



RESTAURANT

LE PETIT CHALET



ENTRÉES

Gratiné à l'oignon	9,90€
Véritable soupe à l'oignon et ses croûtons.	
Salade César	16,50€
Salade, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, œuf, tomates cerises.	
Tomates Burrata	15,90€
Assortiment de tomates, Burrata fraîche.	
Cassolette de Saint-Jacques gratinées	17,50€
Sur son lit de fondue de poireaux.	
Foie gras maison	19,50€
Foie gras, accompagné de confiture de figue.	
Saumon gravlax	16,50€
Crème d'aneth et ses toasts.	
Chèvre chaud	15,90€
Salade, chèvre chaud, lard fumé, croûtons, tomates cerise.	
Camembert au four	22,90€
Accompagné de pommes de terre grenailles et charcuterie.	

VIANDES CUISSON AU JOSPER

Accompagnements : Pommes de terre grenailles assaisonnées, légumes, frites, salade.	
Entrecôte 350g.	32,00€
Magret de canard . 28,00€	Entier 350g.
Saucisse grillée	17,50€
Saucisse de porc.	
Boudin noir	18,50€
Grillé.	
Burger montagnard 21,50€	Pain burger brioché, steak haché 180g, oignons confits, fromage à raclette fondu, salades, tomate.
Côtelette d'agneau 28,00€	4 côtelettes grillées.

PIZZAS

Margherita	13,90€
Sauce tomate, fromage, olives.	
Royale	16,90€
Sauce tomate, emmental, mozzarella, jambon blanc, œuf, olives.	
Calzone véritable . . 16,90€	Sauce tomate, emmental, mozzarella, jambon blanc, œuf, olives.
Montagnarde	17,90€
Crème fraîche, emmental mozzarella, lardons fumés, pommes de terre, fromage raclette, olives.	
Chèvre miel	17,90€
Crème fraîche, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, miel, olives.	
4 fromages	18,90€
Sauce tomate, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, Roquefort, olives.	
Italienne	21,90€
Sauce tomate, emmental, mozzarella, jambon de pays, burrata entière, roquette, olives.	
Jambon truffé	21,90€
Crème fraîche, emmental, mozzarella, jambon blanc truffé, roquette, olives.	

SPÉCIALITÉS

Raclettes 2 personnes minimum	
250g de fromage par personne, accompagné de pommes de terre grenailles assaisonnées et plateau de charcuterie.	
Classique	par personne 31,90€
Morbier	par personne 34,90€
Truffe	par personne 48,90€
Fondue savoyarde.	par personne 29,90€
Fromage fondu et vin blanc servi dans un pain croustillant.	
Fondue savoyarde à la truffe	par personne 35,90€
Fromage fondu et vin blanc servi dans un pain croustillant.	
Reblochonade	26,90€
Pommes de terre, Reblochon fondu, fondue de poireaux, jambon de pays.	
Tartiflette	22,90€
Pommes de terre, lardons, Reblochon fondu.	
Mont d'Or entier	29,90€
500g accompagné de pommes de terre assaisonnées et assortiment de charcuterie.	

POISSONS CUISSON AU JOSPER

Accompagnements : Pommes de terre grenailles assaisonnées, légumes, frites, salade.	
Pavé de saumon	19,50€
Seiche grillée en persillade	21,50€
Gambas grillées en persillade x6	28,50€

PÂTES

Carbonara	16,90€
Penne rigate, crème fraîche, lardons fumés, oignons, œuf, roquette, tomates cerises.	
Bolognaise	16,90€
Penne rigate, sauce bolognaise, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises.	
Ricotta pesto	16,90€
Penne rigate, ricotta, sauce pesto, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises.	
Saumon	18,90€
Penne rigate, crème fraîche, filet de saumon, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises.	
Crème à la truffe et jambon truffé	21,90€
Penne rigate, crème à la truffe, jambon blanc truffé, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises.	
Italienne	24,90€
Penne rigate, jambon de pays, burrata entière, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises.	
Lasagne montagnarde	18,90€
Jambon de pays, béchamel, fromage raclette.	

MENU ENFANTS

Pâtes bolognaises ou poulet pané	12,50€
Avec une boisson et une crêpe au choix.	

DESSERTS MAISON

Mousse au chocolat	8,00€	Mi-cuit au chocolat	9,00€
Panna-cotta	8,00€	Tarte tatin	9,00€
Tiramisu	9,00€	Café gourmand	9,00€

CRÊPES ET GAUFRES

Crêpe au sucre	3,50€	Gaufre au Nutella	6,50€
Crêpe au Nutella	5,50€	Gaufre confiture	6,50€
Crêpe confiture	5,50€	Fraise ou abricot.	
Crêpe Nutella et banane	6,50€	Gaufre Nutella et banane	7,50€
Crêpe crème de marron	5,50€	Gaufre crème de marron	6,50€
Crêpe au Grand Marnier	7,00€	Supplément chantilly	1,00€

SOFTS

Coca-Cola, Zéro	35cl	3,80€	Tonic Nordic Mist	20cl	3,80€
Fuze tea	30cl	3,80€	Jus d'orange pressée		4,50€
Aquarius	30cl	3,80€	Sirop à l'eau		2,50€
Sprite	35cl	3,80€	Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron.		
Fanta	30cl	3,80€	Eau gazeuse	50cl	3,00€
Orange, citron.			Aquabona.		
Minute Maid	20cl	3,80€	Eau plate 1L		4,00€
Orange, ananas, pomme.			Aquabona.		

BIÈRES

Sagres pression	25cl	3,00€	Panaché.		3,00€
Sagres pression	40cl	5,00€	Monaco		3,20€
Estrella	33cl	5,00€	Bière sans alcool		4,50€
Corona	33cl	5,00€			
Desperados	33cl	5,00€	Supplément sirop		0,20€

ALCOOLS

Ricard	3,00€	Muscat	4,00€
Pastis	3,00€	Porto	4,00€
Martini blanc	4,00€	Rhum Captain M.	5,00€
Martini rouge	4,00€	Rhum Contrabando	5,00€
Sangria	5,00€	Whisky Ballantines	5,00€
Vin chaud	5,00€	Whisky Jack Daniels	6,00€
Kir	4,00€	Supplément soda	3,80€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00€	Cappuccino Nutella	5,00€
Café allongé	2,50€	Chocolat chaud	3,00€
Café crème	3,00€	Chocolat viennois	4,00€
Thé	3,00€	Chocolat chaud, chantilly.	
Cappuccino	4,00€	Viennois Nutella	5,00€

COCKTAILS

Gin Tonic	9,00€
Gin Bombay Sapphire, tonic Nordic Mist, citron vert.	
Aperol Spritz	9,00€
Aperol, Freixenet, eau gazeuse, orange.	
Mojito	9,00€
Rhum blanc, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, jus de citron, feuille de menthe.	
Tequila Sunrise	9,00€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine.	
Piña Colada	9,00€
Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco.	
Sex on the beach	9,00€
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry.	
Margarita	9,00€
Tequila, Grand-Marnier, jus de citron vert.	
Daiquiri	9,00€
Rhum, sirop de sucre de canne, jus de citron vert.	
Bloody Mary	9,00€
Vodka, jus de tomate, jus de citron, sauce Worcestershire, Tabasco, céleri, sel, poivre.	

VINS

Blancs

Les Turielles - Altugnac	Chardonnay.	13,50€
Château Camplazens	Viognier.	17,90€
IGO Coteaux de Narbonne.		
Manon - Clos Marie	Languedoc	36,90€
Chablis - Jean-Paul & Benoît Droin		48,50€

Rosés

Châteaux Camplazens	Convivialité.	15,50€
IGP Coteaux de Narbonne.		
Château de Garaguilhes	Bio Cara.	22,50€
Corbières.		

Rouges

Domaine Piccinini	Helius Petri, Vin de France Cabernet	17,50€
Diaz Bayo	Ribera del Duero Roble.	19,50€
Saint-Chinian	Bio Plein Grès, Mas de Cynanque	22,50€
Marqués de Tomares	Rioja Crianza.	24,00€
Domaine Croix de Saint Privat	Bio Grande Cuvée	36,50€
Terrasses du Larzac.		
Clos Saint Sébastien	Inspiration Marine, Collioure	48,90€
Château Fontenil	Fronsac.	71,50€
Domaine Lorenzon	Les Vignes d'Orge, Mercurey	98,90€

Pichets

Rouge, rosé ou blanc	25cl	4,00€	50cl	6,00€
Vin de France Cabernet.				

Champagne

Montmartre 1er cru	Secret de famille brut	60,00€
Ruinart	R de Ruinart brut	130,00€

DIGESTIFS

Limoncello	2cl	2,00€	Get 27	5,00€
Rhum arrangé	2cl	2,50€	Diplomático	5,00€
Baileys	5,00€	Don Papa	11,90€	