

	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		

Marc de Savoie.....	4 cl	8,00 €
Liqueur de 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 €

Café expresso, allongé, décafeiné	2.20 €
Noisette.....	2.90 €
Double Espresso, Double décafeiné.....	4.40 €
Cappuccino, Café au Lait.....	4.50 €
Chocolat Chaud Liegeois.....	5.50 €
Vin chaud aux épices 33 cl.....	5.50 €
Thé Dammann & Infusion Les 2 Marmottes.....	4.00 €
Irish Coffee Whisky, Jamaican Coffee Rhum.....	13.00 €
French Coffee Cognac	15.00 €

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

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

Poulet Nuggets maison, frites maison ou pâtes Tagliatelles
 ou Steak haché, frites maison ou pâtes Tagliatelles
 ou Pâtes Tagliatelles au beurre et fromage rapé
 + 2 boules de glace ou sorbet artisanaux des Alpes au choix

*Homemade Chicken Nuggets, French Fries or Tagliatelles pasta
 or Ground Beef patty, French Fries or Tagliatelles Pasta
 or Tagliatelles pasta with butter and cheese
 + 2 scoops of ice cream or sorbet of your choice*

Du mardi au vendredi - From Tuesday to Friday

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.

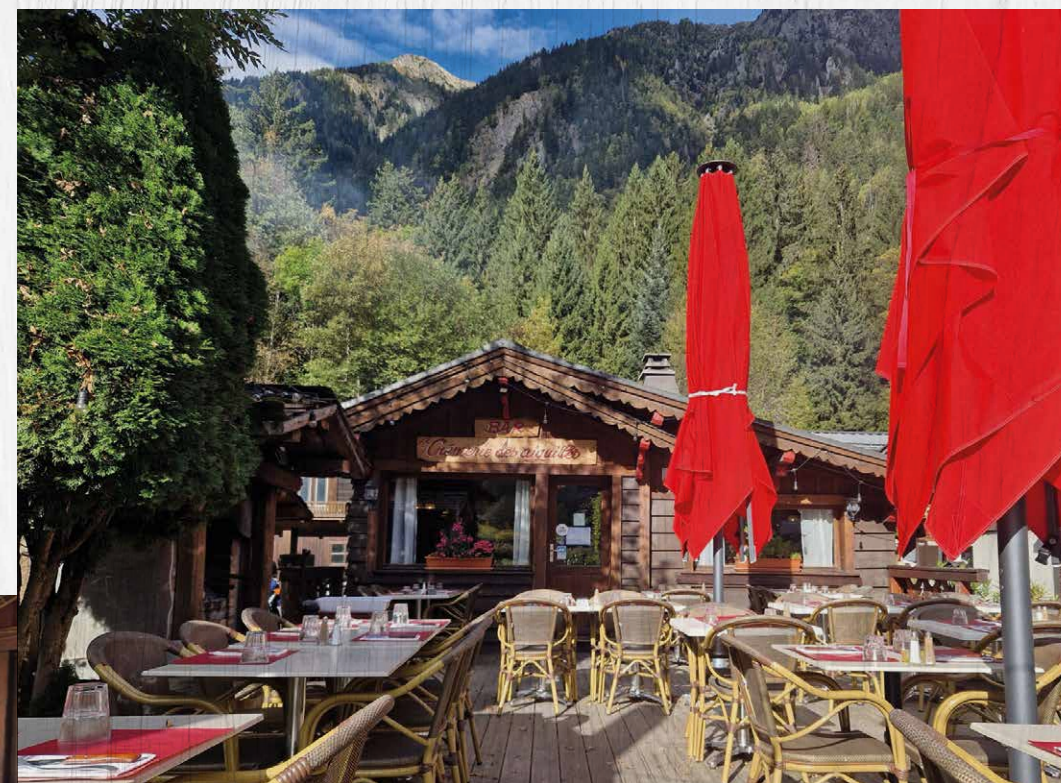
1416 Route des Gaillands - 74400 Chamonix-Mont-Blanc - France



Menu

La Crémèrie Des Aiguilles

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



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 évènements et les menus

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)		
Mojito	20 cl	13,00 €
Rhum blanc, sirop de canne, menthe fraîche, citron vert et jus de citron vert, soda		
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 Crèmerie Vin pétillant	12 cl	11,00 €
Liqueur St Germain		
Suze, Lillet, Martini, Porto	8 cl	6,00 €
Ricard ou pastis 51	4 cl	4,00 €
Tomate, perroquet ou mauresque	4 cl	5,00 €

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 Bleue, aux myrtilles.....	33 cl	7,50 €
Brasserie du Mont-Blanc La Rousse.....	33 cl	7,50 €
Brasserie du Mont-Blanc La Verte, au Gênepi.....	33 cl	7,50 €
Kronenbourg - 1664 o'o sans alcool.....	33 cl	5,70 €

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

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		
Sirop à l'eau Frigolet.....	25 cl	3,00 €
Menthe, grenadine, orgeat, fraise, framboise, citron, pêche		
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 du Jour	Soup of the day, Croûtons et fromage rapé
12.00 €	
Betteraves Mozzarella	Mozzarella and Beets salad
13.00 €	
Vinaigrette fraicheur menthe, coriandre et poivrons	
Fresh mint, coriander and bell peppers dressing	
Terrine de Campagne de Savoie	Country terrine from Savoie
13.00 €	
Planche de charcuterie et fromages de la Vallée	19.00 €
Ou seulement charcuterie ou fromages parfait à partager	
Board of cold meat and cheeses from the Valley, perfect to share or only charcuterie or cheese	
Les Grandes Salades Main course salads	
Salade de la Crèmerie	Crèmerie Salad
23.00 €	
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	
Salade César	Caesar Salad
21.00 €	
Blancs de poulet panés, salade romaine, parmesan, tomates cerises croûtons aillés	
Breaded crumb chicken breasts, Romaine salad, parmesan, cherry tomatoes, garlic croutons	
Salade des Gaillands	Gaillands Salad
24.00 €	
Truite fumée, salade, pommes de terre, pickles d'oignons, radis, tomates, croûtons, tortilla	
Smoked trout, salad, potatoes, onions pickles, radish, tomatoes, croutons, tortilla	
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, Beaufort et Meule - Abondance, 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 Abondance, Beaufort et Meule avec salade verte	23.00 €
Abondance, Beaufort, Meule and porcini mushrooms Bread Crust, with green salad	
Croûte de la Crèmerie	25.00 €
Abondance, Beaufort et Meule, Tomme de Montroc, tomate et jambon à la truffe, avec salade verte	
Crèmerie Bread Crust Abondance, 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	

Plats Main Courses	
Pièce du Boucher grillée	31.00 €
Beurre Maitre d'Hôtel, frites maison	
Grilled butcher's piece with Maitre d'Hôtel butter, homemade fries	
Ribs de porc sauce barbecue maison, frites de patate douce	31.00 €
Pork Ribs, homemade barbecue sauce, sweet potatoes fries	
Côte de veau grillée pour 2 personnes	79.00 €
Sauce aux cèpes, gratin Dauphinois et salade,	
Grilled Veal Prime Rib for 2 people, porcini mushroom sauce, Potatoes Gratin and Salad	
Moules De Bouchot au Noilly Prat	26.00 €
Estragon, oignons, tomates et crème, frites maison... selon arrivage	
Mussels from Bouchot, Noilly Prat, tarragon, tomatoes, onions, cream sauce, homemade fries...depending on arrival	
Poisson du Jour	31.00 €
Sauce vierge, purée de carottes au gingembre	
Fish of the Day, virgin lemon and olive oil sauce, ginger carrots purée	
Ravioles de légumes de saison	26.00 €
Sauce au fromage crémeux et pesto	
Seasonal vegetable raviolis, creamy cheese sauce and pesto	
Desserts Desserts	
Pain perdu de la Crèmerie Maison Bourdillat	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	
Profiteroles glace Vanille Sauce au chocolat, crème fouettée	11.00 €
Profiteroles Vanilla ice Chocolate sauce, whipped cream	
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	11.00 €
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

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 rafraichissante

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 €

La Chartreuse de Coutet

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 rosé 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	-	-	-	-	33,00 €
Domaine Rémy berlioz					
Robe rubis, nez poivré et muscade, frais en bouche, arômes de cerise, mûre et violette					
Mondeuse	-	-	19,00 €	-	
Domaine Jacquin					
Robe intense, nez complexe de framboise, myrtille et mûre, parfums épicés, bouche riche et ample					
Pinot de Savoie	-	-	-	-	33,00 €
Domaine Jacquin					
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 €
«Alphonse au Ski», Les Terres Secrètes					
Bouche puissante, fruitée et frais, bonne persistance ronde.					
Mercurey	-	-	-	-	49,00 €
Vigneron de Buxy					
Vin rubis racé et rond, arômes de fruits rouges, notes de sous-bois, tabac et cuir					
Rhône AOC					
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 de caractère, épicé, souple 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	-	-	-	-	115,00 €
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 de Fontenys					
Robe Rubis, vin souple et charnu, arômes de fruits rouges et de fougère, pointe épicée					
Saumur-Champigny	-	-	19,00 €	-	31,00 €
Domaine Les Valengenets 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					
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					
IGP Pays D'oc	6,00 €	9,50 €	-	19,00 €	27,00 €
Chateau de la Negly, Les terrasses rouges					
Vin gourmand et frais, tanins souples et tendres, aromes de fruits rouges					
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 aromes gourmands de fruits rouges					