

“Vivez SKIEZ Aimez”



TO SHARE  
*A partager*

|   |         |
|---|---------|
| <b>PLANCHE DE FROMAGES</b> <i>PLATE OF FRENCH CHEESES</i><br>comté 18 mois, crémeux du jura, tomme de savoie, bleu du Vercors | € 12.00 |
| <b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b> <i>PLATE OF LOCAL CURED MEATS</i><br>saucissons, rosette, jambon cru et bœuf séché des Alpes   | € 10.00 |
| <b>PLANCHE MIXTE</b> <i>MIXED PLATE OF FRENCH CHEESES AND LOCAL CURED MEATS</i><br>charcuteries, fromages et condiments       | € 19,50 |
| <b>12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE</b><br><i>12 Snails from Burgundy #labelrouge</i>                                    | € 15,00 |
| <b>BOÎTE DE SARDINES « la Marseillaise »</b><br><i>Tin of sardines #lamarseillaise</i>  | € 8,00  |

# STARTERS

## Première assiette

|  |                |
|--|----------------|
| <b>L'ŒUF DE POULE CUIT À 64°C, CRÈME DE CÈPES &amp; PANCETTA</b>           | <b>€ 13.00</b> |
| <i>egg cooked at 64° C, cream of porcini mushrooms and pancetta</i>        |                |
| <b>PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOBOSSE AU FOIE GRAS, CONDIMENTS</b>           | <b>€ 14.00</b> |
| <i>Mixed Meat Pâté in pastry, condiments</i>                               |                |
| <b>VELOUTÉ DE LÉGUMES OUBLIÉS et Ravioles du Royans Croustillantes</b>     | <b>€ 13,00</b> |
| <i>Vegetable soup and crispy ravioli</i>                                   |                |
| <b>BONBONS À LA RACLETTE, charcuteries &amp; salade de pommes de terre</b> | <b>€ 12,00</b> |
| <i>Raclette sweets, charcuteries and potato salad</i>                      |                |

## Menu ENFANT

€ 12.00

**LINGUINE, JAMBON ET COMTÉ**

*Linguine, ham & Comté cheese*

**OU OR**

**STEACK HACHÉ & FRITES**

*Ground steak and fries*

**OU OR**

**CROZETS GRATINÉS À LA RACLETTE**

*Risotto of crozets with Raclette cheese*

**&**

**DUO DE GLACES/SORBET**

*Fraises, chartreuse, poire, citron, vanille, caramel beurre salé, chocolat*

**ICE CREAM / SORBET DUO**

*Flavours : Strawberry, pear, lemon, vanilla, caramel, chocolate*

# Les plats

## MAIN COURSE

|  |  |               |
|--|--|---------------|
| <b>FAUX FILET DE BŒUF SIMMENTAL GRILLÉ</b>   | <i>GRILLED SIMMENTAL BEEF FILLET</i>     | <b>€28.00</b> |
| au beurre d'herbes, pomme de terre <i>Potato and Meat Juice</i>                                      |  |               |
| <b>LE BURGER DU CHAMOIS À LA RACLETTE</b>  | <i>CHAMOIS BURGER</i>                    | <b>€19,00</b> |
| Frites et salade <i>Beef burger, raclette cheese, salad and fried onions. French fries and salad</i> |  |               |
| <b>LINGUINE AU PISTOU,</b>   | <i>coqueaux de Parmesan</i>              | <b>€14,00</b> |
| <i>Pasta with Pesto and parmesan</i>   |  |               |
| <b>BOÎTE CHAUDE DU JURA</b>  | <i>REGIONAL CHEESE SPECIALITY</i>        | <b>€23,00</b> |
| charcuteries & patate <i>Roasted Jura Cheese with Mountain charcuterie</i>                           |  |               |
| <b>RISOTTO DE CROZETS, L'ŒUF PARFAIT</b>   | <i>RISOTTO OF CROZETS</i>                | <b>€18,00</b> |
| diots et copeaux de Comté 18 mois <i>Egg 64°C, ham and cheese</i>                                    |  |               |
| <b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b>   | <i>POACHED / ROASTED POULTRY SUPREME</i> | <b>€21.00</b> |
| poché/rôti à la crème de cèpes, polenta crémeuse <i>with mushroom cream, polenta</i>                 |  |               |
| <b>CIVET DE JOUE DE PORC À L'ANCIENNE</b>  | <i>PORK CHEEK stew, polenta</i>          | <b>€18,00</b> |
| & polenta crémeuse   |  |               |

**LA TENDANCE > À L'ARDOISE**  
selon l'heure de réveil du Chef  
*CHEF'S CHOICE of the day > SEE SLATE*

# Menu CHAMOIS

€30.00

1

**BONBONS À LA RACLETTE**, charcuteries & salade de pommes de terre

*Raclette sweets, charcuteries and potato salad*

OU OR

**PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOBOSSE** au Foie gras et ses condiments

*Mixed Meat Pâté in pastry, condiments*

2

**RISOTTO TOMATE/CHORIZO** et son accra de cabillaud

*Risotto tomato / chorizo and cod accra*

OU OR

**CIVET DE JOUE DE PORC À L'ANCIENNE** PORK CHEEK stew, polenta

& polenta crémeuse

3

**VERRINE MARRON/MYRTILLE**, éclats de meringue

*Chestnut / Blueberry verrine, meringue*

OU OR

**LA TARTE AU CHOCOLAT**, glace Chartreuse verte

*Chocolate tart, Chartreuse ice cream*

# Menu DU SKIEUR

€27.00

1

**VELOUTÉ DE LÉGUMES OUBLIÉS**

et Ravioles du Royans Croustillantes

*Vegetable soup and crispy ravioli*

2

**RISOTTO DE CROZETS, L'ŒUF PARFAIT**

diots et copeaux de Comté 18 mois

*RISOTTO OF CROZETS, Egg 64°C, ham and cheese*

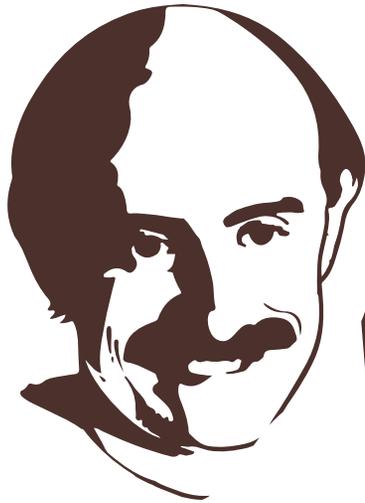
3

**VERRINE MARRON/MYRTILLE**, éclats de meringue

*Chestnut / Blueberry verrine, meringue*

# DESSERTS *Douceurs*

|   |        |
|---|--------|
| <b>ENTREMET 3 CHOCOLATS DE MR. CHAT</b> <i>ENTREMET 3 CHOCOLATES</i>  | €8.50  |
| <b>VERRINE MARRON/MYRTILLE, ÉCLATS DE MERINGUE</b><br><i>CHESTNUT / BLUEBERRY VERRINE, MERINGUE</i>   | €7.50  |
| <b>COUPE COLONEL,</b> <i>COLONEL</i><br>sorbet citron et Vodka Zubowska Biala <i>lemon sorbet and vodka</i>   | €11,00 |
| <b>COUPE CHARTREUSE</b> <i>CHARTREUSE</i><br>glace Chartreuse et sa liqueur <i>ice-cream with green chartreuse</i>  | €11,00 |
| <b>COUPE WILLIAMINE,</b> <i>WILLIAMINE</i><br>sorbet poire et son eau de vie <i>Pear Sorbet and poire Williams</i>  | €11,00 |
| <b>CAFÉ GOURMAND OU THÉ/INFUSION GOURMAND</b> <i>COFFEE / TEA GOURMAND</i>  | €10,50 |
| <b>MOELLEUX AU CHOCOLAT,</b> <i>CHOCOLATE CAKE</i><br>couleur coulant chocolat blanc & glace caramel <i>caramel ice cream</i>   | €9,50  |
| <b>LA TARTE AU CHOCOLAT,</b> <i>CHOCOLATE TART</i><br>glace chartreuse verte <i>with Chartreuse ice cream</i>   | €9,00  |
| <b>TRIO DE GLACES/SORBETS,</b> <i>3 SCOOPS ICE CREAM/SORBET</i><br>Fraises, chartreuse, poire, citron, vanille, caramel beurre salé, chocolat<br><i>Flavours : Strawberry, Chartreuse, pear, lemon, vanilla, caramel, chocolate</i> | €8,00  |



J.C DUSSE. 1979

oublie que t'as  
**AUCUNE CHANCE,**  
⇒ F O N C E ←  
SUR UN MALENTENDU  
**ÇA PEUT MARCHER**

CHAMOIS LODGE  
lovez CHARTREUSE

