



Menu à 48€ (plat, dessert)

Menu à 55 € (entrée, plat)

Menu à 61 € (entrée, plat, dessert)

Les entrées au choix

Aumonières de chèvre de Vars au miel avec poires pochées et jambon cru.

Mi cuit de foie gras au génépi, Chutney de pommes caramélisées.

Brousse de brebis avec saumon fumé et son caviar de citron

Velouté de potimarron aux châtaignes, tartine à la tomme et son lard croustillant

Ravioles et jambon à la truffe gratinée au parmesan

Les plats (Tous les plats sont servis avec un accompagnement de frites ou légumes, au choix du client)

Cassiolette de Saint Jacques aux cèpes accompagnée de son risotto

Côtes d'agneau à la crème d'ail accompagnées de son gratin dauphinois

Tournedos de canard et foie gras poêlé avec une sauce au miel

Ris de veau braisé aux morilles accompagné de ses tagliatelles et petits légumes

La côte de bœuf sur le grill et ses sauces (1pers)

Un dessert au choix de la carte



Les menus spécialités :

Prix par personne avec un dessert de la carte :

Servies avec Jambon cru et Salade verte.

Tartiflette savoyarde 45,00

Les Fondues :

A partir de 2 personnes (prix par personne)

La fondue Savoyarde 45,00
(Emmenthal, comté et beaufort, salade verte, croutons, pommes de terre de pays et jambon cru)

La fondue des Alpes 47,00
(Fondue savoyarde aux morilles, salade verte, croutons, pommes de terre de pays et jambon cru)

La fondue des Pâpes 47,00
(Fondue Savoyarde aux cèpes, salade verte, croutons, pommes de terre de pays et jambon cru)

La fondue Bourguignonne 47,00
(250 g de viande à fondue, sauces maison, frites maison, salade verte)

Menu enfant (jusqu'à 8 ans)

Tartiflette + dessert : 31 €

Nuggets ou steak haché et frites ou pâtes + dessert : 24€



Les menus spécialités : les fromages gratinés :

Prix par personne avec un dessert de la carte :

La raclette Royale (A partir de 2 personnes) 49,00/pers
Servie à volonté, raclette au lait cru, Charcuterie et pommes de terre de pays

La Reblochonade (pour 1 personne) 49,00
Pour les inconditionnels du reblochon « fruitier », servi avec charcuterie, pommes de terre et salade verte, comme une raclette.

Le Plateau du Chal'Heureux (pour 1 personne) 49,00
Au fromage « bois blond, type Mont d'Or » gratiné au four, servi avec charcuterie, pommes de terre et salade verte.

Les Desserts :

La pâtisserie du moment

Tarte tatin

Crème brûlée

Souvenirs d'enfance

(Brioche perdue, crème anglaise, sauce au chocolat et glace vanille)

Les Coupes digestives

Colonel (Sorbet citron et Vodka)

Limoncella (Sorbet citron et Limoncello)

Pippermint (Menthe chocolat et Get 27)

La Gascone (glace rhum raisins, armagnac)

La Chal'heureuse (glace génépi et génépi)

Le Café gourmand

Les Vins rouges :

	<u>50 cl</u>	<u>75cl</u>
AOC Vin de pays du Var Saint André	19,00	28,00
AOC Côtes de Provence St André de Figuières	28,00	34,00
AOC Bandol Domaine de Terre Brune Bio		51,00
AOC Côtes du Rhône Parallèle 45		31,00
AOC Vacqueyras Les Cyprès		43,00
AOC Croze Hermitage « Les Jalets »		36,00
AOC Saint Joseph Le Grand Pompée		38,00
AOC Mercurey		43,00
AOC Cornas		54,00
AOC Côte Rôtie		73,00
AOC Haut Medoc Mademoiselle L		43,00
AOC Chignin La Mondeuse		38,00
AOC Saint Emilion Grand cru Château Dassault		77,00
AOC Gevrey Chambertin Maison Jadot		96,00
AOC Nuit Saint Georges Maison Jadot		89,00
AOC Brouilly Balloquet Maison Jadot		42,00
AOC Château de Berne Terre de Berne		31,00

Les Vins blancs :

	<u>37,5cl</u>	
AOC Vin de Pays du Var Saint André		28,00
AOC Château de Berne Terre de Berne		31,00
AOC Chablis « La sereine »		34,00
AOC Chignin blanc « La montagne »		33,00
AOC Apremont	23,00	31,00

Les Vins rosés :

AOC Vin de pays du var Saint André		28,00
AOC Côtes de Provence St André de Figuières Magalie	28,00	34,00
AOC Bandol Domaine de Terre Brune		43,00
AOC Château de Berne Terre de berne		31,00

Les Champagnes :

*Mignonette de Champagne Taitinger (3 coupes)	37,00	
* Taitinger BSA		75,00
Magnum		149,00
* Taitinger Prélude GC		85,00
* Comte de Champagne		189,00
* Comte de Champagne rosé		219,00