

ENTRÉES / STARTERS

Salade du Chalet	18.00 €
<i>(Salade, fromage, oeufs, croûtons, lardons, tomates)</i> <i>Salad, cheese, eggs, croutons, bacon, tomatoes</i>	
Tournedos de chèvre chaud lardé au miel d'acacia	19.50 €
<i>(Salade, toast de chèvre lardé, pignons de pin, tomates confites)</i> <i>Salad, slices of warm goat cheese with honey, pine nuts, preserved tomatoes</i>	
Foie gras de canard maison aux 4 épices	24.00 €
<i>Duck foie gras with 4 spices</i>	
Carpaccio de bœuf au pesto (Pesto, parmesan, champignons de Paris)	17.50 €
<i>Pesto, parmesan cheese, mushrooms</i>	
Escargots de Bourgogne à la douzaine Bourgogne snails (12)	27.00 €
Salade folle	24.00 €
<i>(Salade, gésiers, foies de volaille, croûtons, lardons, tomates, pommes de terre, toasts de foie gras, magret fumé)</i> <i>Salad, gizzards, chicken livers, croutons, bacon, tomatoes, potatoes, slice of foie gras, smoked duck</i>	
Saveur du sud	25.00 €
<i>(Burrata, tomates cerises, basilic, concassé de truffes, pesto à la tomate)</i> <i>Burrata cheese, cherry tomatoes, basil, crushed truffles, tomatoes pesto</i>	
Antipasti aux saveurs du midi	23.00 €
<i>(Mozzarella di Buffalo AOC, jambon de Parme Grande Réserve, courgettes, poivrons et aubergines confites)</i> <i>Mozzarella cheese, Parma ham, courgettes, pepper and preserved eggplants</i>	
Planche du Berger	21.00 €
<i>(Jambon cru, coppa, rosetta, comté, tome de Savoie)</i> <i>Meat platter with ham, coppa, rosetta, comté and tome de Savoie cheeses</i>	
Mille-Feuilles tomates mozzarella	20.00 €
<i>(tomates, mozzarella, roquette, parmesan, huile, basilic)</i> <i>Tomatoes, mozzarella and parmesan cheeses, basilic oil, rocket salad</i>	

NOS SPÉCIALITÉS ET PLATS TRADITIONNELS / OUR SPECIALITIES AND TRADITIONAL DISHES

Patiflette	22.00 €
<i>(Reblochon, pennés, oignons, lardons, crème fraîche et sa salade)</i> <i>Reblochon cheese, penne pasta, onions, bacon, fresh cream and salad</i>	
Tartiflette	22.50 €
<i>(Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et sa salade)</i> <i>Reblochon cheese, potatoes, onions, bacon, fresh cream and salad</i>	
Escalope Savoyarde	23.50 €
<i>(Escalope de poulet fourrée au jambon italien et gratinée au fromage)</i> <i>Chicken breast with italian ham and cheese</i>	
Le Traditionnel tartare de bœuf	23.50 €
<i>(Câpres, oignons, cornichons, persil)</i> <i>Capers, onions, gherkins, persil</i>	
Gratinée à l'oignon	17.50 €
<i>Onion soup with croutons and cheese</i>	
Omelette	14.50 €
<i>Plain omelet</i>	
Omelette au fromage	17.00 €
<i>Cheese omelet</i>	
Filet de truite au beurre d'amandes et ses légumes frais	23.00 €
<i>Trout sautéed with butter, almonds and fresh vegetables</i>	
Melanzana	19.00 €
<i>(Gratin d'aubergines, sauce tomate au basilic, mozzarella Di Buffalo, parmesan)</i> <i>Eggplants gratin, tomato and basil sauce, mozzarella and parmesan cheeses</i>	
Escalope Milanaise (Escalope panée)	22.50 €
<i>Breaded chicken breast</i>	
Wok de gambas à l'ail et tomates fraîches	28.50 €
<i>Gambas wok with garlic and fresh tomatoes</i>	
Wok de Saint-Jacques au saté	28.50 €
<i>Saint-Jacques wok</i>	
Camembert rôti à la panzetta	20.00 €
<i>(camembert gratiné à la crème et bacon)</i> <i>Camembert from the oven, cream and bacon</i>	



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Les frites servies en accompagnement sont des produits surgelés.

RÉSIDENCE - RESTAURANT



NOS VIANDES ET POISSONS SUR PIERRE CHAUDE / OUR MEATS AND FISH ON A HOT PLATE

Toutes nos viandes sont d'origine allemande et française

Entrecôte de bœuf "Simenthal"	29.00 €
<i>Rib steak</i>	
Filet de bœuf "Simenthal"	33.00 €
<i>Beef filet</i>	
Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 1kg)	65.00 €
<i>Beef steak for 2 persons (about 1 kilo)</i>	
La pierre mixte	33.00 €
<i>(Entrecôte, filet de bœuf, côte d'agneau)</i> <i>Mixed grill meat</i>	
Pavé de thon rouge en croûte de sésame	35.00 €
<i>Tuna steak</i>	
Brochettes de gambas et poitrine fumée	27.50 €
<i>Prawns brochette with smoked breast</i>	
Côtes d'agneau (x4)	29.00 €
<i>Lamb chops (x4)</i>	

Garniture : Pomme de terre au four et sa crème ciboulette, légumes frais du jour cuisinés par nos soins, frites, pâtes
Accompagnement : Baked potato with cremate chive, fresh vegetables, French fries, pasta

PÂTES FRAÎCHES / FRESH PASTA

Tagliatelles à la Bolognaise	18.50 €
<i>Bolognese tagliatelli</i>	
Tagliatelles à la Carbonara	19.00 €
<i>Carbonara tagliatelli</i>	
Paccheri "Bella di Mamma"	21.00 €
<i>(Paires rôties, gorgonzola, noix)</i> <i>Roasted pear, gorgonzola cheese and walnuts</i>	
Lasagnes à l'italienne	20.50 €
<i>Italian lasagna</i>	
Lasagnes de légumes	19.50 €
<i>Vegetables lasagna</i>	
Paccheri crème de foie gras et truffes	25.00 €
<i>Cream, duck foie gras and truffles</i>	
Paccheri Sorrentina	23.50 €
<i>(Tomates cerises, basilica, mozzarella Di Buffalo AOC, parmesan)</i> <i>Cherry tomatoes, basil, mozzarella and parmesan cheeses</i>	

SÉLECTION DU PIZZAIOLO / THE PIZZAIOLO'S SELECTION

Reine	18.00 €
<i>(Tomate, comté, champignons, jambon, mozzarella)</i> <i>Tomato, comté cheese, mushrooms, ham, mozzarella cheese</i>	
Thorens	19.50 €
<i>(1/2 calzone, lardons, salade, mozzarella, crème, parmesan)</i> <i>Half calzone, bacon, salad, mozzarella cheese, cream, parmesan cheese</i>	
Tartiflette	19.50 €
<i>(Crème, oignons, lardons, comté, mozzarella, reblochon)</i> <i>Cream, onions, bacon, comté, mozzarella and reblochon cheeses</i>	
4 fromages	19.50 €
<i>(Tomate, mozzarella, reblochon, comté, chèvre)</i> <i>Tomato, mozzarella, reblochon, comté and goat cheeses</i>	
Vesuvio	19.00 €
<i>(Tomate, mozzarella, comté, chorizo, oignons)</i> <i>Tomato, mozzarella and comté cheeses, chorizo, onions</i>	
Bolognaise	18.50 €
<i>(Tomate, viande hachée, comté, mozzarella)</i> <i>Tomato, minced meat, comté and mozzarella cheeses</i>	
Peppe	20.00 €
<i>(Tomate, chèvre, jambon cru, roquette, pesto)</i> <i>Tomato, goat cheese, ham, salad, pesto</i>	
Prestige	25.00 €
<i>(Mozzarella Di Buffalo, tomates cerises, roquette, truffes, copeaux de parmesan)</i> <i>Mozzarella and parmesan cheeses, cherry tomatoes, rocket salad and truffles</i>	

FRUITS DE MER ET CRUSTACÉS / SEAFOODS

Bulots	18.00 €
<i>Whelks</i>	
Bouquet de crevettes	18.50 €
<i>Shrimps</i>	
Buisson de langoustines	23.50 €
<i>Langoustines</i>	
Les huîtres "Fine de Claire" n°3	6 pièces : 16,50 € / 12 pièces : 32.00 €
<i>"Fine de Claire" oysters n°3</i>	
L'assiette de l'écailler	45.00 €
<i>(3 huîtres n°3, 3 langoustines, 3 crevettes roses, 3 bulots, 1/2 tourteau ou araignée, 3 palourdes)</i> <i>3 oysters n°3, 3 langoustines, 3 shrimps, 3 whelks, 1/2 crab or spider crab, 3 clams</i>	
Le plateau de fruits de mer	68.00 €
<i>(6 huîtres n°3, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 bulots, 1/2 tourteau ou araignée, 6 palourdes)</i> <i>6 oysters n°3, 6 langoustines, 6 shrimps, 6 whelks, 1/2 crab or spider crab, 6 clams</i>	
Le plateau de fruits de mer "Royal" (Pour 2 personnes)	150.00 €
<i>(12 huîtres n°3, 12 langoustines, 12 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau ou araignée, 12 palourdes, 1 homard Breton)</i> <i>12 oysters n°3, 12 langoustines, 12 shrimps, 12 whelks, 1 crab or spider crab, 12 clams, 1 Breton lobster</i>	
L'incontournable homard Breton vivant cuit à la demande	85.00 €
<i>(Spécialité du Chef)</i> <i>Breton lobster served on demand (Chef's speciality)</i>	

MAKI, SUSHI, SASHIMI, TEMAKI

Préparé à la commande par notre sushiman. Pour toutes modifications, un supplément vous sera compté.
Made to order by our sushiman. For all change, there is an extra charge.

Makisu / 12 pièces	32.00 €	Sashimi / 90 grs	28.00 €
<i>2 pièces de sushi</i>		<i>Selon arrivage et cours du marché</i>	
<i>6 pièces de makis</i>		<i>According arrival and market prices</i>	
<i>4 pièces de rolls</i>			
Osaka / 20 pièces	38.00 €	L'Imperiale / 24 pièces	60.00 €
<i>6 pièces de sushi</i>		<i>6 pièces de sushi</i>	
<i>8 pièces de rolls</i>		<i>6 pièces de sushi</i>	
<i>6 pièces de sashimi</i>		<i>8 pièces de sashimi</i>	
		<i>12 pièces spéciales rolls</i>	
		<i>12 pièces special rolls</i>	
SushiDao / 18 pièces			
44.00 €			
Laissez-vous guider par notre maître sushiman			
Let our sushi master surprise you with his speciality's			

DESSERTS

NOTRE BUFFET DE DESSERTS EST À VOTRE DISPOSITION
OUR BUFFET OF DESSERTS FOR YOU TO CHOOSE

Assiette / Plate

Petite	<i>Little</i>	1 pièce	<i>1 piece</i>	09,00 €
Moyenne	<i>Medium</i>	2 pièces	<i>2 pieces</i>	15,00 €
Grande	<i>Large</i>	3 pièces	<i>3 pieces</i>	22,00 €
Plateau convivial	<i>Family plate</i>	8 pièces	<i>8 pieces</i>	45,00 €
Tarte du jour	<i>Home made pie</i>	1 pièce	<i>1 piece</i>	7,50 €

Assiette du fromager *Plate of cheese* **12 €**

Nos prix s'entendent nets et service compris