

Nos spécialités

FONDUE AU FROMAGE SUISSE

(250gr par personne, minimum 2 personnes)

- * Avec charcuterie.....28,50€/pers
- * Sans charcuterie.....23,50€/pers
- * Supplément salade verte.....4€/pers

BOITE CHAUDE DES ALPES RÔTIE AU FOUR (250g)

(environ 15 minutes de cuisson)

garnie de pommes de terre, charcuterie et salade verte.....25€

REBLOCHONNADE (1/2 reblochon rôti au four)

(environ 15 minutes de cuisson)

garnie de pommes de terre, charcuterie et salade verte.....25€

BARBECUE SUR TABLE « FAÇON PIERRADE »

25€/pers

minimum 2 personnes

Sur commande
48h à l'avance

200gr de viande par personne

(bœuf, porc et poulet)

*accompagné de frites maison, salade verte et
sauces mayonnaises*



« Formule enfant 20€ »

(jusqu'à 10 ans, et avec minimum 2 adultes)

*150gr de viande + frites maison + boisson au verre +
glace 2 boules*

Le Restaurant Le Chalet Gourmand est ouvert du mardi au vendredi (12h 14h30 , 19h 22h30) samedi soir (19h 23h) Dimanche midi 12h 15h
Paiements acceptés : CB , espèce, tickets et carte restaurant (limités à 25€)

NOS ENTRÉES 12,50€

- *Salade au chèvre chaud et son jambon cru Serrano*
- *Salade Savoyarde
(lardons, comté, croûtons, noix et œuf dur)*
- *Salade aux beignets de calamars frits*
- *Salade Italienne
(tomates, mozzarella, melon et jambon cru Serrano)*
- *Assiette de jambon cru Serrano*

Salades « REPAS » en supplément de 6€

Portion de frites maison 4,50€

NOS MENUS

MENU GOURMAND 40€

- *1 entrée au choix*
 - *1 plat au choix (hors spécialités)*
 - *fromage ou dessert ou glace au choix*
- (2€ de supplément pour le café gourmand, les coupes alcoolisées et l'Irish coffee)*

MENU ENFANT 14,80€

jusqu'à 10 ans

Boisson au verre

(coca ou ice tea ou sirop ou diabololo)

Pièce de bœuf grillé, frites maison

ou

Poisson meunière, frites maison

fromage blanc ou glace 2 boules