

la Chaumière

• SPÉCIALITÉS SAVOYARDES •

ENTRÉES - STARTERS

POTAGE DU JOUR

Soup of the day

15 €

GRATINÉE À L'OIGNON

Gratinated French Onion Soup

15 €

RAVIOLES DU DAUPHINÉ

Dauphiné Ravioles

20 €

BURATINA TRANSALPINE

Mozzarella di bufala, cœur coulant et légumes de saison

20 €

mozzarella di bufala, molten heart, and seasonal vegetables

SALADE GOURMANDE

24 €

salade verte, tomates séchées, rondelles de diots grillées, et noix, pommes de terres et chips de lard

gourmet salad

Green salad with sun-dried tomatoes, grilled diots sausages, walnuts, and a stuffing of pears and bacon.

BEIGNETS DE REBLOCHON

17 €

Salade de jeunes pousses à l'huile de noix et julienne de jambon de Savoie

Fried reblochon cheese fritters

reblochon cheese spring rolls, young shoots salad with walnut oil and bacon crisps

PLANCHE MONTAGNARDE À PARTAGER

24 €

Jambon cru de Savoie, saucisson au Beaufort, tomme, reblochon, pain grillé et condiments

Mountain charcuterie to share

Savoyard cured ham, Beaufort cheese sausage, Tomme cheese, Reblochon cheese, grilled bread, and condiments

PLATS

HAMBURGER SAVOYARD

21 €

Pain brioché, beaufort, lard grillé, bœuf haché Angus, tomates, cornichons et compotée d'oignons rouges. Sauce au choix (tartare, blanche, barbecue, hamburger). Frites ou légumes

Savoyard burger

Savoyard bread, Beaufort cheese, grilled bacon, minced Savoy beef, tomatoes, pickles, and red onion cream. Choice of sauce (tartar, white, barbecue, hamburger). Served with fries or vegetables.

CROZET ARTISANAUX

en gratin, crème de beaufort

22 €

Handmade crozets

As a gratin with Beaufort cheese cream

LES PATES DE SAVOIE

24 €

Comme dans une carbonara

Savoyard pasta as a carbonara

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE

pâtes et sauce tomate

26 €

Veal escalope Milanese

Pasta with tomato sauce

ENTRECÔTE

34 €

beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois et légumes

Ribeye steak

Maitre d'hôtel butter, gratin dauphinois, and vegetables

OMBLE CHEVALIER

Riz et légumes

28 €

arctic char

Linguine with tomato and vegetables.

SPECIALITES SAVOYARDES

2 personnes minimum prix par pers - minimum 2 persons, price per pers

PÉLA DES ARAVIS SERVIE AU POËLON ET SALADE VERTE

Spécialité de reblochon fondu sur lit de pommes de terre, oignons et lardons

péla des Aravis served in a skillet

Speciality of melted reblochon cheese on potatoes, onions and bacon

TARTIFLETTE

Reblochon fondu sur lit de pommes de terres, oignons et lardons, salade verte

Tartiflette with green salad

PIERRADE 3 VIANDES

Trio de Boeuf, Canard et volaille

Stone grill with beef, duck and poultry

RACLETTE SAVOYARDE AU LAIT CRU

Raclette fresh milk local cheese

RACLETTE SAVOYARDE FUMÉE "BREZAIN"

Raclette fresh milk local cheese

FONDUE BOURGUIGNONNE ET SES 4 SAUCES

burgundy beef fondue served with 4 sauces

- supplément gratin /gratin supplement 8 €
- supplément charcuterie / charcuterie sup 8 €

NOS FONDUES

2 personnes minimum prix par pers - minimum 2 persons, price per pers

FONDUE AUX 3 FROMAGES

Beaufort, comté et meule de Tarentaise

FONDUE AUX MORILLES

morel mushroom fondue

FONDUE AUX 3 FROMAGES, TRUFFES ET CHAMPAGNE

Three-cheese fondue with truffles and champagne

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

crème brûlée

MOUSSE AU CHOCOLAT

chocolate mousse

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

gourmet coffee or tea

TARTE TATIN

tarte tatin

TIRAMISU

tiramisu

GLACES

ice cream with fruit flavour

Supplément chantilly + 1 €

MENU ENFANT - 18 €

AU CHOIX :

HAMBURGER DE SAVOIE

NUGGETS DE POULET

NUGGETS DE POISSON

PENNE RIGATE :

CARBONARA, BOLOGNAISE OU NAPOLITAINE

ET

GLACE 2 BOULES OU MOUSSE AU CHOCOLAT

Your choice of:

- Savoy hamburger
- Chicken nuggets
- Fish nuggets
- Penne rigate with a choice of carbonara, bolognese, or Neapolitan sauce

and

- Ice cream (2 scoops) or chocolate mousse"

DEMI - PENSION

TARTIFLETTE

Reblochon fondu sur lit de pommes de terres, oignons et lardons, salade verte

Tartiflette with green salad

OU

CROZET ARTISANAUX

en gratin, crème de beaufort

Handmade crozets

As a gratin with Beaufort cheese cream

OU

Minimum 2 personnes pour les spécialités

PÉLA DES ARAVIS SERVIE AU POËLON ET SALADE VERTE

Spécialité de reblochon fondu sur lit de pommes de terre, oignons et lardons

péla des Aravis served in a skillet

Speciality of melted reblochon cheese on potatoes, onions and bacon

FONDUE AUX 3 FROMAGES

Beaufort, comté et meule de Tarentaise

FONDUE AUX MORILLES

+4 €

RACLETTE SAVOYARDE AU LAIT CRU

Raclette fresh milk local cheese

RACLETTE SAVOYARDE FUMÉE "BREZAIN"

Raclette fresh milk local cheese

FONDUE 3 FROMAGES, TRUFFES ET CHAMPAGNE

+10 €

CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

(GLACE : 2 BOULES INCLUSE)