

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 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	-	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, décafeiné	2,20 €
Café Noisette	2,90 €
Double Espresso, Double décafeiné	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 reseaux pour les évènements et les menus

Apéritifs Aperitifs

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)		
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		+ 2,00 €
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 Megévane, 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	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 du Jour Croûtons et fromage rapé	12,00 €
Soup of the Day croutons and cheese	
Terrine de campagne, salade et cornichons	14,00 €
Planche de charcuterie	19,00 €
Board of cold meat, salami, ham	
Planche Mixte	21,00 €
Charcuterie et fromages de la Vallée parfait à partager	
Board of cold meat and cheeses from the Valley, perfect to share	
Salade de la Crèmerie	Crèmerie Salad
Chèvre frais pané, salade, noix, jambon de Savoie, tomates confites, tomates cerises, pickles d'oignons	
Fresh breaded goat cheese, salad, nuts, Savoy ham, sundried tomatoes, cherry tomatoes, onions pickles	
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)	
Abondance, Comté et Beaufort - Abondance, Comté and Beaufort	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 Comté, Beaufort et Abondance avec salade verte	23,00 €
Comté, Beaufort and Abondance and porcini mushrooms Bread Crust, with green salad	
Croûte de la Crèmerie	25,00 €
Comté, Beaufort, Abondance, Tomme de Montroc, tomate et jambon à la truffe, avec salade verte	
Crèmerie Bread Crust Comté, Beaufort, Abondance, Montroc Tomme, tomato and ham with truffe, with green salad	
Tartiflette avec salade verte	23,00 €
Tartiflette Reblochon, bacon, onions and potatoes gratin, with green salad	

Plats Main Courses	
Pièce du Boucher grillée	31,00 €
Sauce échalotes, frites maison	
Grilled butcher's piece with shallots sauce, homemade fries	
Ribs de porc sauce barbecue maison	31,00 €
Frites de patates douces	
Pork Ribs, homemade barbecue sauce, sweet potatoes fries	
Poisson du Jour Sauce à l'aneth, légumes de saison	31,00 €
Fish of the Day, dill sauce, seasonal vegetables	
Ravioles d'asperges et ricotta	26,00 €
Sauce au fromage crémeux et pesto	
Asparagus and ricotta raviolis, creamy cheese sauce and pesto	
Salade César	Caesar Salad
Blancs de poulet panés, salade romaine, parmesan, tomates cerises croûtons aillés	23,00 €
Breaded crumb chicken breasts, Romaine salad, parmesan, cherry tomatoes, garlic croutons	

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 très gourmand de la Crèmerie	16,00 €
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
Glace vanille, meringue maison, crème de marron et crème fouettée	12,00 €
Vanilla ice cream, homemade meringue, chestnut cream and whipped cream	
Coupe Dame Blanche	White Lady cup
Glace vanille, sauce au chocolat et crème fouettée	12,00 €
Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	
Coupe Génépi	Génépi cup
2 boules de glace Génépi, 4 cl de Génépi	14,00 €
2 scoops of Génépi ice cream, 4cl of Génépi	
Coupe Framboisine	Raspberry Cup
2 boules de sorbet framboise, 4 cl d'eau de vie de framboise	14,00 €
2 scoops of raspberry sorbet, 4cl of raspberry brandy	
Coupe P'tite Poire	Pear Cup
2 boules de sorbet poire, 4 cl d'eau de vie de poire	14,00 €
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		12 cl	Pichet 25cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
BLANC						
Savoie AOP						
Jacquère	5,50 €	9,00 €	-	18,00 €	24,00 €	
Parfum de vignes, Jacquin						
Léger et vif, senteur florale et fraîche						
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,		-	-	-	27,00 €	
Anne de Joyeuse						
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		12 cl	Pichet 25cl	37,5 cl	Pichet 50 cl	75 cl
ROUGE						
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 150cl	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 150cl	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 fraîcheur					
Alsace AOP						
Pinot Noir	-	-	-	-	31,00 €	
Domaine Herr						
Vin frais, riche et original aux aromes gourmands de fruits rouges						