

« Vivez SKIEZ Aimez »



TO SHARE  
*A partager*

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

# STARTERS

## les Entrées

<b>TABOULÉ DE QUINOA &amp; LÉGUMES D'ÉTÉ</b>	€ 9,00
<i>Quinoa tabbouleh, summer vegetables</i>	
<b>SOUPE D'ORTIES DES ENVIRONS, L'ŒUF PARFAIT &amp; DIOTS SAVOYARDS</b>	€ 13.00
<i>Nettle soup, poached egg and Savoyard diot sausage</i>	
<b>BURATINA, TOMATES, PISTOU &amp; SPECK</b>	€ 13,00
<i>Buratina, tomatoes, pesto &amp; speck</i>	
<b>PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOBOSSE AU FOIE GRAS, CONDIMENTS</b>	€ 14.00
<i>Mixed Meat Pâté in pastry, condiments</i>	
<b>VITELLO TONATO</b> rosace de veau, crème de thon & condiments	€ 14.00
<i>veal rosette, tuna cream and condiments</i>	

# SALADS

## les Salades

<b>DU DAUPHINÉ</b>	€ 16,00
<i>bleu du Vercors, Meurson de la Mûre, ravioles croquantes &amp; vinaigrette Noix</i>	
<i>Dauphiné, mixed salad, Vercors blue cheese, local sausage, walnut vinaigrette</i>	
<b>FAÇON CAESAR</b> filet de poulet, parmesan et tomates, sauce yoghourt	€ 16.00
<i>Caesar salad, chicken fillet, parmesan and tomatoes, yoghurt sauce</i>	

PASTA & RISOTTO

# les Pâtes & ravioles

**RISOTTO DE CROZETS, L'ŒUF PARFAIT** *RISOTTO OF CROZETS* € 18,00  
*diots de Savoie gratinés au Comté 18 mois Egg 64°C, ham and cheese*

**LINGUINE AU PISTOU**, copeaux de Parmesan *Pasta with Pesto and parmesan* € 13,00

SAY CHEESE

# les Fromages

**BOÎTE CHAUDE DU JURA**, charcuteries & pommes de terre € 24.00  
*Roasted Jura Cheese with Mountain charcuterie & potatoes*

**DEMI-REBLOCHON DE SAVOIE** rôti au four, charcuteries & pommes de terre € 25.00  
*Roasted half-Reblochon, charcuterie & potatoes*

# 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**

*Vanille, Fraise, Chocolat, Citron, Poire, Chartreuse,*

*Yaourt, Caramel au beurre salé*

**ICE CREAM / SORBET DUO**

*Flavours : Vanilla, Strawberry, Chocolate,*

*Lemon, Pear, Chartreuse, Yoghurt,*

*Salted butter caramel*

# les Tataakis

*Une méthode de préparation tant pour le boeuf que pour le thon ;  
cette technique consiste à saisir rapidement un morceau de boeuf  
ou thon mariné dans une sauce soja Kikkoman et condiments.*

**BŒUF SIMENTHAL, TABOULÉ DE QUINOA OU FRITES**

€ 21,00

*Simenthal beef, quinoa tabbouleh or fries*

**THON , TABOULÉ DE QUINOA OU FRITES**

€ 23.00

*Tuna, quinoa tabbouleh or fries*

# les Tartares TARTARS

*accompagnés de frites / served with french fries*

**BŒUF SIMENTHAL TRADITIONNEL**

€ 19,00

*Traditionnal Simenthal beef,*

**BŒUF SIMENTHAL À L'ITALIENNE** tomates confites, basilic & parmesan

€ 19.00

*Italian : Simenthal beef, confit tomatoes, basil & parmesan*

**THON À L'HUILE DE VANILLE & SAUCE SOJA**, coulis à la mangue safranée €21,00

*Tuna in vanilla oil & soy sauce, saffron mango coulis*

MAIN COURSE  
*Les plats*

- FAUX FILET DE BŒUF SIMMENTAL GRILLÉ** *GRILLED SIMMENTAL BEEF FILLET* €28.00  
*au beurre d'herbes, pomme de terre Potato and Meat Juice*
- TENTACULE DE POULPE GRILLÉ,** *GRILLED OCTOPUS TENTACLE* €25.00  
*coulis aux tomates & risotto tomato coulis & risotto*
- RISOTTO AUX HERBES,** *HERBS RISOTTO, raclette sweets & local sausage* €19,00  
*bonbon à la raclette et Meurson de la Mûre*

*les Burgers*  
*accompagnés de frites*  
*served with french fries*

- LE BURGER DU CHAMOIS À LA RACLETTE** €19,00  
*CHAMOIS BURGER Beef burger, raclette cheese, salad & fried onions.*
- RETOUR D'ITALIE** mozzarella et basilic €19,00  
*ITALIAN : mozzarella & basilic*

**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 **SUR L'IDÉE D'UNE FOCACCIA**, tomates, basilic et mozzarella  
*On the idea of a focaccia, tomatoes, basil and mozzarella*  
**OU OR**  
**VITELLO TONATO** rosace de veau, crème de thon & condiments  
*veal rosette, tuna cream and condiments*
- 2 **PAVÉ DE TRUITE DE CHEZ MURGAT**, beurre grenoblois, pommes grenaille  
*Trout steak, Grenoble butter, new potatoes*  
**OU OR**  
**RISOTTO AUX HERBES**, *HERBS RISOTTO*, raclette sweets & local sausage  
bonbon à la raclette et Meurson de la Mûre
- 3 **VERRINE MARRON/MYRTILLE**, éclats de meringue  
*Chestnut / Blueberry verrine, meringue*  
**OU OR**  
**CHEESE CAKE AUX MYRTILLES**, glace yahourt  
*Blueberry Cheese Cake & yogurt ice cream*

## Menu

DU SPORTIF

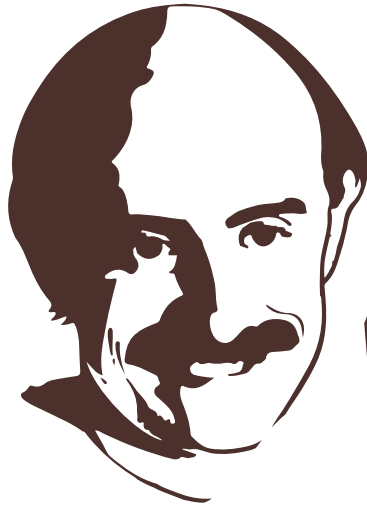
€28.00

- 1 **TABOULÉ DE QUINOA & LÉGUMES D'ÉTÉ**  
*Quinoa tabbouleh, summer vegetables*
- 2 **LINGUINE AU PISTOU**, copeaux de Parmesan  
*Pasta with Pesto and parmesan*
- 3 **SOUPE DE PÊCHE**, sorbet citron & parfum de thym  
*Peach soup, lemon sorbet & thyme flavor*

# DESSERTS

## *Douceurs*

<b>SOUPE DE PÊCHE,</b> <i>PEACH SOUP</i> sorbet citron et parfum de thym <i>lemon sorbet and thyme flavor</i>	€ 7,00
<b>COUPE COLONEL,</b> <i>COLONEL</i> sorbet citron et Vodka Zubowska Biala <i>lemon sorbet and vodka</i>	€ 11,00
<b>COUPE CHARTREUSE</b> <i>CHARTREUSE</i> glace Chartreuse et sa liqueur <i>ice-cream with green chartreuse</i>	€ 11,00
<b>COUPE WILLIAMINE,</b> <i>WILLIAMINE</i> 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> cœur coulant chocolat blanc & glace caramel <i>caramel ice cream</i>	€ 9,50
<b>CHEESE CAKE AUX MYRTILLES,</b> <i>BLUEBERRY CHEESE CAKE</i> glace yahourt <i>yogurt ice cream</i>	€ 9,00
<b>TRIO DE GLACES/SORBETS,</b> <i>3 SCOOPS ICE CREAM/SORBET</i> Vanille, Fraise, Chocolat, Citron, Poire, Chartreuse, Yaourt, Caramel au beurre salé <i>Flavours : Vanilla, Strawberry, Chocolate, Lemon, Pear, Chartreuse, Yoghurt, Salted butter caramel</i>	€ 8,00



J.C DUSSE. 1979

OUBLIE QUE T'AS  
**AUCUNE CHANCE,**  
⇒ F O N C E ←  
SUR UN MALENTENDU  
**ÇA PEUT MARCHER**

CHAMOISLODGE  
loves CHARTREUSE