



TO SHARE...ACCORDING TO JULIEN  
*A partager...selon l'ami Julien*

<b>LES 6 CROQUETAS RACLETTE A L'AIL DES OURS</b>	<b>11.00€</b>
<i>Fried raclette cheese with wild garlic</i>	
<b>LES 6 ACCRAS DE MORUE SAUCE SALSA</b>	<b>9.00€</b>
<i>Spicy cod fish cake served with salsa sauce</i>	
<b>LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE</b>	<b>18.00€</b>
<i>12 snails</i>	
<b>LE PÂTÉ CROUTE PORC ET CANARD DU PERE POYADE</b>	<b>18.00€</b>
<i>Julien's home made pork and duck pâté en croûte</i>	
<b>LE GRAVLAX DE TRUITE AUX DEUX CITRONS</b>	<b>13.00€</b>
<i>Trout gravlax seasoned with lime and lemon</i>	
<b>MAGRET DE CANARD SECHE AU FOIE GRAS</b>	<b>18.00€</b>
<i>Dried duck fillet with duck liver pâté</i>	

# STARTERS

## Les Entrées

**LE PÂTÉ CROUTE PORC ET CANARD DU PERE POYADE** 18.00€  
*Julien's home made pork and duck pâté en croûte*

**L'OEUF PARFAIT FACON CARBONARA** 13.00€  
*Slowly cooked egg styled carbonara*

**SOUPE DE CHOU-FLEUR ET CELERI, CHIPS DE JAMBON CRU** 11.00€  
*Cauliflower and celery soup, crispy cured ham*

**"MILLEFEUILLE" BUTTERNUT CÈPES ET NOISETTE, CRÈME DE COMTE** 12.00€  
*Squash butternut, penny bun and hazelnut "millefeuille", comté cheese sauce*



**PICANHA DE BOEUF "ANGUS" FACON CARPACCIO, FOIE GRAS ET TOMME AU PIMENT D'ESPELETTE** 20.00€  
*Beef picanha style carpaccio, duck liver pâté and tomme cheese flavoured Espelette pepper*

**Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande**  
*Meats come from France and European Union - List of allergens on request*

PASTA AND RISOTTO

# Les pâtes et risotto

**TAGLIATELLES AU PESTO, COPEAUX DE PARMESAN**

*Tagliatelle with pesto, parmesan cheese*



15.00€

**PEPINETTES EN RISOTTO, CROUSTILLANT D'EFFILOCHÉ DE BŒUF AU VIEUX COMTE**

*Pépinette pasta style risotto, pulled beef and comté cheese*

21.00€

ENFANT

## Menu

15.00€

**STEAK HACHE, FRITES OU JAMBON BLANC PATES OU GRATIN DE CROZETS A LA RACLETTE**

*Ground beef served with french fries or ham served with pasta or baked crozets with raclette cheese*

**DUO DE GLACES / SORBETS Vanille, fraise, chocolat, citron, poire, yaourt, caramel au beurre salé**

*2 scoops of ice cream/sorbet Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, pear, yoghurt, salted butter caramel*

**Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande**

*Meats come from France and European Union - List of allergens on request*

# BURGERS

# Les burgers

**TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES POMMES FRITES**

*All the burgers are served with french fries*

**BURGER DU CHAMOIS AU BOEUF, RACLETTE ET BACON**

*Beef burger, raclette cheese and bacon*

**22.00€**

**BURGER VEGETARIEN AUX LEGUMES ET RACLETTE**

*Vegetarian burger and raclette cheese*



**20.00€**

**BURGER ITALIEN AU BOEUF ET MOZZARELLA**

*Beef and mozzarella burger*

**22.00€**

# LOCAL FOOD

# Spécialités régionales

**GRATIN DE CROZETS AU VIEUX COMTE, OEUF PARFAIT ET DIOT FUMÉ**

*Baked crozets with Comté cheese, slowly cooked egg and smoked "diot" sausage*

**22.00€**

**TOURTE SAVOYARDE FAÇON TARTIFLETTE AU REBLOCHON, SALADE VERTE**

*Potato, bacon, onion and reblochon cheese pie served with salad*

**26.00€**

**PLANCHE DU MONTAGNARD (Murçon de Pays, cromesquis de Reblochon, Sarasson, salade verte, pommes grenailles)**

*Local food platter (Murçon, fried reblochon cheese, Sarasson, lettuce, baby potatoes)*

**27.00€**

**Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande**

*Meats come from France and European Union - List of allergens on request*

# MAIN COURSE

## Pour continuer

- TARTARE DE BOEUF SIMMENTAL "TIGRE QUI PLEURE (GINGEMBRE, SESAME, SAUCE SOJA), POEELE DE NOODLES** 26.00€  
*Simmental beef tartare seasoned with ginger, sesame seeds, soy sauce and served with stir-fried noodles*
- NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTES SAISIES, PEPINETTES A L'ENCRE, SAUCE CHORIZO** 32.00€  
*Seared scallops, pépinette pasta cooked with squid ink, chorizo sauce*
- BAVETTE D'ALOYAU ANGUS, JUS BRUN PARFUM DE SAUGE, POMMES GRENAILLES** 28.00€  
*Aloyau flank steak, well seasoned sauce flavoured sage, baby potatoes*
- LA TRUITE EN QUENELLE SAUCE HOMARDINE, SALADE VERTE** 24.00€  
*Trout quenelle with lobster sauce, salad*
- TATAKI DE BOEUF SIMMENTAL, SAUCE VIERGE, POEELE DE NOODLES** 27.00€  
*Simmental beef tataki, olive oil and vegetables dressing, stir fried noodles*
- BELLE COTE DE COCHON FARCIE AUX ECREVISSES, CRÈME DE CHORIZO, POMMES GRENAILLES** 25.00€  
*Pork chop stuffed with crawfish, chorizo sauce, baby potatoes*
- FILET DE CANETTE SERVI ROSE, SAUCE MYRTILLE-THYM, FEUILLE A FEUILLE DE POMMES DE TERRE** 28.00€  
*Duckling fillet served medium rare, blueberry and thyme sauce, potato millefeuille*

**Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande**

*Meats come from France and European Union - List of allergens on request*

# Menu GOURMAND 29.00€

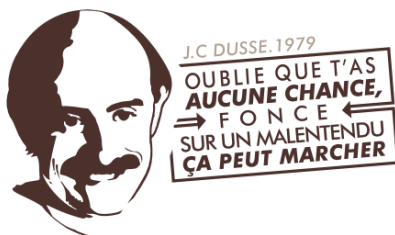
## GRATIN DE CROZETS AU VIEUX COMTE, OEUF PARFAIT ET DIOT FUMÉ

*Baked crozets with Comté cheese, slowly cooked egg and smoked "diot" sausage*

\*\*\*

## PARFAIT GLACE FACON SNICKERS, CACAHUETES CARMELISEES

*Parfait like a snickers with caramelized peanuts*



**Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande**  
*Meats come from France and European Union - List of allergens on request*

# Menu CHAMOIS 37.00€

## **LE PÂTÉ CROUTE PORC ET CANARD DU PERE POYADE**

*Julien's home made pork and duck pâté en croûte*

**OU**

*OR*

## **L'OEUF PARFAIT FACON CARBONARA**

*Slowly cooked egg styled carbonara*

\*\*\*

## **LA TRUITE EN QUENELLE SAUCE HOMARDINE, SALADE VERTE**

*Trout quenelle with lobster sauce, salad*

**OU**

*OR*

## **PEPINETTES EN RISOTTO, EFFILOCHÉ DE BŒUF ET VIEUX COMTE**

*Pépinette pasta style risotto, pulled beef and comté cheese*

\*\*\*

## **VERRINE FACON MUZELLE (VANILLE, CREME DE MARRON, CONFIT DE MYRTILLES, MERINGUE)**

*Verrine with vanilla, chestnut spread, candied blueberries and meringue*

**OU**

*OR*

## **PARFAIT GLACE FACON SNICKERS, CACAHUETES CAMELISEES**

*Parfait like a snickers with caramelized peanuts*

**Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande**

*Meats come from France and European Union - List of allergens on request*

# Menu SIGNATURE 55.00€

## **"MILLEFEUILLE" BUTTERNUT CÈPES ET NOISETTE, CRÈME DE COMTE**

*Squash butternut, penny bun and hazelnut "millefeuille", comté cheese sauce*

**OU**

*OR*

## **PICANHA DE BOEUF "ANGUS" FACON CARPACCIO, FOIE GRAS ET TOMME AU PIMENT D'ESPELETTE**

*Beef picanha style carpaccio, duck liver pâté and tomme cheese flavoured Espelette pepper*

\*\*\*

## **TROU GLACE SELON L'HUMEUR DU MIXOLOGUE**

*Drink break*

\*\*\*

## **FILET DE CANETTE SERVI ROSE, SAUCE MYRTILLE-THYM, FEUILLE A FEUILLE DE POMMES DE TERRE**

*Duckling fillet served medium rare, blueberry and thyme sauce, potato millefeuille*

**OU**

*OR*

## **NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTES SAISIES, PEPINETTES A L'ENCRE, SAUCE CHORIZO**

*Seared scallops, pépinette pasta cooked with squid ink, chorizo sauce*

\*\*\*

## **DESSERT AU CHOIX**

*Choice of dessert*

# DESSERTS

## Douceurs

<b>BRIOCHE FACON PAIN PERDU, POIRE POCHEE, SAUCE CHOCOLAT ET CAMEL</b>	<b>10.00€</b>
<i>French toast, poached pear, chocolate and caramel sauce</i>	
<b>PARFAIT GLACE FACON SNICKERS, CACAHUETES CAMELISEES</b>	<b>10.00€</b>
<i>Parfait like a snickers with caramelized peanuts</i>	
<b>TRADITIONELLE TARTE TATIN SERVIE TIEDE, CREME D'ISIGNY ET VANILLE</b>	<b>10.00€</b>
<i>Warmed tatin pie, Isigny crème fraîche and vanilla</i>	
<b>VERRINE FACON MUZELLE (VANILLE, CREME DE MARRON, CONFIT DE MYRTILLES, MERINGUE)</b>	<b>10.00€</b>
<i>Verrine with vanilla, chestnut spread, candied blueberries and meringue</i>	
<b>CREME BRULEE MAISON ORANGE-CANNELLE</b>	<b>9.00€</b>
<i>Home made orange and cinnamon crème brûlée</i>	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT CUIT A LA MINUTE, GLACE CAMEL BEURRE SALE</b>	<b>11.00€</b>
<i>Chocolate fondant cooked to order, caramel ice cream</i>	
<b>CAFE/THE GOURMAND</b>	<b>12.00€</b>
<i>Coffee/tea with desserts selection</i>	
<b>COUPE DE FRUITS FRAIS ET SORBET POIRE</b>	<b>9.00€</b>
<i>Fresh fruit salad served with pear sorbet</i>	
<b>SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS</b>	<b>4.00€ / 8.00€ / 10.00€</b>
<b>(Vanille, fraise, chocolat, citron, poire, yaourt, caramel au beurre salé, framboise, chartreuse verte)</b>	
<i>Ice cream and sorbet selection (vanilla, strawberry, chocolate, lemon, pear, yoghurt, salted butter caramel, raspberry, green chartreuse liqueur)</i>	
<b>COUPE COLONEL</b>	<b>12.00€</b>
<i>Lemon sorbet and vodka Zubowska</i>	
<b>COUPE CHARTREUSE</b>	<b>12.00€</b>
<i>Chartreuse Liqueur ice cream and green chartreuse liqueur</i>	
<b>COUPE WILLIAMINE</b>	<b>12.00€</b>
<i>Pear sorbet and eau de vie</i>	

**Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande**  
*Meats come from France and European Union - List of allergens on request*

# Allergènes

## Allergens

	Gluten	Crustacés / Crustaceans	Oeufs/Eggs	Poisson / Fish	Soja / Soy	Produits laitiers Dairy products	Céleri / Celery	Moutarde / Mustard	Sésame Sesame seeds	Fruits à coque / Nuts	Lupin	Mollusques / Mollusc	Arachides / Peanut
<b>LE PÂTÉ CROÛTE PORC ET CANARD</b> <i>Julien's home made pâté en croûte</i>	X		X		X								
<b>L'OEUF PARFAIT FACON CARBONARA</b> <i>Slowly cooked egg styled carbonara</i>	X		X		X								
<b>SOUPE DE CELERI ET CHOU FLEUR</b> <i>Cauliflower and celery soup</i>	X				X								
<b>MILLEFEUILLE BUTTERNUT CEPES ET NOISETTES</b> <i>Squash butternut, penny bun and hazelnut "millefeuille"</i>	X		X		X			X					
<b>PICANHA DE BOEUF FACON ROSSINI</b> <i>Beef picanha style rossini</i>	X												
<b>TAGLIATELLES AU PESTO, COPEAUX DE PARMESAN</b> <i>Tagliatelle with pesto, parmesan cheese</i>	X		X		X								X
<b>PEPINETTES EN RISOTTO</b> <i>Pépinette pasta style risotto</i>	X				X	X			X				
<b>BURGER DU CHAMOIS AU BOEUF</b> <i>Beef burger with raclette cheese</i>	X		X		X			X					
<b>BURGER VEGETARIEN</b> <i>Vegetarian burger</i>	X		X		X			X					X
<b>BURGER ITALIEN AU BOEUF</b> <i>Italian burger with beef</i>	X		X		X			X	X				X
<b>GRATIN DE CROZETS AU VIEUX COMTE</b> <i>Baked crozets with Comté cheese</i>	X		X		X								
<b>TOURTE SAVOYARDE FAÇON TARTIFLETTE</b> <i>Potato, bacon, onion and reblochon cheese pie</i>	X				X								
<b>PLANCHE DU MONTAGNARD</b> <i>Local food platter</i>	X		X		X		X						
<b>TARTARE DE BOEUF SIMMENTAL "TIGRE QUI PLEURE"</b> <i>Simmental beef with ginger, sesame seeds, soy sauce</i>	X			X				X				X	
<b>TARTARE DE BOEUF SIMMENTAL STRACCIATELLA</b> <i>Simmental beef tartare with stracciatella</i>					X								
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES ET PEPINETTES A L'ENCRE</b> <i>Seared scallops and pépinette pasta</i>	X				X	X					X		
<b>BAVETTE D'ALOYAU ANGUS</b> <i>Aloyau flank steak</i>	X			X									
<b>LA TRUITE EN QUENELLE SAUCE HOMARDINE</b> <i>Trout quenelle with lobster sauce</i>	X	X	X	X									
<b>TATAKI DE BOEUF SIMMENTAL</b> <i>Simmental beef tataki</i>	X			X				X	X				X
<b>BELLE COTE DE COCHON FARCIE AUX ECREVISSES</b> <i>Pork chop stuffed with crawfish</i>		X	X										
<b>FILET DE CANETTE SERVI ROSE</b> <i>Duckling fillet served medium rare</i>	X				X								
<b>BRIOCHE FACON PAIN PERDU, POIRE POCHEE</b> <i>French toast, poached pear</i>	X		X		X								
<b>PARFAIT GLACE FACON SNICKERS</b> <i>Parfait like a snickers</i>	X		X		X								X
<b>TRADITIONNELLE TARTE TATIN</b> <i>Warmed tatin pie</i>	X				X								
<b>VERRINE FACON MUZELLE</b> <i>Verrine with vanilla, chestnut spread...</i>			X		X								
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <i>Chocolate fondant</i>	X		X		X								X
<b>CAFE/THE GOURMAND</b> <i>Coffee/tea with desserts selection</i>	X		X		X								
<b>EMOTION CREME BRULEE</b> <i>Home made vanilla crème brûlée</i>	X		X		X			X					

# Envie d'un digestif ?

## Laissez-vous tenter par une Chartreuse

### Chartreuse 4cl

Génépi des pères Chartreux	9.00€
Chartreuse Verte/Jaune	10.00€
Chartreuse MOF	13.00€
Chartreuse 1605	15.00€
Liqueur du 9ème centenaire	18.00€
Chartreuse VEP Verte/Jaune	20.00€
Chartreuse Reine des liqueurs	25.00€



### Chartreuse - L'exception

UNE Chartreuse 2cl Verte 2020 ou Jaune 2021	<i>Une cuvée rarissime 120 exemplaires produits par an</i>	80.00€
--	--	--------

### JACOULOT (4cl)

Liqueur de poire	8.00€
Liqueur abricot	8.00€
Liqueur citron	8.00€
Liqueur menthe poivrée	8.00€

**POUR PLUS DE SELECTION, N'HESITEZ PAS A VOUS ADRESSER A NOS  
MIXOLOGUES**



## **Le Chamois Lodge c'est aussi un spa !**

**Le spa est ouvert tous les jours de 12h00 à 20h00 sur réservation uniquement.**

**Jacuzzi intérieur et extérieur, sauna, hammam, douche sensorielle et bain froid.**

**Réservations par téléphone au 04.76.80.51.31**



## **Un $\mathbb{R}$ de différence**

**Profitez d'un moment de détente et de partage à la Troïka.**

**Rendez-vous au sommet du Télécabine de Super Venosc ou du Télécabine de Vallée Blanche.**

