

« Vivez SKIEZ Aimez »



TO SHARE  
*A partager*

<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> <i>CHEESE PLATTER</i>	€12.00
comté 18 mois, crémeux du jura, tomme de savoie, bleu du Vercors	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b> <i>COLD MEATS PLATTER</i>	€10.00
saucissons, rosette, jambon cru et bœuf séché des Alpes	
<b>PLANCHE MIXTE</b> <i>COLD MEATS AND CHEESE PLATTER</i>	€19,50
charcuteries, fromages et condiments	
<b>12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE</b>	€15,00
<i>12 Burgundy snails</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 and vegetables</i>	
<b>VELOUTÉ FROID DE COURGETTES, aromates, fromage frais &amp; chorizo espagnol</b>	€ 11,00
<i>cold zucchini soup, herbs, fromage frais, chorizo</i>	
<b>CHEESE CAKE, fêta &amp; ail des ours</b>	€ 12,00
<i>Cheese cake, feta and wild garlic</i>	
<b>SOUPE D'ORTIES DES ENVIRONS, L'ŒUF PARFAIT &amp; DIOTS SAVOYARDS</b>	€ 13,00
<i>Nettle soup, poached egg and diot sausage</i>	
<b>BURATINA, TOMATES, PISTOU &amp; SPECK</b>	€ 13,00
<i>creamy mozzarella, pesto and cured ham</i>	
<b>PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOBOSSE AU FOIE GRAS, CONDIMENTS</b>	€ 14,00
<i>Mixed meat pâté cooked in pie crust, condiments</i>	
<b>VITELLO TONATO rosace de veau, crème de thon &amp; condiments</b>	€ 14,00
<i>veal rosette, tuna cream and condiments</i>	

# MIXED SALADS

## Les Salades

<b>DU DAUPHINÉ</b>	€ 16,00
<i>bleu du Vercors, Murson de la Mûre, ravioles croquantes &amp; vinaigrette Noix</i>	
<i>Mixed salad, Vercors blue cheese, Murson sausage, local pasta, walnut vinaigrette</i>	
<b>FAÇON CAESAR</b> filet de poulet, parmesan et tomates, sauce yoghourt	€ 16,00
<i>chicken breast, Parmesan and tomatoes, yoghurt sauce</i>	

# PASTA *Les Pâtes*

**RISOTTO DE CROZETS, L'ŒUF PARFAIT** *CROZETS RISOTTO* € 18,00

*diots de Savoie gratinés au Comté 18 mois poached egg, diot sausage grilled with Comté*

**LINGUINE AU PISTOU**, copeaux de Parmesan *Linguine, pesto and Parmesan* € 13,00

# SAY CHEESE *Les Fromages*

**BOÎTE CHAUDE DU JURA**, charcuteries & pommes de terre €24.00

*Roasted cheese served with cold meats and potatoes*

**DEMI-REBLOCHON DE SAVOIE** rôti au four, charcuteries & pommes de terre €25.00

*Roasted half reblochon served with cold meats and potatoes*

# *Menu* ENFANT

€ 12.00

**LINGUINE, JAMBON ET COMTÉ**

*Linguine, ham & Comté cheese*

**OU OR**

**STEACK HACHÉ & FRITES**

*ground beef and french fries*

**OU OR**

**CROZETS GRATINÉS À LA RACLETTE**

*Baked crozets with raclette*

&

**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, 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, candied tomatoes, basil and parmesan*

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

€21,00

*Tuna marinated with vanilla oil and soy sauce, saffron and mango coulis*

MAIN COURSE  
*Les plats*

- FAUX FILET DE BŒUF SIMMENTAL GRILLÉ** *GRILLED SIMMENTAL SIRLOIN STEACK* €28.00  
*au beurre d'herbes, pomme de terre with herbs and butter sauce, potatoes*
- TENTACULE DE POULPE GRILLÉ,** *GRILLED OCTOPUS TENTACLE* €25.00  
*coulis aux tomates & risotto tomato coulis & risotto*
- RISOTTO AUX HERBES,** *RISOTTO with fresh herbs, fried raclette & Murson sausage* €19,00  
*bonbon à la raclette et Murson 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 & basilic €19,00  
*ITALIAN : mozzarella & basil*

**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

**CHEESE CAKE**, fêta & ail des ours

*Cheese cake, feta and wild garlic*

**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

*Thick slice of trout, lemon, caper and butter sauce, baby potato*

**OU OR**

**RISOTTO AUX HERBES**, *Risotto with fresh herbs, fried raclette and Murson sausage*

*bonbon à la raclette et Murson de la Mûre*

3

**BARRE GLACÉE FAÇON « SNICKER'S »**, vanille, caramel & cacahuètes

*a kind of... SNICKER'S, vanilla, caramel & peanuts*

**OU OR**

**VERRINE ABRICOTS ET VERVEINE**, douceur dulcey de chez Valrhona

*Apricot & verbena verrine, dulcey chocolate mousse*

# Menu

## DU SPORTIF

€28.00

1

**TABOULÉ DE QUINOA & LÉGUMES D'ÉTÉ**

*Quinoa tabbouleh & vegetables*

2

**LINGUINE AU PISTOU**, copeaux de Parmesan

*Linguine, pesto and Parmesan*

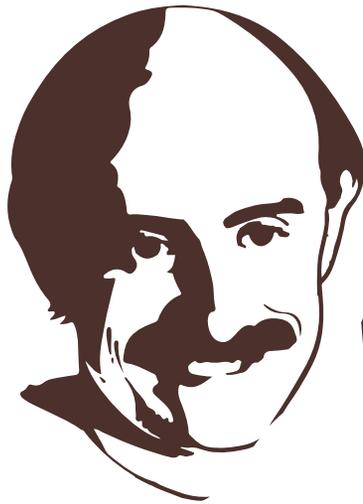
3

**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>BARRE GLACÉE FAÇON « SNICKER'S »</b> <i>a kind of.. SNICKER'S</i> vanille, caramel & cacahuètes <i>vanilla, caramel &amp; peanuts</i>	€8,50
<b>VERRINE ABRICOTS ET VERVEINE,</b> <i>apricot &amp; verbena</i> VERRINE douceur dulcèy de chez Valrhona <i>dulcèy chocolate mousse</i>	€9,00
<b>PAVLOVA REVISITÉE</b> <i>PAVLOVA</i> meringue, framboise & exotique <i>meringue, raspberry &amp; exotic</i>	€9,50
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT,</b> <i>CHOCOLATE FONDANT</i> cœur coulant chocolat blanc & glace caramel <i>caramel ice cream</i>	€9,50
<b>CAFÉ GOURMAND OU THÉ/INFUSION GOURMAND</b> <i>COFFEE OR TEA GOURMAND, Coffee/tea with desserts selection</i>	€ 10,50
<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>Chartreuse liqueur ice cream &amp; green chartreuse liqueur</i>	€ 11,00
<b>COUPE WILLIAMINE,</b> <i>WILLIAMINE</i> sorbet poire et son eau de vie <i>pear sorbet &amp; eau de vie</i>	€ 11,00



J.C DUSSE. 1979

← OUBLIE QUE T'AS  
**AUCUNE CHANCE,**  
⇒ FONCE ←  
SUR UN MALENTENDU  
**ÇA PEUT MARCHER**

CHAMOISLODGE  
loves CHARTREUSE

« Vivez SKIEZ Aimez »



TO SHARE  
**A partager**

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

**les Salades** MIXED SALADS

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

## STARTERS

# les Entrées

<b>TABOULÉ DE QUINOA &amp; LÉGUMES D'ÉTÉ</b>	€ 9,00
<i>Quinoa tabbouleh and vegetables</i>	
<b>VELOUTÉ FROID DE COURGETTES</b> , aromates, fromage frais & chorizo espagnol	€ 11,00
<i>cold zucchini soup, herbs, fromage frais, chorizo</i>	
<b>CHEESE CAKE</b> , fêta & ail des ours	€ 12,00
<i>Cheese cake, feta and wild garlic</i>	
<b>SOUPE D'ORTIES DES ENVIRONS, L'ŒUF PARFAIT &amp; DIOTS SAVOYARDS</b>	€ 13,00
<i>Nettle soup, poached egg and diot sausage</i>	
<b>BURATINA, TOMATES, PISTOU &amp; SPECK</b>	€ 13,00
<i>creamy mozzarella, pesto and cured ham</i>	
<b>PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOBOSSE AU FOIE GRAS, CONDIMENTS</b>	€ 14,00
<i>Mixed meat pâté cooked in pie crust, condiments</i>	
<b>VITELLO TONATO</b> rosace de veau, crème de thon & condiments	€ 14,00
<i>veal rosette, tuna cream and condiments</i>	

## PASTA

# les Pâtes

<b>RISOTTO DE CROZETS, L'ŒUF PARFAIT</b> CROZETS RISOTTO	€ 18,00
<i>diots de Savoie gratinés au Comté 18 mois poached egg, diot sausage grilled with Comté</i>	
<b>LINGUINE AU PISTOU</b> , copeaux de Parmesan	€ 13,00
<i>Linguine, pesto and Parmesan</i>	

## SAY CHEESE

# les Fromages

<b>BOÎTE CHAUDE DU JURA</b> , charcuteries & pommes de terre	€ 24,00
<i>Roasted cheese served with cold meats and potatoes</i>	
<b>DEMI-REBLOCHON DE SAVOIE</b> rôti au four, charcuteries & pommes de terre	€ 25,00
<i>Roasted half reblochon served with cold meats and potatoes</i>	

# Menu ENFANT

€ 12.00

## LINGUINE, JAMBON ET COMTÉ

*Linguine, ham & Comté cheese*

OU OR

## STEACK HACHÉ & FRITES

*ground beef and french fries*

OU OR

## CROZETS GRATINÉS À LA RACLETTE

*Baked crozets with raclette*

&

## 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, Yoghurt, Salted butter caramel*

## les Tatakis

*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

*Simenthal beef, quinoa tabbouleh or fries*

€ 21,00

## THON , TABOULÉ DE QUINOA OU FRITES

*Tuna, quinoa tabbouleh or fries*

€ 23.00

## les Tartares TARTARS

*accompagnés de frites / served with french fries*

## BŒUF SIMENTHAL TRADITIONNEL

*Traditionnal Simenthal beef,*

€ 19,00

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

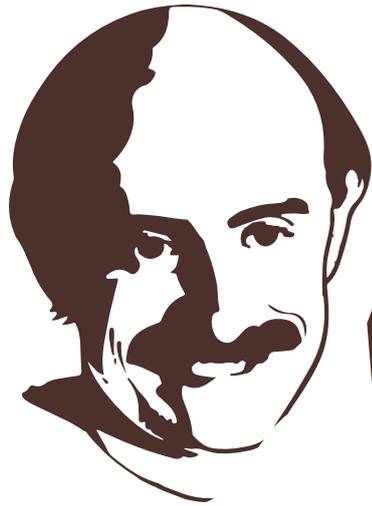
*Italian : simenthal beef, candied tomatoes, basil and parmesan*

€ 19.00

## THON À L'HUILE DE VANILLE & SAUCE SOJA, coulis à la mangue safranée

*Tuna marinated with vanilla oil and soy sauce, saffron and mango coulis*

€ 21,00



J.C DUSSE. 1979

OUBLIE QUE T'AS  
AUCUNE CHANCE,  
⇒ FONCE ←  
SUR UN MALENTENDU  
ÇA PEUT MARCHER

## MAIN COURSE

# Les plats

- FAUX FILET DE BŒUF SIMMENTAL GRILLÉ** *GRILLED SIMMENTAL SIRLOIN STEACK* €28.00  
au beurre d'herbes, pomme de terre *with herbs and butter sauce, potatoes*
- TENTACULE DE POULPE GRILLÉ,** *GRILLED OCTOPUS TENTACLE* €25.00  
coulis aux tomates & risotto *tomato coulis & risotto*
- RISOTTO AUX HERBES,** *RISOTTO with fresh herbs, fried raclette & Murson sausage* €19,00  
bonbon à la raclette et Murson 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 & basilic €19,00  
*ITALIAN : mozzarella & basil*

**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

**CHEESE CAKE**, fêta & ail des ours

*Cheese cake, feta and wild garlic*

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

*Thick slice of trout, lemon, caper and butter sauce, baby potato*

OU OR

**RISOTTO AUX HERBES**, *Risotto with fresh herbs, fried raclette and Murson sausage*  
bonbon à la raclette et Murson de la Mûre

3

**BARRE GLACÉE FAÇON « SNICKER'S »**, vanille, caramel & cacahuètes

*a kind of... SNICKER'S, vanilla, caramel & peanuts*

OU OR

**VERRINE ABRICOTS ET VERVEINE**, douceur dulcèy de chez Valrhona

*Apricot & verbena verrine, dulcèy chocolate mousse*

# Menu DU SPORTIF

€28.00

1

**TABOULÉ DE QUINOA & LÉGUMES D'ÉTÉ**

*Quinoa tabbouleh & vegetables*

2

**LINGUINE AU PISTOU**, copeaux de Parmesan

*Linguine, pesto and Parmesan*

3

**SOUPE DE PÊCHE**, sorbet citron & parfum de thym

*Peach soup, lemon sorbet & thyme flavor*

# DESSERTS

## Douceurs

<b>SOUPE DE PÊCHE, PEACH SOUP,</b> sorbet citron et parfum de thym <i>lemon sorbet and thyme flavor</i>	€ 7,00
<b>BARRE GLACÉE FAÇON « SNICKER'S »</b> <i>a kind of.. SNICKER'S</i> vanille, caramel & cacahuètes <i>vanilla, caramel &amp; peanuts</i>	€8,50
<b>VERRINE ABRICOTS ET VERVEINE,</b> <i>apricot &amp; verbena</i> <b>VERRINE</b> douceur dulcey de chez Valrhona <i>dulcey chocolate mousse</i>	€9,00
<b>PAVLOVA REVISITÉE PAVLOVA</b> meringue, framboise & exotique <i>meringue, raspberry &amp; exotic</i>	€9,50
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT, CHOCOLATE FONDANT</b> cœur coulant chocolat blanc & glace caramel <i>caramel ice cream</i>	€9,50
<b>CAFÉ GOURMAND OU THÉ/INFUSION GOURMAND</b> <i>COFFEE OR TEA GOURMAND, Coffee/tea with desserts selection</i>	€ 10,50
<b>COUPE COLONEL, COLONEL</b> sorbet citron et Vodka Zubowska Biala <i>lemon sorbet and vodka</i>	€ 11,00
<b>COUPE CHARTREUSE CHARTREUSE</b> glace Chartreuse et sa liqueur <i>Chartreuse liqueur ice cream &amp; green chartreuse liqueur</i>	€ 11,00
<b>COUPE WILLIAMINE, WILLIAMINE</b> sorbet poire et son eau de vie <i>pear sorbet &amp; eau de vie</i>	€ 11,00

**CHAMOIS LODGE**  
*loves* **CHARTREUSE**