

# A la carte

## LES ENTREES

	Petite	Grande
<b>Saumon fumé maison et beurre à l'aneth</b> 6/7/8/9/12 <i>Homemade smoked salmon served with a dill butter</i>	12€00	16€00
<b>Terrine maison Pintade et Raisins</b> 1/2/6/7/8/ <i>Homemade Guinea fowl and Sultana terrine</i>	12€00	16€00
<b>Salade folle ou potage du moment</b> <i>Salad of the Chef</i>	08€00	12€00

## LES PLATS

<b>Entrecôte de Bœuf (FR) au Poêlon</b> ≈ 250gr <i>Grilled Prime rib beef ≈ 250gr</i>		19€50
<b>Escalope de Veau au Poêlon, sauce aux champignons</b> 3/8/9 <i>Veal cutlet with mushrooms cream sauce</i>		17€50
<b>Foie de Génisse (FR) : Persillé ou Vinaigre Balsamique</b> 8/9 <i>Ox Liver Le Chalet's recipe: Chopped Parsley and Garlic or with Balsamic Vinegar reduction</i>		12€50
<b>Steak de Thon en croûte de Sésame et son Risotto</b> 8/12/3 <i>Tuna with a sesame coat, Risotto</i>		17€00
<b>Omelette aux Champignons et aux Lardons accompagnée de Frites et de Salade</b> 2/3/6/7/9 <i>Mushrooms and Bacon Omelet, Green Salad and French Fries</i>		11€00
<b>Gratin de Ravioles du Dauphiné :</b>		
Comté et crème 1/2/3		12€00
Comté, crème et lardons		13€00
Comté, crème et Champignons		13€50
<i>Dumplings with Cheese, Herbs and Cream, local speciality: Plain or Bacon or mushroom</i>		

## LES DESSERTS

<b>Coupe 2 boules, "Glaces des Alpes"</b> <i>Local Ice cream: 2 flavors of your choice</i>		4€50
<b>Desserts du moment</b> <i>Pastries of the day</i>		5€00
<b>Café gourmand</b> 4 Selections of Pastries served with a cup of organic Coffee		7€00

Prix nets, service compris

Pour nos desserts, liste des allergènes disponible auprès de notre équipe

# Nos Menus du Midi

*Lunch Menu*

*Menu du jour : 20€*

*Menu Duo : Entrée + Plat 15€90 // Plat + Dessert 15€90*

**Salade folle du moment**

\*\*\*

**Plat du jour**

*Proposé à la carte au tarif de 10,90€*

**Ou**

**Foie de Génisse : Persillé ou Vinaigre Balsamique**

**Ou**

**Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté : Nature ou Lardons Fumés ou Champignons**

\*\*\*

**Dessert au choix (sauf Café Gourmand)**

## ***Menu Gourmand 28€***

**Saumon fumé maison**

**Ou**

**Terrine maison Pintade et Raisins**

\*\*\*

**Escalope de Veau, sauce Champignons**

**Ou**

**Thon en croute de Sésame, Risotto**

\*\*\*

**Dessert au choix (sauf Café Gourmand)**

Prix nets, service compris

Pour nos desserts, liste des allergènes disponible auprès de notre équipe

# Les Menus du Soir

*Diner Menu*

## Menu Cuisses de Grenouille 30€

Saumon fumé maison

**Ou**

Terrine maison Pintade et Raisins

\*\*\*

Cuisses de Grenouille à la Persillade ou à la Provençale *v*

*A la carte uniquement le soir : 20€ par personne*

\*\*\*

Dessert au choix (sauf Café Gourmand)

## Menu Gourmand 28€

Saumon fumé maison

**Ou**

Terrine maison Pintade et Raisins

\*\*\*

Escalope de Veau, sauce Champignons

**Ou**

Thon en croûte de Sésame et son Risotto

\*\*\*

Dessert au choix (sauf Café Gourmand)

## Menu Chambres d'hôtes

*Uniquement pour nos pensionnaires, proposé au tarif de 30€ par personne et incluant le petit déjeuner buffet*

Salade folle du moment

\*\*\*

Foie de Génisse : Persillé ou Vinaigre Balsamique

**Ou**

Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté : Nature ou Lardons Fumés ou Champignons

\*\*\*

Dessert au choix (sauf Café Gourmand)