



# Menu Découverte

32 €



tout compris



**Apéritif :** kir breton cidre : mûre, pêche, cassis, myrtille ou violette.  
ou jus pomme artisanal, jus d'orange, ananas, abricot ou fraise.

## Entrée

**salade Calabre** : salade de jeunes pousses, tomates, mozzarella, lardons  
ou **salade Méditerranéenne** quartiers de tomates, mozzarella, huile d'olive, parmesan  
ou **salade Refuge** : foie gras de canard entier mi-cuit sur un lit de jeunes pousses  
ou **Assiette de charcuterie** : jambon de pays, jambon blanc, rosettes, coppa, grisons



## + Spécialité du Chalet

**Galette de blé noir** au choix dans la carte  
ou **Salade** au choix dans la carte  
ou **Pièce du boucher** 250gr minimum (accompagnement voir carte)

## + Dessert du Chalet

**Crêpe** au choix dans la carte  
ou **Coupe glacée** au choix dans la carte.



## + Boisson au choix

pour 2 pers. : **bouteille 75 cl** : Cidre artisanal,  
ou vin rouge 75cl : **Brouilly**, **St Émilion**, ou vin rosé : **Buzet**  
ou vin blanc 75cl : **Apremont** (Savoie) ou **Gewurztraminer**, **Sylvaner** (Alsace)  
ou par personne : **pichet 50cl** : cidre artisanal brut ou doux,  
ou vin rouge **Cabernet-Sauvignon**, rosé **Gaillac**, **Sylvaner** blanc  
ou **Bière du Mont Blanc 33cl** ou **Coca Cola 33 cl**  
ou **Badoit** ou **Evian 50cl**  
ou pichet diabolo **grenadine** ou **menthe** à volonté...



**+ Café ou décaféiné,**  
**ou digestif** poire, cognac, armagnac, génépi, Manzana, Get 27, Baileys'.



# Menu Savoyard



33 €

tout compris, prix par personne

minimum 2 personnes pour la raclette et les fondues (individuel pour la Marmiflette)

**Apéritif** kir breton (cidre) : mûre, pêche, cassis, myrtille ou violette.  
ou jus pomme artisanal, jus d'orange, ananas, abricot ou fraise.

**Raclette aux 3 fromages :**  
**Raclette, Morbier, Reblochon à volonté.**



**ou Fondue Savoyarde Beaufort, Comté, Emmental**  
225gr / personne ( soit : 450 gr pour 2 ou 675 gr pour 3... )  
au choix : **nature**, ou + **lardons & oignons** ou + **Cèpes**.



**ou Marmiflette** Tartiflette gratinée au four :  
reblochon, lardons, pommes de terre, oignons (servie du 01 sept. au 30 avril)



**+ une assiette de charcuterie :**  
jambon de pays, jambon blanc, rosettes, coppa, viande des grisons

**+ salade verte & petites rattes du Touquet**

**+ Crêpe** ou **coupe glacée** au choix dans la carte



**+ Boisson** au choix :

pour 2 pers. **bouteille 75 cl** : Cidre artisanal  
ou vin rouge : 75cl **Brouilly**, ou 75 cl **St Émilion**  
ou **Buzet** rosé, ou vin blanc de Savoie **Apremont**  
ou vin blanc d'Alsace : **Gewurztraminer** ou **Sylvaner**.  
ou par personne : **pichet 50cl** : cidre artisanal brut ou doux,  
ou vin rouge **Cabernet-Sauvignon**, rosé **Gaillac**, **Sylvaner** blanc  
ou **Bière du Mont Blanc 33cl** ou **Coca Cola 33 cl**  
ou **Badoit** ou **Evian 50cl** ou pichet diabolo **grenadine / menthe** à volonté !



**Café ou décaféiné,**  
**ou digestif** : poire, cognac, armagnac, génépi, Manzana, Get 27, Baileys'.



## La carte des Cidres

**Cidre Artisanal** Brut ou Doux : bout 75cl : **9.70€** 50cl : **6.50** bolée :20cl **2.90**

**Cidre Biologique** 75cl : **10.90** **Cidre Fermier** Sec terroir 75cl : **10.90**

**Poiré** bouteille 75cl : **10.90**

## Boissons fraîches

**Jus de pomme 100% pur jus** bouteille 100cl **7.90** 50cl **6.20** bolée **2.60**

### Soft drinks

Coca Cola ou Coca Cola Zéro 33cl **3.90**

Orangina, Ice Tea 25cl **3.80**

**Jus : Orange ou Ananas** 33cl **3.90**

**Fraise ou Abricot** 33cl **4.30**

**Diabolo** ou **Lait** grenadine, menthe 33 cl **2.80**

**Sirop** grenadine, menthe (33cl) **2.00** Carafe 50cl **3.20**

**Eaux** Badoit, Evian 50cl **3.40**

## Bières

**Bière du Mont Blanc** 33 cl : **5.50**

*Fabrication artisanale Savoyarde :*



**La Violette** : fine et légère, fruitée aux saveurs de Violette. 4,7°

**La Verte** : aromatique et sans amertume, parfumée à la fleur de Génépi. 5,9°

**La Blanche** : désaltérante, parfumée à l'Orange de curaçao et Coriandre. 4,7°

**La Rousse** : bière ambrée, aux 3 malts, avec des touches de caramel. 6,5°

**La Blonde** : aux arômes fruités d'agrumes, légèrement épicée. 5,8°

## Vins

### - Rouges :

**Brouilly (Rhône-Alpes)** bouteille 75cl **18.50**

**Cabernet-Sauvignon (Languedoc)** pichet 50cl : **8.90** verre 16cl. **3.50**

**St Émilion (Bordeaux),** bouteille 75cl **21.00** verre 16cl. **4.90**

### - Rosés :

**Buzet (Lot et Garonne)** bouteille 75cl **15.00**

**Gaillac (Tarn)** pichet 50cl : **8.90** verre 16cl. : **3.50**

### - Blancs :

**Apremont (Savoie)** 75cl **18.90**

**Gewurztraminer (Alsace, fruité)** 75cl **21.00** pichet 50cl **14.00** verre 16cl **4.90**

**Sylvaner (Alsace)** 75cl **15.50** pichet 50cl : **8.90** verre 16cl **3.50**



## Formule du Chalet

uniquement le **midi**  
(sauf dimanche et fêtes)

**12,50€**

- ✓ **Plat** au choix : - **Galette Complète** : jambon , œuf , emmental râpé  
- ou **Galette de l'Artiste** (à composer soi même) : sur une base galette de blé noir, une touche de salade verte et **3 ingrédients au choix** : jambon blanc, œuf, lardons, emmental, chèvre, mozzarella, morbier, roquefort, crème fraîche, raclette, tomates, champignons, poivrons, pommes de terre ou oignons chaque ingrédient additionnel (= quatrième et plus) + 1,25€  
-ou **Salade de l'Artiste** (à composer soi même). Sur une base salade verte et **3 ingrédients au choix** : tomates confites, jambon blanc, champignons crus, pommes de terre, chèvre frais, lardons, oignons, roquefort, mozzarella, poivrons, quartiers de pomme, copeaux de parmesan, miel, amandes grillées ou noix chaque ingrédient additionnel (= quatrième et plus) + 1,25 €
- ✓ **Dessert** Crêpe au choix : **sucre, beurre doux sucre** ou **beurre ½ sel sucre, chocolat chaud maison, Nutella, Aiguille du midi** (citron), **Ruche** (miel et amandes), **confiture** au choix : myrtilles, fraise ou gelée groseilles-framboises, **Érable, Perce neige** (caramel au beurre salé maison) ou **Faiselle** accompagnée d'une confiture ou **coupe Frisquette** (glace deux boules, voir carte des glaces)
- ✓ **Boisson** au choix : bolée de **cidre artisanal, jus de pomme,** ou **verre de vin au choix** (rouge, rosé ou blanc)

## Formule Étudiant

uniquement le **midi**



**10,50€**

- ✓ **Galette Complète** jambon , œuf , emmental râpé
- ✓ **Crêpe** au choix : chocolat chaud maison, Nutella, confiture, sucre, beurre (doux ou ½ sel), sucre, érable ou coupe Frisquette (glace deux boules)
- ✓ **Boisson** jus de pomme artisanal, diabolo grenadine ou menthe.

Offre valable pour les collégiens, lycéens ou étudiants âgés de 26 ans au maximum

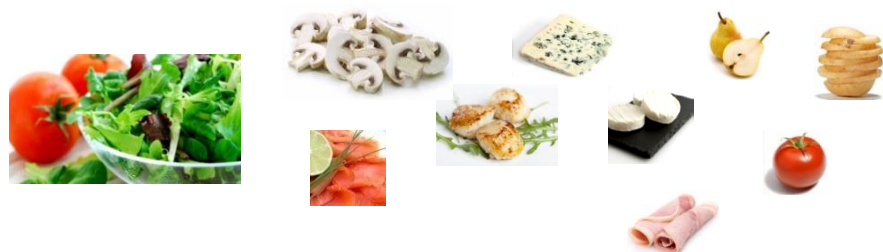
## Formule Ourson

menu enfant (jusqu'à 10 ans)



**10,50€**

- ✓ **Galette Complète** jambon + œuf + emmental
- ✓ **Crêpe** au choix : fondue de Kinder Ferrero, sucre ou beurre, sucre, Nutella, Chocolat chaud ou coupe Frisquette (glace deux boules, voir carte glaces)
- ✓ **Boisson** au choix : verre de jus de pomme, limonade, sirop ou diabolo.



## Nos grandes Salades composées

**La Salade de l'Artiste** (à composer soi même) **7.80 €**  
salade verte, tomates, comté, croûtons + **1 premier ingrédient au choix.**

- **chaque ingrédient additionnel :** **1.30**  
au choix : jambon, tomates confites, champignons crus, pommes de terre, chèvre, lardons, oignons, roquefort, poivrons, quartiers de pomme, copeaux de parmesan, miel, amandes grillées ou noix

**Prunelle** **11.10**  
Salade, chèvre Rocamadour sur toasts , noix, parmesan

**Gentiane** **11.10**  
Salade, dés de Roquefort, poire, pomme, amandes grillées effilées

**Anémone Alpine** **11.20**  
Salade, tomates confites, chèvre frais, roquefort, miel

**Chardon Bleu des Pyrénées** **12.90**  
Salade, quatre St Jacques poêlées à la persillade, jambon de pays, parmesan, boule de glace parfum de saison (servi à part)

**Pensée des Vosges** **12.40**  
Salade, saumon fumé de Norvège, Comté, tomates, tzatziki, œufs de lumpe, boule de glace parfum de saison (servi à part)

**Myosotis** **11.90**  
Salade, tomates confites, parmesan, jambon de pays, noix.

**Bol de salade verte** **2.50**



## Nos entrées

**Salade Refuge** **7.30€**

foie gras de canard entier mi-cuit sur un lit de jeunes pousses

**Assiette de charcuterie** **6.80**

jambon de pays, jambon blanc, rosettes, coppa, viande des grisons

**Salade Calabre** **5.40**

salade de jeunes pousses, tomates, mozzarella, lardons

**Salade Méditerranéenne** **5.20**

Quartiers de tomates, mozzarella, huile d'olive, parmesan



## Nos grillades

**Pièce du boucher** (250 g minimum) \* **16,60€**

**onglet** (ou selon dispo bavette ou entrecôte)

**accompagnement au choix :** salade verte ou pommes de terre chaudes avec fromage à raclette fondu ou poireaux à la crème ou épinards à la crème.

**Saucisses de Montbéliard** **11.00**

2 saucisses et son accompagnement au choix (voir ci-dessus)

## Spécialités savoyardes à la carte


...également disponible en «Menu Savoyard, tout inclus.»

- **Raclette** (minimum 2 personnes, **prix par personne**) **20.00€**  
Fromage à raclette et charcuterie (jambon de pays, jambon blanc, rosette, coppa, viande de grison), pommes de terre, cornichons, salade verte.
- **Fondues** (minimum 2 personnes, 450 gr pour 2 personnes, **prix par personne**)  
(assiette de charcuterie en supplément) :
  - **Fondue Savoyarde** Beaufort, Comté, Emmental, salade verte **18.50**
  - **Fondue Savoyarde** aux **Cèpes** en plus **20.00**
  - **Fondue Savoyarde** aux **Lardons & oignons** en plus **20.00**
- **Marmi'flette** **Tartiflette gratinée au four** : reblochon, lardons, pommes de terre, oignons, charcuterie (jambon de pays, jambon blanc, rosette, coppa, viande de grison), (service du 01 sept. au 30 avril) **20.00**



## Nos gallettes de Blé Noir

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Galette de l'Artiste</b> (à composer soi même) sur une base galette de blé noir, salade verte et un premier ingrédient au choix :  | <b>6.00€</b> |
| chaque ingrédient additionnel au choix :  | <b>1.30</b>  |
| jambon, œuf, lardons, emmental, chèvre, mozzarella, morbier, roquefort, crème fraîche, raclette, tomates, champignons, poivrons, pommes de terre ou oignons.  |              |
| <b>Complète</b> Jambon blanc, œuf, emmental   | <b>7.80</b>  |
| <b>Complète Poulet</b> Emincé de poulet rôti, œuf, emmental   | <b>9.70</b>  |
| <b>Végétarienne</b> Champignons, tomates, oignons, pommes de terre, comté   | <b>9.90</b>  |
| <b>Kilimandjaro</b> Jambon blanc, œuf, reblochon, tomate  | <b>10.00</b> |
| <b>Berger</b> Saucisse de Montbéliard, emmental, moutarde à l'ancienne, salade  | <b>9.90</b>  |
| <b>Montagnarde</b> Raclette, jambon de pays, pommes de terre, crème fraiche, Glace à la crème fraîche d'Isigny (servi à part)  | <b>11.60</b> |
| <b>Tarti'Flette</b> Reblochon, lardons, pommes de terre, oignons  | <b>11,00</b> |
| <b>Tarti'Chèvre</b> Chèvre Rocamadour, lardons, pommes de terre, oignons, glace fromage de chèvre (servi à part)             | <b>11.50</b> |
| <b>Norvégienne</b> Saumon fumé de Norvège, chèvre frais, tzatziki, œufs de lumpe, glace parfum de saison (servi à part)   | <b>11.60</b> |
| <b>Grand Chalet</b> 4 St Jacques poêlées persil, poireaux frais à la crème   | <b>12.80</b> |
| <b>Luge</b> Lardons, chèvre frais, fondue d'oignons, tomates  | <b>10.00</b> |

**Périgourdine** Foie gras de canard entier mi-cuit, chutney de figue, noix, sorbet figue  **12.90**

**Suisse Normande** Pommes cuites, camembert fondu, miel  **11.10**

**Kebab** Viande poulet rôtie, tomate, oignons, sauce blanche, épices, salade **10.00**

**Armoricaïne** Andouille de Guéméné, bûche de chèvre, pommes cuites **10.30**

**Piolet** Saucisse de Montbéliard, pommes de terre, fondue d'oignons **9.70**

**Pâturage** Poireaux frais à la crème, jambon, œuf, salade **10.50**

**Florentine** Épinards à la crème, œuf, comté, champignons frais cuisinés **10.50**

**Cordée** Haché de bœuf \*, œuf, oignons, sauce tomate, emmental **11.20**


**Alpage quatre fromages** Morbier, chèvre frais, roquefort, emmental **11.10**

**Chemin de Traverse** Haché bœuf\*, pommes de terre, tomates, oignons **10.90**

**Hors Piste** Mozzarella relevée aux herbes, tomates, jambon de pays, huile d'olive, boule de glace parfum de saison (servi à part) **11.10**

**Scandinave** Saumon fumé de Norvège, épinards à la crème, amandes **11.10**

**Randonnée Alpine** Reblochon, jambon de pays, champignons frais **11.10**

**Nordique** Tartare de saumon (100gr), tzatziki, saumon fumé, guacamole, verre de Gewurztraminer servi en accompagnement.  **12.90**



Le Chalet s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous mettons à votre disposition des boîtes vous permettant d'emporter chez vous les plats que vous n'avez pas terminés ;-)





## Nos crêpes au froment

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Sucre</b> roux de canne   | <b>4.00€</b> |
| <b>Beurre Sucre</b> roux de canne et beurre <b>doux</b> ou 1/2 sel   | <b>4.30</b>  |
| <b>Chocolat</b> Chocolat chaud maison  | <b>5.80</b>  |
| <b>Nutella</b>   | <b>5.45</b>  |
| ...sa variante étonnante : <b>Nutella</b> au beurre <b>1/2 sel !</b>   | <b>5.50</b>  |
| <b>Érable</b> Sirop d'érable   | <b>5.45</b>  |
| <b>Confitures</b> Myrtilles sauvages, fraise ou gelée groseilles   | <b>5.60</b>  |
| <b>Ruche</b> Miel & amandes effilées   | <b>5.90</b>  |
| <b>Aiguille du midi</b> Citron frais pressé et sucre de canne  | <b>5.90</b>  |
| <b>Trappeur</b> Pommes caramélisées, cannelle, glace Spéculoos   | <b>7.70</b>  |
| <b>Châtaigne</b> crème de marrons, chantilly maison  | <b>6.80</b>  |
| <b>Perce Neige</b> caramel au beurre salé maison   | <b>6.40</b>  |
| <b>Edelweiss</b> quartiers de pommes caramélisés maison  | <b>7.80</b>  |
| <b>Mont St Michel</b> Caramel au beurre salé maison & Chocolat chaud   | <b>6.90</b>  |
| <b>Spéculoos</b> Crème de Spéculoos crunchy, pommes caramélisées maison , Sorbet poire, chantilly maison, biscuit spéculoos concassé | <b>8.10</b>  |
| <b>Forêt Noire</b> Banane, chocolat chaud, griottes, amandes, chantilly  | <b>7.70</b>  |
| <b>Himalaya</b> une avalanche de crème chantilly maison !!   | <b>5.60</b>  |
| <b>Kinder</b> Fondue de Kinder   | <b>6.20</b>  |



|  |             |
|--|-------------|
| <b>Pura-Vida</b> Confiture d'ananas au rhum, sorbet poire, 4cl de grand Marnier  | <b>7.20</b> |
| <b>Perdrix des neiges</b> Confiture d'orange, madeleine, glace madeleine de Commercy, financier aux amandes                                  | <b>7.80</b> |
| <b>La crêpe « de Daim'gue »</b> caramel beurre ½ sel, pépites de Daim, glace Madeleine de Commercy, part de gâteau au Daim, chantilly maison | <b>7,90</b> |
| <b>Marmotte</b> Poire fraîches, chocolat chaud maison, amandes, chantilly maison   | <b>7.70</b> |
| <b>Bobsleigh</b> Caramel au beurre salé maison, amandes grillées, chantilly  | <b>7.60</b> |
| <b>Mont Blanc</b> Chocolat chaud maison, coco râpé, glace coco, chantilly maison   | <b>7.80</b> |
| <b>Triangulaire</b> Fondue de Toblerone, glace crème fraîche d'Isigny, papillote Toblerone, chantilly maison                                 | <b>7.90</b> |
| <b>Piste Mauve</b> Chocolat maison, choco Milka Oreo, chantilly, esquimau choco  | <b>8.00</b> |
| <b>Flocon</b> Chocolat blanc noix de coco, Raffaello, glace Bounty, chantilly  | <b>7.90</b> |
| <b>Double Rocher</b> Rocher Suchard Noir (fondu), Rocher Suchard Lait (entier) ananas frais, glace vanille, chantilly maison                 | <b>8.00</b> |
| <b>Flambée</b> au choix : Grand-Marnier, Cognac, Armagnac, Calvados  | <b>7.20</b> |



Notre chantilly est faite maison , avec une légère pointe de fleur d'oranger

**Suppléments au choix** : chantilly, boule de glace, banane : **1,30€**

**Fêtez votre anniversaire au Chalet de Mennecey**

Nous décorons votre dessert d'une fontaine d'étincelles !

