



POUR DÉBUTER
PRE-STARTERS

à Partager ! *To Share !*

- **GARLIC BREAD**  **8,50**
Pain grillé, beurre persillé
Slices of toasts, parsley and garlic butter
- **RACLETTE STICK** **9,50**
Stick de raclette panés servis avec une
crème de lard - 7 pièces
Breaded raclette sticks served with
bacon cream – 7 pieces
- **ARANCINIS** **9,50**
Boulettes de riz croustillantes au cœur fondant
jambon-mozzarella, sauce pesto – 5 pièces
Arancini, crispy rice balls with ham & mozzarella
served with pesto – 5 pieces



LES ENTRÉES STARTERS

- **GRATINÉE À L'OIGNON** **13,90**
Cuite dans un bouillon de volaille parfumé au thym et sa tranche de pain grillée et gratinée au Beaufort
Onion soup, cooked in a chicken stock flavored with thyme. Toasted bread with Beaufort cheese

Petite/Small Grande/Large

- **SALADE BERGÈRE** **13,90** **18,50**
Croustillant de chèvre chaud au miel, oignons rouges, tomates cerises, jambon cru de Savoie,
noix, salade, vinaigrette / Warm goat's cheese on toast with honey, walnuts, raw Savoy ham,
cherry tomatoes, red onions, salad with dressing

- **CHICKEN CAESAR SALADE** **13,90** **18,50**
Aiguillettes de poulet croustillantes, tomates cerises,
oignons rouges, croûtons, parmesan, salade, oeuf dur, sauce Caesar
Crusty thin chicken strips, cherry tomatoes, red onions,
parmesan, croutons, lettuce, hard-boiled egg, Caesar sauce

- **SALADE SAVOYARDE**  **13,90** **18,50**
Salade verte, copeaux de Beaufort, oeuf poché, lard grillé, noix, tomates cerises, croûtons
Salad, Beaufort shavings, bacon, walnuts, cherry tomatoes, croutons, poached egg

- **SALADE MIXTE**  **8,90**
Salade, tomates cerises, oignons rouges, concombre
Lettuce, cherry tomatoes, red onions, cucumber

LE BURGER CORNER

Tous nos burgers sont servis avec des frites
Our burgers are served with french fries

- **BURGER SAVOYARD**  **24,00**
Buns, steak 150g, tomate, salade romaine, oignons caramélisés,
poitrine fumée grillée, fromage à raclette fondu
Buns, beef burger 150 g, romaine salad, tomato, caramelized onions,
grilled smoked bacon, melted raclette cheese
- **CHICKEN BURGER** **24,00**
Buns, cheddar, aiguillettes de poulet cornflakes,
mayonnaise curry, oignons rouges, tomates, salade romaine
Buns, cheddar cheese, cornflakes chicken strips,
curry mayonnaise, red onions, tomatoes, romaine salad
- **PULLED PORK BURGER** **24,00**
Buns, effiloché d'épaule de porc mijoté lentement, sauce barbecue bacon jam,
oignons rouges, tomates, salade romaine
Buns, slow-cooked pulled pork shoulder, barbecue bacon-jam sauce,
red onions, tomatoes, romaine salad

LES PLATS

- **HOT DOG MONTAGNARD** Frites **23,00**
Pain hot-dog moelleux, diots de Savoie, fromage à raclette, salade romaine, oignons crispy
Soft hot dog bun, Savoie sausages, raclette cheese, romaine lettuce, crispy onions
served with french fries

- **BAVETTE D'ALOYAU POÊLÉE** Frites & salade **26,00**
SAUCE POIVRE
Pan-seared flank steak, pepper sauce served with french fries & green salad

- **RIBS DE PORC, SAUCE BBQ** Frites & salade **26,00**
Pork ribs, bbq sauce served with french fries and green salad

- **MIX GRILL DU CHALET** Frites & salade **28,00**
Bavette, ribs, filets de poulet grillé mariné, diot fumé,
trio de sauces (tartare, cocktail & moutarde à l'ancienne)
Flank steak, ribs, marinated grilled chicken fillets, smoked diot,
trio of sauces (tartar, cocktail & grain mustard sauce)

- **FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE** Salade verte **24,00**
Fish & chips served with tartare sauce & green salad

- **ASSIETTE DE FRITES** Extra french fries **6,90**

LE COIN MONTAGNARD

MOUNTAIN SPECIALTIES

Pour 2 personnes, sauf Tartiflette - Prix par personne
For 2 persons minimum, except for Tartiflette - Price per person

• TARTIFLETTE

Salade verte & jambon de Savoie, pommes de terre sautées, oignons, lardons, crème et Reblochon fondu & gratiné
Pan fried potatoes, onions, bacon, cream & melted and roasted Reblochon, salad & raw ham

23,50

• RACLETTE GRANDE TRADITION 29,00

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuterie, pommes de terre en robe des champs, ses condiments et sa salade verte
Melted cheese served with cold meats, jacket potatoes, condiments & green salad



• FONDUE SAVOYARDE

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Tomme, Emmental, Beaufort, Comté, vin blanc & Kirsch, servie avec une salade verte

26,00

Chunks of bread ready to dip into melted cheeses : Tomme, Emmental, Beaufort, Comté, flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad

• ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Extra cold meats platter

9,50

LES PÂTES & WOKS

• RIGATONI À LA CARBONARA OU BOLOGNAISE

Rigatoni pasta alla carbonara or bolognese sauce

19,50

• LASAGNES MAISON AU FOUR

Viande hachée, tomate, fromage, sauce béchamel, servie avec une salade verte
Home made lasagna : Diced meat, tomato, cheese, bechamel sauce served with green salad

23,00

• WOK DE POULET

Poulet, nouilles de riz, chou chinois, carottes, courgettes, poivrons, pousses de soja, sauce soja, sweet chili sauce et huile de sésame
Chicken wok: Chicken, rice noodles, chinese cabbage, carrots, zucchini, soybean shoots, peppers, soy sauce, sweet chili sauce & sesame oil

24,50

• WOK DE LÉGUMES

Nouilles de riz, chou chinois, carottes, courgettes, poivrons, pousses de soja, sauce soja, sweet chili sauce et huile de sésame
Vegetarian wok: Rice noodles, chinese cabbage, zucchini, carrots, peppers, beansprout, soy sauce, sweet chili sauce & sesame oil

22,00

LES PIZZAS

• BAMBINO (-11 ans) -11 years old 9,90

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon
Tomato, mozzarella fior di latte, ham

• MARGARITA 14,50

Tomate, mozzarella fior di latte, olives, origan
Tomato, mozzarella fior di latte, olives, oregano

• ROMANA 16,90

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, origan
Tomato, mozzarella fior di latte, ham, oregano

• REINE

Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon, origan
Tomato, mozzarella fior di latte, mushrooms, ham, oregano

17,50

• SAVOYARDE

Crème, mozzarella fior di latte, raclette, lardons, oignons, origan
Cream, mozzarella fior di latte, bacon, raclette cheese, onions, oregano

17,90

• 4 FROMAGES

Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, Emmental
Cream, mozzarella fior di latte, goat's cheese, gorgonzola cheese, Emmental

17,90

• CHÈVRE

Crème, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte, miel
Cream, goat's cheese, mozzarella fior di latte, honey

17,90

• HAWAÏENNE

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, ananas
Tomato, mozzarella fior di latte, ham, pineapple

17,90

• 4 SAISONS

Tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, oignons, courgettes, champignons, pesto, olives
Tomato, mozzarella fior di latte, onions, peppers, courgettes, mushrooms, pesto, olives

17,90

• MAESTRO

Tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, chèvre, oignons
Tomato, mozzarella fior di latte, chorizo, goat's cheese, onions

17,90

• MEXICAINE

Tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché, oignons, piment, sauce barbecue
Tomato, mozzarella fior di latte, minced meat, onions, chilli pepper, barbecue sauce

17,90

• PAOLINA

Tomate, pesto, mozzarella fior di latte, roquette, parmesan, jambon cru, tomates cerises, crème balsamique / Tomato, pesto, mozzarella fior di latte, arugula, parmesan, cured ham, cherry tomatoes, balsamic cream

18,90

• SUPPLÉMENT: Oeuf, jambon, fromage...

Extra : Egg, ham, cheese...

1,80

FORMULE TOUT SCHUSS - 24,50 -

Uniquement le midi / Only for lunch

SALADE MIXTE
Mixed salad

PIZZA AU CHOIX
Pizza of your choice

ou RIGATONI BOLOGNAISE ou CARBONARA
or Pasta with Bolognese or Carbonara sauce

ou WOK VÉGÉTARIEN
or Vegetarian Wok

BROWNIE SUNDAE
Brownie sundae

ou DAME BLANCHE
Glace Vanille, chocolat chaud, crème en neige
or Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream



PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Photos non contractuelles - Un restaurant du groupe Restoleil RCS Annecy B 340 318 245 - H25/26 Création Restoleil - Impression Printclock

LES DESSERTS

DESSERTS

KF OU T

CAFÉ	2,60
DECA	2,50
CAFÉ US	3,70
DOUBLE EXPRESSO	4,80
GRAND CRÈME	4,80
CAPPUCCINO	4,80
CHOCOLAT CHAUD	5,00
CHOCOLAT VIENNOIS	5,50
THÉ OU INFUSION	3,70

LES CAFÉS TRES SPECIAUX

IRISH COFFEE 9,50
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème
Whisky 2cl, cane sugar, coffee, cream

MOUNTAIN COFFEE 9,50
Génépi 2cl, sucre de canne, café, crème
Genepi 2cl, cane sugar, coffee, cream

ITALIEN COFFEE 9,50
Amaretto 2cl, sucre de canne, café, crème
Amaretto 2cl, cane sugar, coffee, cream



DIGESTIFS & LIQUEURS

GÉNÉPI 4cl	7,50
COGNAC 4cl	7,50
ARMAGNAC 4cl	7,50
CALVADOS 4cl	7,50
COINTREAU 4cl	7,50
MALIBU 4cl	7,50
AMARETTO 4cl	7,50
GET 27 4cl	7,50
BAILEYS 4cl	7,50
EAU DE VIE POIRE 4cl	7,50
CHARTREUSE VERTE 4cl	9,00

LES BULLES 75cl

PROSECCO
RICCADONNA 31,00



PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Photos non contractuelles - Un restaurant du groupe Restoleil RCS
Annex B 340 318 245 - H25/26 Création Restoleil - Impression Printoclock.com

le
Chalet
BAR - RESTAURANT



LES DESSERTS

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 9,00

Caramélisée à la cassonade

Vanilla crème brûlée caramelized with brown sugar

- BROWNIE SUNDAE 9,00

Brownie, crème en neige, chocolat chaud,
glace vanille / Brownie, whipped cream,

warm chocolate, vanilla ice cream

- PROFITEROLES GOURMANDES 9,50

Glace vanille, sauce chocolat chaud,
crème en neige, amandes effilées

Stuffed pastry with vanilla ice cream, warm
chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds

LES GLACES

ICE CREAMS

- DAME BLANCHE 9,00

Glace Vanille, chocolat chaud, crème en neige

Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

- GOURMANDINE 9,50

Crème glacée chocolat blanc,
morceaux de brownies, chocolat chaud,
crème en neige, copeaux de chocolat

White chocolate ice cream, pieces of brownies,
warm chocolate, whipped cream, chocolate
shavings

- ALPAGE 9,50

Glace vanille, sorbet myrtille,
coulis de fruits rouges, crème en neige

Blueberry sorbet, vanilla ice cream,
red fruit coulis, whipped cream

- TARTE TATIN MAISON,

GLACE VANILLE

9,50

Tatain apple style, vanilla ice cream

- MOELLEUX AU
CHOCOLAT VALRHONA 9,50

Boule de glace au caramel beurre salé

Valrhona chocolate fondant and

salted caramel ice cream scoop

- CAFÉ GOURMAND 11,00

1 café ou thé, 1 mini crème brûlée,

1 mini tarte tatin, 1 mini profiterole

1 coffee or tea served with 1 mini creme brulee,

1 mini tatin tart, 1 mini profiterole

- CARMELITO 9,50

Glace caramel fleur de sel, glace vanille,
crème glacée pralinée aux éclats de
noisettes, sauce caramel, crème en neige

Sea salted caramel ice cream, vanilla
ice cream, praline ice cream with hazelnut
slivers, caramel sauce, whipped cream

- MONT BLANC 9,50

Glace marron, glace vanille, crème de
marron, crème en neige, éclats de meringue

Chestnut and vanilla ice creams, chestnut
cream, whipped cream, meringue piece

- COLONEL 10,00

Glace citron, Vodka 2cl

Lemon ice cream, Vodka 2cl

DO IT YOURSELF

- GLACE 2 BOULES 6,50

2 scoops of ice cream

- GLACE 3 BOULES 8,00

3 scoops of ice cream

- SUPPLÉMENT 1,50

Chocolat, coulis ou crème en neige

Extra : Chocolate sauce, fruit puree or whipped cream

PARFUMS : Citron, Myrtille, Fraise, Café,
Chocolat, Chocolat blanc, Caramel beurre salé,
Vanille, Marron, Praliné

FLAVORS : Lemon, Blueberry, Strawberry, Coffee,
Chocolate, White chocolate, Salted butter caramel,
Vanilla, Chestnut, Praline





KF OU T

CAFÉ	2,60
DECA	2,50
CAFÉ US	3,70
DOUBLE EXPRESSO	4,80
GRAND CRÈME	4,80
CAPPUCCINO	4,80
CHOCOLAT CHAUD	5,00
CHOCOLAT VIENNOIS	5,50
THÉ OU INFUSION	3,70

DIGESTIFS & LIQUEURS

GÉNÉPI 4cl	7,50
COGNAC 4cl	7,50
ARMAGNAC 4cl	7,50
CALVADOS 4cl	7,50
COINTREAU 4cl	7,50
MALIBU 4cl	7,50
AMARETTO 4cl	7,50
GET 27 4cl	7,50
BAILEYS 4cl	7,50
EAU DE VIE POIRE 4cl	7,50
CHARTREUSE VERTE 4cl	9,00

KF TRÈS SPÉCIAUX

• IRISH COFFEE	9,50
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème	
• MOUNTAIN COFFEE	9,50
Génépi, 2cl, sucre de canne, café, crème	
• ITALIAN COFFEE	9,50
Amaretto, 2cl, sucre de canne, café, crème	

ALCOOLS

4cl

TEQUILA	7,50
VODKA WYBOROWA	7,50
RHUM HAVANA 3 ANS	7,50
RHUM BACARDI	7,50
RHUM DIPLOMATICO	12,00
RHUM DON PAPA	12,00
WHISKY JAMESON	7,50
WHISKY BALLANTINES FINEST	7,50
WHISKY JACK DANIEL'S	12,00
WHISKY ABERLOUR 10 ANS	12,00
SUPPLÉMENT SODA	1,00



le Chalet

CARTE BAR



PRIX NETS AFFICHÉS EN EURO - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Photos non contractuelles - Un restaurant du groupe Restoleil - Le Chalet - H25/26 - Création Anifétamine - Impression Printclock

APEROS

RICARD 2cl	3,70
MARTINI BLANC & ROUGE 5cl	4,50
CAMPARI 5cl	4,50
AMERICANO 8cl	6,50
KIR 12cl	5,00
KIR PÉTILLANT 12cl	6,50
COUPE DE PROSECCO 12cl	6,00

VIN CHAUD 12 cl 5,50€



LES SPRITZ

SPRITZ 15cl	11,00
Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
CAMPARI SPRITZ 15cl	11,00
Campari prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
LIMONCELLO SPRITZ 15cl	11,00
Limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
HUGO SPRITZ 15cl	11,50
St-Germain, prosecco, menthe, eau gazeuse, citron vert	



LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS 12cl	
White wine	
SAUVIGNON, CLAUDIE PEGUET, VIN DE FRANCE	6,00
CÔTES-DU-RHÔNE AOC, M. CHAPOUTIER Grenache & Vignier	6,00
CHARDONNAY DE SAVOIE AOC, CUVÉE GASTRONOMIQUE	6,50
VINS ROUGES 12cl	
Red wine	
SYRAH, CLAUDIE PEGUET, VIN DE FRANCE	6,00
PINOT DE SAVOIE, AOC CUVÉE GASTRONOMIQUE	6,50
CÔTES-DU-RHÔNE AOC BELLERUCHE, M. CHAPOUTIER	6,00
VIN ROSÉ 12cl	
Rose wine	
OCTOPUS, IGP MÉDITERRANÉE	6,00

SHOOTERS 3CL

DEMANDEZ LA SÉLECTION
DU BARMAN 4,50

LES BIÈRES



PRESSION

	25cl	50cl
TUBORG LAGER	4,60	9,00
GRIMBERGEN BLONDE	5,50	9,80
GRIMBERGEN BLANCHE	5,50	9,80
BROOKLYN DEFENDER IPA	5,70	9,90
PICON	5,10	9,50
GUINNESS		9,90

BOUTEILLES

	33cl
BROOKLYN Special Effect Hoppy Lager 0,4°	5,50
GRIMBERGEN Rouge	7,50
LA CHOUFFE	7,50
MAGNERS	8,00
CORONA	8,00
ANOSTEKE Brasserie du pays Flammant	8,50



SODAS & JUS 30cl

COCA-COLA	4,70
COCA-COLA ZÉRO	4,70
ORANGINA	4,70
FANTA	4,70
SPRITE	4,70
FUZE TEA	4,70
LIMONADE	4,70
SCHWEPES TONIC	4,70
JUS DE FRUITS & NECTARS Orange, ananas, pomme	4,70
SIROP À L'EAU	3,30
PERRIER 33cl	4,30
GRAND SODA 50cl	8,50



MOCKTAILS 12CL

VIRGIN SPRITZ 7,00	
Crodino, tranche d'orange	
VIRGIN MOJITO 8,50	
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
PARADISE DREAM 9,00	
Jus d'ananas, saveur fraise, framboise, grenadine, pêche blanche	
CARIBBEAN SUN 9,00	
Jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye, kiwi	



HAPPY HOUR

-20% DE 16H À 18H -20% 4.00PM - 6.00PM

BIERES

TUBORG LAGER	25cl	50cl
GRIMBERGEN Blonde ou Blanche	3,70	7,30
	4,40	7,90

COCKTAILS

SEX ON THE BEACH	15cl
PIÑA COLADA	8,50
MAI TAI	8,50

MOCKTAILS

PARADISE DREAM	12cl
CARIBBEAN SUN	7,20
	7,20

SODAS & JUS DE FRUITS 33cl 3,80

BOISSON CHAUDE

CHOCOLAT CHAUD	4,00
----------------	------

VINS AU VERRE 12cl

BLANC SAUVIGNON, CLAUDIE PEGUET, VDF	4,80
ROUGE SYRAH, CLAUDIE PEGUET, VDF	4,80
ROSÉ OCTOPUS, IGP MÉDITERRANÉE	4,80

LES MULES 15CL

MOSCOW MULE 11,50	
Vodka, ginger beer, jus de citron vert	
LONDON MULE 11,50	
Gin, ginger beer, jus de citron vert	

