



CHAMOIS LODGE

HOTEL . BISTROT . RESTAURANT
LES 2 ALPES   FRANCE

TO SHARE Pour débiter

PLANCHE DE FROMAGES <i>PLATE OF FRENCH CHEESES</i>	€ 12.00
<i>comté 18 mois, crémeux du jura, tomme de savoie, bleu du Vercors</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>PLATE OF LOCAL CURED MEATS</i>	€ 10.00
<i>saucissons, rosette, jambon cru et bœuf séché des Alpes</i>	
PLANCHE MIXTE <i>MIXED PLATE OF FRENCH CHEESES AND LOCAL CURED MEATS</i>	€ 19,50
<i>charcuteries, fromages et pâté en croûte de la maison Bobosse</i>	
TARTINE BRUSCHETTA À L'ITALIENNE <i>Italian bruschetta</i>	€ 9,00
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE	€ 15,00
<i>12 Snails from Burgundy #labelrouge</i>	
PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOBOSSE au Foie gras	€ 12,00
<i>Mixed Meat Pâté in pastry, condiments</i>	
BOÎTE DE SARDINES « la Marseillaise »	€ 7,00
<i>Tin of sardines #lamarseillaise</i>	

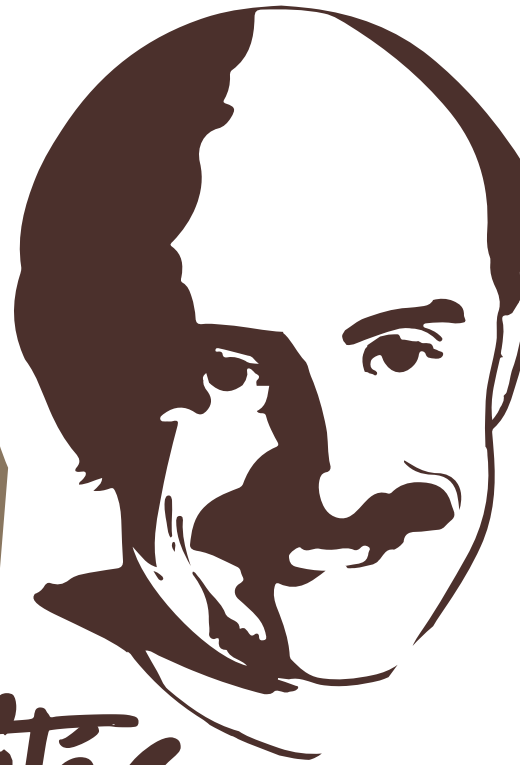
STARTERS Première assiette

PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOBOSSE au Foie gras et ses condiments	€ 12,00
<i>Mixed Meat Pâté in pastry, condiments</i>	
SOUPE D'ORTIES DES ENVIRONS, L'ŒUF PARFAIT ET DIOTS SAVOYARDS	€ 12.00
<i>Nettle soup, poached egg and Savoyard diot sausage</i>	
BONBONS DE POULPE , coulis de tomates façon gaspacho et chorizo hispanique	€ 18.00
<i>Octopus Candies with Tomato Soup and chorizo</i>	
ROSACE DE TOMATES NOIRES DE CRIMÉE , buratina, basilic, speck	€ 16,00
<i>Crimean black tomatoes, buratina, basil and speck</i>	
TARTINE BRUSCHETTA À L'ITALIENNE	€ 9,00
<i>Italian bruschetta</i>	
SALADE CAESAR tomates, aiguillettes de poulet, parmesan, sauce yoghourt	€ 15,00
<i>Caesar salad (tomatoes, chicken breasts, parmesan and yogurt sauce)</i>	
MINUTE DE THON JUSTE MARINÉS , quinoa, coulis mangue safran	€ 19,00
<i>Marinated tuna, quinoa and mango saffron sauce</i>	

J.C DUSSE. 1979

OUBLIE QUE T'AS
AUCUNE CHANCE,

→ F O N C E ←
SUR UN MALENTENDU
ÇA PEUT MARCHER



Les Spécialités

REGIONAL SPECIALITIES

BOÎTE CHAUDE DU JURA , charcuteries et churros de patate <i>Roasted Jura Cheese with Mountain charcuterie</i>	€21,00
RISOTTO DE CROZETS, L'ŒUF PARFAIT jambon et copeaux de Comté 18 mois <i>Risotto of crozets, egg 64°C, ham and cheese</i>	€18,00
LINGUINE AU PISTOU, COPEAUX DE PARMESAN <i>Pasta with Pesto and parmesan</i>	€11,00

Viandes et Poissons

MAIN COURSE

FAUX FILET DE BŒUF SIMMENTAL GRILLÉ , patate nouvelle, jus de viandes <i>Grilled Simmental Beef Fillet, Potato and Meat Juice</i>	€26,00
SUPRÊME DE POULET FERMIER POCHÉ-RÔTI AU BASILIC , linguine à l'ail des ours <i>Poached-roasted chicken breast with basil, Pasta with wild garlic</i>	€19,00
RISOTTO À L' ENCRE DE SEICHE ET MÉDAILLON DE THON AU SÉSAME <i>Risotto with squid ink and sesame tuna</i>	€21,00
LE BURGER DU CHAMOIS à la raclette... frites et salade <i>Chamois Burger (Beef burger, raclette cheese, salad and fried onions), French fries and salad</i>	€19,00
LE BURGER RETOUR D' ITALIE mozzarella et basilic... frites et salade <i>Italian Burger (Beef burger, mozzarella, basil pesto) French fries and salad</i>	€19,00

Menu DU SPORTIF € 19.00

SPORTS MENU

RISOTTO DE CROZETS, L'ŒUF PARFAIT
jambon et copeaux de Comté 18 mois
Risotto of crozets, egg 64°C, ham and cheese

SOUPE PÊCHE, PANCAKE DE MALLORY et glace yoghourt
Peach soup, Mallory's and yogurt ice cream

Menu CHAMOIS

BONBONS DE POULPE, coulis de tomates façon gaspacho et chorizo hispanique €29.00
Octopus Candies with Tomato Soup and chorizo

OU OR

PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOBOSSE au Foie gras et ses condiments
Mixed Meat Pâté in pastry, condiments

SUPRÊME DE POULET FERMIER POCHÉ-RÔTI AU BASILIC, linguine à l'ail des ours
Poached-roasted chicken breast with basil, Pasta with wild garlic

OU OR

RISOTTO À L' ENCRE DE SEICHE ET MÉDAILLON DE THON AU SÉSAME
Risotto with squid ink and sesame tuna

SOUPE PÊCHE, PANCAKE DE MALLORY et glace yoghourt
Peach soup, Mallory's pancake and yogurt ice cream

OU OR

LA TARTE AU CHOCOLAT, glace caramel et coulis chocolat blanc
Chocolate tart, caramel ice cream and white chocolate coulis

Menu DES P'TITS CHAMOIS

€ 12.00

KIDS MENU

STEACK HACHÉ DU BOUCHER, frites
OU JAMBON, linguine et comté
steak with French Fries OR ham with pasta and cheese

ET CORNET DE GLACE DEUX BOULES

vanille, chocolat, citron, chartreuse, yoghourt, passion, caramel, poire, fraise
*2 scoops ice cream cone
vanilla, chocolate, lemon, yogurt, passion, caramel, pear, strawberries*

Les Tatakis

DE BŒUF SIMMENTAL, € 19,00
sauce vierge retour d'Asie, frites ou taboulé de quinoa
Beef Tataki with quinoa taboules or french fries

DE THON, € 22.00
sauce vierge retour d'Asie, frites ou taboulé de quinoa
Tuna Tataki with quinoa taboules or french fries

ni Viandes ni Poissons

VEGETARIAN

LINGUINE AU PISTOU, COPEAUX DE PARMESAN € 11,00

Pasta with Pesto and parmesan

TABOULÉ DE QUINOA, crudités et sauce vierge € 12.00

Quinoa Taboulé

PLANCHE DE FROMAGES *PLATE OF FRENCH CHEESES* € 12.00

comté 18 mois, crémeux du jura, tomme de savoie, bleu du Vercors

DESSERTS Douceurs

SOUPE PÊCHE, PANCAKE DE MALLORY et glace yoghourt € 9,00

Peach soup, Mallory's pancake and yogurt ice cream

COUPE COLONEL, sorbet citron et Vodka Zubrowka Biala € 11.00

Colonel : lemon sorbet and vodka

COUPE CHARTREUSE, glace Chartreuse et sa liqueur € 11.00

Chartreuse : ice-cream with green chartreuse

COUPE WILLIAMINE, sorbet poire et son eau de vie € 11.00

Williamine : Pear Sorbet and poire Williams

CAFÉ GOURMAND OU THÉ/INFUSION GOURMAND € 10.50

Coffee / Tea gourmand

LA TARTE AU CHOCOLAT, glace caramel et coulis chocolat blanc € 9.00

Chocolate tart, caramel ice cream and white chocolate coulis

TRIO DE GLACES/SORBETS 3 SCOOPS ICE CREAM / SORBET € 7.00

vanille, chocolat, citron, chartreuse, yoghourt, passion, caramel, poire, fraise
vanilla, chocolate, lemon, chartreuse, yogurt, passion, caramel, pear, strawberries