



Le bœuf, l'agneau, la volaille et le veau ? C'est les abattoirs du Pays du Mont-Blanc à Megève (74), qui les sélectionnent avec soin.

Les escargots ? Ils nous viennent du Domaine des Orchis à Poisy (74), on espère que nos amis Bourguignons ne seront pas trop jaloux !

*Pour le cochon et charcuterie, on fait confiance aux Salaisons du Mont Charvin à Doussard (74), Porcs locaux issue de la filière " Le Rougeot du Charvin"
Un savoir-faire local qui donne du caractère à nos assiettes.*

La truite, elle vient des bassins de Cyril à La Giettaz (73), qui bichonne ses truites avec passion et talent.

Nos légumes et fruits viennent de chez Maulet primeurs à Saint-Pierre-en-Faucigny (74), des passionnés qui savent choisir le meilleur du marché.

Les myrtilles sauvages et confitures, elles viennent de la Framboiseraie à Ballaison (74), des fruits cueillis avec soin, au goût franc et vraiment délicieux.

Le reblochon et la tomme fermière c'est la ferme des 2 Savoies et la ferme des Violettes à La Giettaz (73) juste à deux pas d'ici, des voisins généreux en goût.

*Le fromage d'ailleurs, le beurre et les œufs ? Ils viennent des vaches de nos copains et c'est la fromagerie Monnin à Chantrains dans le Doubs (25), qui en fait des merveilles.
Mais il y a aussi la maison Rey à Sallanches (74), qui complète notre sélection.*

Nos glaces viennent de la ferme Lait'able des frangins aux Clefs (74), où Elisabeth les fait avec passion et beaucoup de gourmandise, un vrai petit bonheur à chaque cuillère !

Le pain ? Il vient de la Boulangerie Maniez à La Clusaz (74), et franchement, il est excellent !

Le Miel de Juliette ? Récolté à La Giettaz (73), une vraie passionnée et ça se sent, son miel est tellement bon qu'on se demande encore comment on arrive à en garder pour la cuisine.

Pour toutes allergies veuillez nous en informer.

Ici, l'eau vient de la source...mais comme elle n'est pas contrôlée, on préfère ne pas jouer les aventuriers :


Pas de carafe, mais de bonnes eaux en bouteilles.

Prix TTC & services inclus. TVA 10% sur la nourriture et 20% sur les boissons



Carte des boissons

♥ Les Cocktails

Cocktail du Chalet (voir ardoise)	11,50€
Spritz au génépi de la Distillerie des Aravis	11,00€
Spritz	11,00€
Le négroni (vermouth savoyard, campari et gin)	11,00€
Gin Quartz " Les liquoristes" Tonic 	11,00€

Apéritifs

Suze 4cl	4,80€
Vermouth Savoyard (rouge) 4cl	4,80€
Pastis des Alpes 4cl	4,80€
Kir myrtille, châtaigne, cassis 12cl	5,00€
Kir pétillant au crémant de Savoie 12cl	6,70€
Whisky Clan Campbell 4cl	6,00€
Whisky Aberlour 10ans 4cl	12,00€
Rhum ambré 3 Rivières 4cl	9,00€

Bières pression :

Alpic blonde	25cl	4,60€
	50cl	9,20€
Panaché		4,40€
Monaco		4,80€
Picon		4,90€

Bières bouteilles : 7,50€

Brasserie Galibier (73)
"La Matchut" IPA 33cl
"L'Alpine" Blonde 33cl
"La Snowbowl" Blanche 33cl
Bière sans alcool BS 33cl 

Les bières coups de cœurs : ♥ 7,50€

Bière du moment (voir ardoise)

Digestifs chauds

Irish Coffee	11,00€
Génépi' Coffee ♥	11,00€
Chocolat chaud au Whisky à la châtaigne	11,50€
Whisky châtaigne coffee ♥	11,50€

Boissons

Jus de pomme 33cl 	4,80€
Eau pétillante Mixoz, gingembre ou pêche 	5,20€
Sirop : framboise, menthe, grenadine, citron, pêche 25cl	2,90€
Diabolo 25cl	4,20€
Limonade 25cl	4,00€
Yaute Tonic 33cl 	4,90€
Yaute Cola et Yaute ginger beer 	4,90€
Jus de fruits frais maison 25cl ♥	6,90€
Thé Glacé maison 25 cl ♥	5,00€
Badoit rouge 33cl	4,00€
Evian 1l	5,50€
Perrier Bleu 1l	6,50€

Boissons Chaudes

Café	2,30€
Café allongé	2,50€
Double espresso	4,60€
Grand crème	4,80€
Cappuccino	5,60€
Thé vert jasmin / Thé noir bergamote	4,40€
Infusion maison ♥	4,80€
Chocolat chaud maison ♥	5,50€

Digestifs

Distillerie des Aravis (74)	
Poire, génépi et vieille prune 4cl	8,00€
Whisky à la châtaigne	9,50€
Get 27 et baileys 4cl	7,00€
Les Chartreuses	
La verte et la jaune	8,50€
Distillerie Maison M à Valmorel (73) ♥	
Reine des prés et élixir	9,50€



Pour l'apéro !

Assiette de Boeuf séché, ketchup d'abricot	15,00€

Planche de fromages et de charcuterie	16,00€

Assiette de beignets de pomme de terre	7,00€

Les spécialités

Tartiflette, jambon cru et salade verte	22,00€

Diot au vin blanc, farcement à la poire et au chou, feuilles de chou confites	23,00€

Les beignets ! Charcuterie, fromages et salade verte	23,00€

La fondue ... 100% rebloch'! (2pers min) Charcuterie et salade verte (<u>à l'intérieur uniquement</u>).	28,50€

Le soir uniquement sur réservation

Côte de bœuf, jus corsé, légumes du moment et beignets de pomme de terre	43,50€

Ris de veau en croûte de maïs, jus de veau et légumes du moment	44,00€

Le menu du p'tit randonneur 14,00€

Pour les enfants uniquement!!
(Moins de 10ans)

P'tit poulet pané, beignets ou légumes ou
p'tit menu beignets ou p'tite tartiflette

Faiselle sucre ou p'tite tarte myrtille ou glace

Les entrées

L'éphémère, elle change au fil de la saison	voir ardoise

Fruite façon haddock, concombre, curry breton et citron noir	15,00€

Escargots, mouillette à la moelle, ail et persil	15,50€

Les plats

Tortilla de maïs, houmous, légumes croquants, citron confit, coriandre et salade verte	24,50€

Belle côte de cochon, jus corsé, patate au four et crème fumée, purée d'oignon, sucrose	27,00€

Bavette de Boeuf en sashimi à l'asiatique, beignets de pomme de terre (<u>Tranches de Boeuf coupées finement et crues</u>).	29,00€

Légume du moment (Voir Ardoise)	25,00€

Les desserts

Sablé breton à la myrtille et crème au pivre de Madagascar	9,50€

Crème brûlée infusée au parfum du moment	9,50€

Pain perdu caramélisé, chocolat noir, crème double	9,50€

Assiette de fromages	9,50€

Faiselle myrtilles ou miel de nos montagnes	7,00€

Nos glaces nous viennent de la ferme "Lait' table des Frangins" au Clefs (74), <u>Voir parfums sur ardoises</u>	
La boule	3,50€
Supp myrtilles sauvages de la "Franboiseraie"	2,50€
Supp liqueur	7,00€
Supp chantilly	1,50€



Carte des vins

Vin au verre (12cl) Voir Ardoise

		75cl
Les bulles:		
	Champagne Tradition brut AOP "Christian Peligri"	67,00€
	Crémant de Haute Savoie AOP Alliance brut "Florent Héritier" ♥	46,00€
Les Blancs:		
<i>Savoie et Haute Savoie</i>		
	Roussette Marestel AOC "Domaine Barlet"	37,00€
	Or Blanc AOP "Fabien Trosset"	29,00€
	Chignin Bergeron AOP Chez les Beroux "Anne Sophie Quenard"	48,00€
	Chardonnay AOP Bugey "Celine et Thierry Tissot" ♥	34,00€
Bourgogne		
	Saint Romain AOP "Martenot Mallard" Côte de Beaune ♥	54,00€
	Rully AOP Cuvée Ninon "Sylvain Gaughey" Côte Châlonnaise	48,00€
Loire		
	Chenin Les heures heureuses VDF "Domaine la Chance" ♥	33,00€
Nos Rouges:		
<i>Savoie et Haute Savoie</i>		
	Mondeuse Arbin Belle romaine AOP "Domaine Genoux"	39,00€
	Gamay AOP Bugey "Domaine Tissot"	27,00€
	Quintessence de Mondeuse AOP "Domaine des Orchis" ♥	61,00€
	Mondeuse AOP Bugey, Par les soirs bleus d'été "Domaine Tissot" ♥	35,00€
Vallée du Rhône		
	Saint Joseph AOP "Domaine Merlin"	49,00€
	Côte du Rhône AOP "Domaine de Verrière"	28,50€
	Château neuf du Pape AOC "Domaine Mas St Louis"	84,00€
Languedoc		
	Pic St Loup AOP Cynarah "Château Carzeneuve"	37,00€
	Back to the Serine IGP Cévennes "Domaine de Bergerolles"	Vin nature 49,00€
Beaujolais		
	Morgon AOP, Morgon Canon "Michel Guignier"	44,00€
Bourgogne		
	Beaune 1er Cru AOP Les Aigrots "Domaine Martenot Mallard" Côte de Beaune	59,00€
	Geurey Chambertin AOP "Domaine Duband" Côte de nuits ♥	99,00€
Notre Rosé:		
	Côte de Provence AOP Les instants "Château Mentone"	27,00€

