la Chaumière

• SPÉCIALITÉS SAVOYARDES •

ENTRÉES - STARTERS

POTAGE DU JOUR — 8 €
Soup of the day

RAVIOLES DU DAUPHINÉ — 20 €
Dauphiné Ravioles

SALADE CAESAR — 24 €
salade verte, poulet, croutons, parmesan, sauce caesar
Green salad, chicken, croutons, Parmesan, Caesar sauce

SOUPE À L'OIGNON ET SON TOAST GRATINE — 15 €
French onion Soup served with a gratinated toast

BURRATINA TRANSALPINE — 20 €
Mozzarella di bufala, cœur coulant et légumes de saison
Mozzarella di bufala, molten heart, and seasonal vegetables

BEIGNETS DE REBLOCHON — 17 €
Salade de jeunes pousses à l'huile de noix et jambon de Savoie
Fried reblochon cheese fritters
reblochon cheese spring rolls, 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

SMASH BURGER — 21 €
Pain brioché, beaufort, lard grillé, steack haché, tomates, cornichons et compotée d'oignons rouges. Sauce cheddar. Frites ou légumes

Savoyard burger
Brioche bun with Beaufort cheese, grilled bacon, minced beef patty, tomatoes, gherkins and red onion compote. Served with cheddar sauce and fries or vegetables

MAGRET DE CANARD — 24 €
Mille feuille pomme de terre et lard, sauce acidulée
Potato and bacon millefeuille with a tangy sauce

PAVE DE TRUITE EN CROUTE D'HERBE — 28 €
Riz et légumes
Almond-Crusted Trout Fillet *rice and vegetables*

ENTRECÔTE — 34 €
beurre maître d'hôtel, pdt grenaille et salade verte
Ribeye steak *Maitre d'hôtel butter, gratin dauphinois, and green salad*

NOS PATES — 20 €
carbonara, bolognese, napolitaine, beurre

TARTIFLETTE — 20 €
Tartiflette with green salad
Reblochon fondu sur lit de pommes de terres, oignons et lardons, salade verte

CROZETS ARTISANAUX — 22 €
en gratin, crème de beaufort
Handmade crozets *As a gratin with Beaufort cheese cream*

OPTION VÉGÉTARIENNE — 20 €

Tarifs TTC - Service Compris - liste des allergènes sur demande

SPECIALITES SAVOYARDES

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

PÉLA DES ARAVIS SERVIE AU POÊLON ET SALADE VERTE — 26 €
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

- supplément gratin /gratin supplement — 8 €

RACLETTE SAVOYARDE AU LAIT CRU — 30 €
Raclette fresh milk local cheese

RACLETTE SAVOYARDE FUMÉE "BREZAIN" — 32 €
Raclette fresh milk local cheese

FONDUE BOURGUIGNONNE ET SES 4 SAUCES — 32 €
burgundy beef fondue served with 4 sauces

- 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

DESSERT DU JOUR — 9 €
dessert of the day

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 :
NUGGETS DE POULET
NUGGETS DE POISSON
PATES SAUCE AU CHOIX:
CARBONARA, BOLOGNAISE OU NAPOLITAINE
ET
GLACE 2 BOULES OU MOUSSE AU CHOCOLAT

Your choice of:
- *Chicken nuggets*
- *Fish nuggets*
- *Penne rigate with a choice of carbonara, bolognese, or Neapolitan sauce*

and
- *Ice cream (2 scoops) or chocolate mousse*

la Chaumière
• SPÉCIALITÉS SAVOYARDES •

Tarifs TTC - Service Compris - liste des allergènes sur demande

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 POÊLON 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

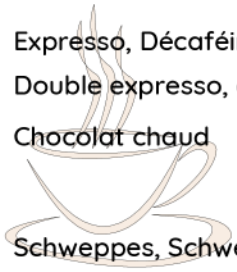
CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE

(GLACE : 2 BOULES INCLUS)

la Chaumière
· SPÉCIALITÉS SAVOYARDES ·

Tarifs TTC - Service Compris - liste des allergènes sur demande

BOISSONS



Expresso, Décaféiné	3.00 €
Double expresso, café au lait	5.00 €
Chocolat chaud	5.00 €
Schweppes, Schweppes agrumes 25 cl	6.00 €
Sprite 33 cl, Fanta 33cl	6.00 €
coca cola, coca zéro	6.00 €
orangina 33 cl	6.00 €
Sirop à l'eau	3.00 €

Café ou Chocolat viénnois	7.00 €
cappuccino	5.00 €
Thé ou infusion	4.00 €
Limonade Mont Blanc bio 33 cl	7.00 €
Fuzetea Pêche 25 cl	6.00 €
Perrier 33 cl	6.00 €
Jus de fruit Pago ananas, fraise, multi, pomme, tomate, pamplemousse, orange, fraise	6.00 €

BIERES

	25 CL	50 CL
Pression - Mont blanc Cristal - Blonde	6.00 €	11.50 €
Pression - Mont Blanc - Blanche	6.00 €	11.50 €
Pression - PICON	7.00 €	13.50 €
Supplément sirop + 1 €		



Leffe Blonde Abbaye 33 cl	8.00 €
1664 sans alcool	8.00 €
Corona	8.00 €
Mont blanc verte	8.00 €
Blanche "Brasserie Savoyarde" 33 cl	8.00 €
Monaco (25cl)	6.50 €

APERITIFS ET ALCOOLS

Ricard, Pastis 51 - 2 cl	4.00 €
Martini blanc ou rouge -	6.00 €
Bailey's	6.00 €
Armagnac Delord VSOP	8.00 €
Eau de Vie Framboise Bigallet	7.00 €
Eau de vie Kirsch	7.00 €
Vin chaud	6.00 €
Vodka - 4 cl	7.00 €
Gin Bombay Sapphire - 4 cl	9.00 €
Rhum Arrangé - 4 cl	6.00 €

Chartreuse jaune	11.00 €
Chartreuse verte	12.00 €
Suze ou Get 27	6.00 €
Génépi	7.00 €
Eau de vie Poire ou Marc de Savoie	9.00 €
Jameson Irish Whiskey	7.00 €
Gin Gordon's Dry	7.00 €
Rhum Mount Gay "Black Barrel"	9.00 €
Bacardi carta bianca	
Cidre Doux Kerisac 75 cl	25.00 €
Cidre doux Kerisac 25 cl	7.00 €

la Chaumière
· SPÉCIALITÉS SAVOYARDES ·

Tarifs TTC - Service Compris - liste des allergènes sur demande