

BIENVENUE À LA TABLE DU CHAMOIS D'OR

Toute l'équipe du Chamois D'Or est heureuse de vous accueillir...

Nous vous invitons à découvrir une cuisine authentique et gourmande dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Nous vous proposons une carte variée de goûts et de plaisirs à travers les produits d'exception de la région, tout en mettant en avant nos producteurs.

Vous retrouverez des classiques de la gastronomie Française, des spécialités montagnardes et des idées créatives.

Notre Chef de Cuisine Gaël Bogourou et notre Maître d'Hôtel Thomas Fouillet accompagnés de leurs équipes, vous souhaitent une agréable expérience culinaire.

Bon Appétit !

WELCOME TO THE CHAMOIS D'OR RESTAURANT

The entire team at Le Chamois D'Or is delighted to welcome you.

We invite you to discover authentic, gourmet cuisine in a warm and friendly atmosphere.

We offer a varied menu of flavours and delights featuring exceptional local products, while showcasing our producers.

You will find classic French dishes, mountain specialities and creative ideas.

Our Head Chef Gaël Bogourou and our Maître d'Hôtel Thomas Fouillet accompanied by their teams, wish you a pleasant culinary experience.

Enjoy !





LA TRADITIONNELLE OMELETTE:

- ❖ Jambon blanc - Emmental AOP - Sucrine en méli-mélo et frites **21€**
- 🍽️ **Traditional Omelet:** Cooked ham - Emmental PDO cheese - Sucrine lettuce meli melo and french fries

LA SALADE CESAR

- ❖ Poulet fermier mariné - Lard fumé - Crème d'anchois - Salade romaine **25€**
- 🍽️ **Caesar Salad:** Marinated farm chicken - Smoked bacon - Anchovy cream - Romaine lettuce

LE CROQUE-GAUFRE DU CHAMOIS D'OR:

- ❖ Jambon cuit supérieur - Emmental AOP - Béchamel à la muscade **23€**
- 🍽️ **Croque Monsieur:** Superior cooked ham - Emmental cheese - Nutmeg béchamel sauce

LA SOUPE À L'OIGNON:

- ❖ Mouillettes au comté - Fleurs de thym - Toast gratinés **19€**
- 🍽️ **Traditional Onion Soup:** Comté cheese breadsticks - Thyme flowers - Toasts with cheese

LE BAGEL DU CHAMOIS D'OR:

- ❖ Saumon mariné aux agrumes - Avocat - Echalotes confites - Sauce sésame / soja **24€**
- 🍽️ **Chamois d'Or Bagel:** Salmon gravlax - Avocado - Candied shallots - Sesame / soy sauce

COMME UN POKE BOWL:

- ❖ Assortiment de légumes marinés - Saumon mariné - Quinoa - Œuf mollet - Guacamole - Sauce aigre douce **22€**
- 🍽️ **Poke Bowl:** Marinated salmon - Marinated vegetables - Quinoa - Soft-boiled egg - Guacamole - Sweet sour sauce

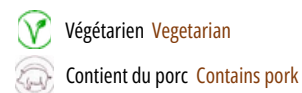
LE VELOUTÉ DU JOUR :

- ❖ Eclats de noisettes - Petits croutons - Huile basilic **17€**
- 🍽️ **Cream Soup Of The Day:** Hazelnuts- Small croutons - Basil oil



Plats Chauds...

Hot Dishes



LA TRUITE, COMME À GRENOBLE

- ❖ Pulpe d'Amandine au beurre noisette - Condiments à la grenobloise **32€**
Roasted Trout Filet: Amandine mashed potatoes with browned butter - Grenoble-style condiments

LE BURGER DU CHAMOIS D'OR:

- ❖ Steak Charolais 180gr - Sauce tartiflette - Oignons frits - Reblochon - Lardons fumés **26€**
 *Chamois d'Or Burger: "Charolais" Steak 180gr - Tartiflette sauce - Fried onions - Reblochon cheese - Bacon*

LES PAPPARDELLES:

- ❖ Servies avec sauce carbonara **Ou** sauce bolognaise **22€**
Pappardelle Pasta: Served with carbonara sauce Or bolognese sauce

LA CROZIFLETTE:

- ❖ Crozets - Echalotes confites - Reblochon AOP - Noisettes du Piémont **24€**
 *Croziflette: Crozets - Candied shallots - Reblochon AOP - Piedmont hazelnuts*

L'ENTRECÔTE CHAROLAISE: env 300 gr

- ❖ Pleurotes et girolles à l'ail - Pommes de terre grenaille - Sauce au poivre vert **36€**
Ribeye Steak (300Gr): Mushrooms mixed with garlic - Baby potatoes - Green pepper sauce

SUGGESTION DU CHEF: LA VOLAILLE FERMIÈRE

- ❖ Déclinaison de panais - Marrons glacés - Sauce Albuféra **32€**
Chef's Speciality, The Farm Chicken: Parsnips - Candied chestnuts - Albufera sauce

En Supplément...

In Addition...

- | | |
|--|--|
| ❖ Ecrasé de pommes de terre 4€ | ❖ Haricots verts à l'ail 5€ |
|  <i>Mashed potatoes</i> |  <i>Green beans with garlic</i> |
| ❖ Riz basmati coco / gingembre 5€ | |
|  <i>Basmati rice - Coconut / ginger</i> | |



Pour l'Apéritif...

Appetizers

- | | | | |
|---|------------|--|------------|
| ❖ Planche de fromages AOP
✓ <i>Platter of local cheeses</i> | 19€ | ❖ Planche de charcuteries
✓ <i>Cold cut platter</i> | 20€ |
| ❖ Planche apéritive mixte
✓ <i>Mixed platter</i> | 22€ | ❖ La boîte chaude, toast à l'ail
✓ <i>The hot cheese box, garlic toast</i> | 22€ |
| ❖ Bruschetta savoyarde
✓ <i>Savoyard bruschetta</i> | 19€ | | |

Plats Enfant *Children's Dishes*

- ❖ **Pates - Sauce tomate / bolognaise / carbonara**
Pasta: Tomato / bolognese / carbonara sauce
- ❖ **Burger - Frites et salade**
Burger - French fries and salad
- ❖ **Steak haché - Frites ou purée ou légumes**
Minced beef steak - French fries or mashed potatoes or vegetables
- ❖ **Fish and chips - Frites et salade**
Fish and chips - French Fries and salad

20€ **Le Menu Enfant** *Children's Menu*

Desserts Enfant *Children's Dessert*

- ❖ **Glace**
Ice Cream
- ❖ **Brownie**
Brownie
- ❖ **Tarte aux pommes**
Apple pie

Moments De Gourmandise... Moments of Delight

- ❖ **Les pâtisseries du Chamois D'Or / à la pièce**
Chamois D'Or pastries per piece **14€**
- ❖ **Parfait glacé Exotique - Coco - Ananas**
Exotic iced "Parfait" - Coconut - Pineapple **14€**
- ❖ **Comme une tarte tatin**
Tatin-style apple tart **14€**
- ❖ **Glaces et sorbets / 1 Boule**
Ice cream and sorbets per scoop **3.5€**
- Supplément chantilly**
Extra whipped cream **1.5€**

