € - 20,00 € 29,00 €
Enfant Terrible, Maison Sinnae	
Made in Rive Droite du Rhône, structure tannique veloutée, note fruitée et épicée, cépages de Syrah, Grenache et Carignan.	
Vacqueyras	- - - 45,00 €
Domaine Dominique	
Nez intense de cerises, pivoine et cassis, notes gourmandes de cannelle, vanille et poivre	
Saint Joseph	- - 25,00 € - 47,00 €
Saint Désirat « Cuvée Runes »	
Robe sombre, vin puissant, épicé et soyeux, bel équilibre ente l'acidité et les tanins	
Crozes-Hermitages Bio	- - - 55,00 €
Domaine des Entrefaux	
Nez de fruits rouges et réglisse, notes de violette, bouche gourmande et équilibrée	
Chateauneuf du Pape	- - - 105,00 €
L'oratoire Vin complexe, rond et soyeux, robe franche, arômes de cerise et de figue avec des notes de muscade, cacao et griotte	

Loire AOP	
Bourgueil	- - - 31,00 €
Domaine Mabileau	
Notes herbacées, bourgeons de cassis et de sous-bois frais au nez. Bouche souple et charnu	
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	
100% Merlot, Nez complexe de fruits noirs, épicé et floral, Bouche gourmande et équilibrée	
Lalande de Pomerol	- - - 69,00 €
Graves, Chateau Belle Cabernet-Franc et Merlot, bouche puissante, vin élégant et rond, note de fruits noirs confiturés et de vanille	
St Julien	- - - 85,00 €
Sarget de Chateau Gruaud-Larose	
Vin puissant équilibré, bouche onctueuse et savoureuse, Cru bourgeois aux notes boisées	

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	- - - 39,00 €
Mas de Jon Mourvèdre, Syrah et Grenache, robe brillante, bouche de réglisse et tapenade, touche mentholée, tanins soyeux tout en fraîcheur	
Alsace AOP	
Pinot Noir	- - - 31,00 €
Domaine Joseph Cattin	
Vin frais, riche et original aux arômes gourmands de fruits rouges	