

# la Chaumière

• SPÉCIALITÉS SAVOYARDES •

## ENTRÉES - STARTERS

### POTAGE DU JOUR

Soup of the day

8 €

### GRATINÉE À L'OIGNON

Gratinated French Onion Soup

15 €

### RAVIOLES DU DAUPHINÉ

Dauphiné Ravioles

20 €

### BURRATINA 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

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

24 €

#### 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.

### CROZETS ARTISANAUX

en gratin, crème de beaufort

22 €

#### Handmade crozets

As a gratin with Beaufort cheese cream

### LES PATES DU MOMENT

24 €

Comme dans une carbonara

Pasta as a carbonara

### ENTRECÔTE

34 €

beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois et salade verte

Ribeye steak

Maitre d'hôtel butter, gratin dauphinois, and green salad

### ESCALOPE DE VEAU À LA

#### MILANAISE

pâtes et sauce tomate

26 €

#### Veal escalope Milanese

Pasta with tomato sauce

### TARTIFLETTE

20 €

#### Tartiflette with green salad

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

### PAVE DE TRUITE EN CROUTE D'AMANDE 28 €

Riz et légumes

#### Almond-Crusted Trout Fillet.

rice 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

### PIERRADE 3 VIANDES 34 €

Trio de Boeuf, Canard et volaille  
Stone grill with beef, duck and poultry

### RACLETTE SAVOYARDE AU LAIT CRU 30 €

Raclette fresh milk local cheese

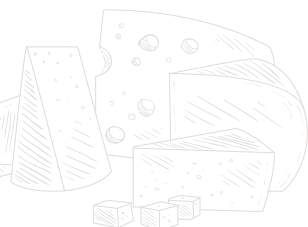
### RACLETTE SAVOYARDE 32 €

FUMÉE "BREZAIN"  
Raclette fresh milk local cheese

### FONDUE BOURGUIGNONNE ET SES 4 SAUCES 32 €

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 28 €

Beaufort, comté et meule de Tarentaise

### FONDUE AUX MORILLES 32 €

morel mushroom fondue

### FONDUE AUX 3 FROMAGES, TRUFFES ET CHAMPAGNE 38 €

Three-cheese fondue with truffles and champagne

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE 9 €

crème brûlée

### MOUSSE AU CHOCOLAT 9 €

chocolate mousse

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9 €

gourmet coffee or tea

### TARTE TATIN 9 €

tarte tatin

### TIRAMISU 9 €

tiramisu

### GLACES 1B: 2.5€ / 2B: 5€ / 3B: 7.5€

ice cream with fruit flavour

Supplément chantilly + 1 €

## MENU ENFANT - 15 € (- 12 ANS)

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 HALF BOARD

PLAT + DESSERT / MAIN COURSE + DESERT

## TARTIFLETTE

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

**Tartiflette with green salad**

OU

## CROZETS 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 €**

### FONDUE BOURGUIGNONNE ET SES 4 SAUCES

burgundy beef fondue served with 4 sauces

### 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 €**

### PIERRADE 3 VIANDES

Trio de Boeuf, Canard et volaille

**Stone grill with beef, duck and poultry**

## CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

(GLACE : 2 BOULES INCLUS)

## BOISSONS

Espresso, Décaféiné	3.00 €	Café ou Chocolat viennois	7.00 €
Double espresso, café au lait	5.00 €	cappuccino	5.00 €
Chocolat chaud	5.00 €	Thé ou infusion	4.00 €
 Schweppes 25 cl	6.00 €	Limonade Mont Blanc bio 33 cl	7.00 €
Schweppes ginger ale 25 cl	6.00 €	Fuzetea Pêche 25 cl	6.00 €
Schweppes agrumes 25 cl	6.00 €	Red Bull Sugar Free 25 cl	9.00 €
Sprite 33 cl, Fanta 33cl	6.00 €	Red Bull 25 cl	9.00 €
coca cola, coca zéro, coca cherry	6.00 €	Perrier 33 cl	6.00 €
orangina 33 cl	6.00 €	Jus de fruit Pago	6.00 €
Sirop à l'eau	3.00 €	ananas, fraise, multi, pomme, tomate, pamplemousse, orange, fraise	

## BIERES

	25 CL	50 CL		
Pression - Mont blanc Cristal - Blonde	6.00 €	11.50 €	Lefte Blonde Abbaye 33 cl	8.00 €
Pression - Mont Blanc - Blanche	6.00 €	11.50 €	1664 sans alcool	8.00 €
Pression - PICON	7.00 €	13.50 €	Corona	8.00 €
Supplément sirop + 1 €			Mont blanc verte	8.00 €
			Blanche "Brasserie Savoyarde" 33 cl	8.00 €
			Monaco (25cl)	6.50 €

## APERITIFS ET ALCOOLS

Ricard 2 cl	4.00 €	Chartreuse jaune	11.00 €
Martini blanc ou rouge	6.00 €	Chartreuse verte	12.00 €
Bailey's	6.00 €	Suze ou Get 27	6.00 €
Armagnac clé des Ducs	11.00 €	Génépi	7.00 €
Armagnac Delord VSOP	8.00 €	Eau de vie Poire	9.00 €
Cognac "Grande Réserve"	10.00 €	Eau de Vie Framboise Bigallet	7.00 €
Grog	8.00 €	Eau de vie Kirsch	7.00 €
Vin chaud	6.00 €	Jameson Irish Whiskey	7.00 €
Vodka Smirnoff	7.00 €	Gin Gordon's Dry	7.00 €
Bourbon Jack Daniel's Old	9.00 €	Gin Bombay Bramble	12.00 €
Gin Bombay Sapphire	9.00 €	Rhum Mount Gay "Black Barrel"	9.00 €
Rhum Arrangé Bigallet*2	6.00 €		
		Cidre Doux Kerisac 75 cl	25.00 €
		Cidre doux Kerisac 25 cl	7.00 €

# la Chaumière

• SPÉCIALITÉS SAVOYARDES •

## VINS ROUGES

### SAVOIE

75 CL

Gamay de Tignes	28.00 €
Savoie Rouge - Les Rois de la Piste - Pierre Roissard collection	30.00 €
Pinot Cep Noir Cavaille	35.00 €
Pinot Noir - Masson Francis - Grande Réserve	32.00 €
Gamay Beaux Jours domaine Quenard P	42.00 €
BIO Mondeuse Sur le Versant	49.00 €
BIO Pinot Noir Jongieux Domaine Saint Romain	63.00 €
Mondeuse Grange Tissot Berthollier	74.00 €
Mondeuse Ephemère N2 18 JF Quenard	80.00 €
Gamay Noir - Vieux Motards que Gamay - Pierre Roissard Collection	32.00 €
	
BORDEAUX - Cap de Merle	35.00 €
BOURGOGNE - Domaine des Grands Rocs - Pinot noir	45.00 €
LANGUEDOC - Pic St Loup Seigneur de Lauret	35.00 €
LOIRE - AOP - St Nicolas de Bourgueil "La Chevalerie" - Gaetant Bruneau	40.00 €
RHONE - AOP Luberon Rouge - Grande Toque - Vins Marrenon	29.00 €
RHONE - AOP Grignan les Adhemar - Gourmandises - HVE - Domaine Montine	35.00 €

## VINS BLANCS

75 CL

### SAVOIE

IGP Viognier Allobrogie Domaine Tardy	29.00 €
Abymes - Vieilles Vignes - Sylvain Carrier	30.00 €
Blanc de Savoie - Soif qui peut - Pierre Roissard	31.00 €
Chardonnay - Masson Francis Grande Réserve	32.00 €
Apremont Cep Noir Cavaille	32.00 €
Apremont Vieilles Vignes - Sylvain Carrier	35.00 €
Chardonnay de Bugey domaine Carrel	35.00 €
Savoie Sous la Roche domaine St Romain	37.00 €
HVE Roussette de Savoie - J.J Masson - Domaine Bertinière	39.00 €
Chignin Bergeron TDF Cavaille	40.00 €
Chignin Bergeron le Grand Rebossan Quenard AM	49.00 €
Roussette Ensemble - Côtes Rousses	55.00 €
Chignin Bergeron Sous les Amandiers Quenard P&A	59.00 €
	
LOIRE - Coteaux du Layon Dumnacus Vignerons	37.00 €
RHONE - IGP Alpilles "Iris" Vallon des Glauges	39.00 €
BOURGOGNE - AOP - Macon Lugny - Domaine de Rochebin	39.00 €
LANGUEDOC - IGP Grenache Viognier - Flying Solo - Domaine Gayda	35.00 €

## VINS ROSÉS

	75 CL
Gamay de Tignes	28.00 €
Grain de Glace	37.00 €

## VINS AU VERRE

	14 CL
BLANC - SAVOIE : IGP Viognier Allobrogie Domaine Tardy	7.00 €
BLANC - SAVOIE : Apremont Cep Noir Cavaille	7.00 €
BLANC - RHONE : Côtes du Rhone "Roches des Collines"	6.00 €
BLANC - LOIRE : Côteaux du Layon Dumnacus Vignerons	8.00 €
ROUGE - SAVOIE : Pinot Cep Noir Cavaille	7.00 €
ROUGE - SAVOIE : BIO Mondeuse sur le Versant	8.50 €
ROUGE - BORDEAUX : Cap de Merle	7.00 €
ROUGE - LANGUEDOC : Pic St Loup Seigneur de Lauret	7.00 €
ROSE - Grain de Glace	8.00 €

## CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

	12 CL	75 CL
Deutz brut classic	15.00 €	85.00 €
Deutz brut rosé	18.00 €	95.00 €
Cremant Veuve Aubin	7.00 €	39.00 €

