

- ENTRÉES -

À PARTAGER OU PAS

STARTERS - TO SHARE OR NOT!

SAUMON GRAVLAX DU CHEF	6.5 / 100 g
<i>Chef's gravlax salmon</i>	
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE	12 / 100 g
<i>Scottish smoked salmon</i>	
CARPACCIO DE POULPE	12 / 100 g
<i>Octopus carpaccio</i>	
TARAMA AU TOURTEAU	12 / 100 g
<i>Tarama</i>	
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE	12 la pièce
<i>Truffle Croque Monsieur</i>	
CROQUETTES DE PIEDS DE COCHON	9 les 3 pièces
<i>Pig's trotter croquettes</i>	
ESCARGOTS BIO	
<i>du Domaine des Orchis</i>	
.....	8 les 6 pièces
<i>Snails from Domaine Orchis</i>	
PATÉ CROÛTE	6 / 100 g
CRAB ROLL	20 la pièce
OS À MOELLE	10 la pièce
<i>Bone Marrow</i>	
TATAKI DE BOEUF MATURE	12 / 100 g
<i>Matured beef tataki</i>	
FOIE GRAS	16 / 100 g
TERRINE DE POISSONS	6.5 / 100 g
<i>Fish terrine</i>	



- LES CHARCUTERIES -

CHARCUTERIE

MAISON "LA GUILDIVE"

JAMBON GRAN RESERVA	10 / 100 g
JAMBON CÉBO IBÉRIQUE	19 / 100 g
PATA NEGRA BELLOTA	29 / 100 g
CHORIZO IBÉRIQUE	5 / 100 g

MAISON "BAFFERT"

TÊTE DE COCHON	4 / 100 g
COPPA	4.5 / 100 g
BOEUF SÉCHÉ	9 / 100 g
POITRINE ROULÉE	4 / 100 g

MAISON "BAUD"

PALANCHE	11 / 100 g
COPPA	7.5 / 100 g
RILLETES FUMÉES	5 / 100 g
SAUCISSON	14 la pièce
NOIX DE JAMBON	6 / 100 g



- LA CONSERVERIE -

THE CANNERY

MAISON "LA GUILDIVE"

PETITES SARDINES MILLÉSIMÉES	9
<i>Small vintage sardines in oil or spiced</i>	
VENTRECHE DE THON ALBACORE	9
<i>Tuna belly</i>	
MOULES À L'ESCABÈCHE	6
<i>Escabeche mussels</i>	
GROSSES SARDINES	7
<i>Sardines in olive oil</i>	
FILETS DE MAQUEREAUX	9
<i>Mackerel Fillets</i>	

MAISON "KAVIARI"

RILLETES D'ARAIGNÉE DE MER	9
<i>Spider crab rilletes</i>	
RILLETES DE SAINT-JACQUES	10
<i>Scallops rilletes</i>	
ANCHOIS BOQUERONES	8
<i>Anchovies boquerones</i>	
RILLETES DE HOMARD	10
<i>Lobster Rilletes</i>	
OEUF DE BROCHET AU NATUREL	15
<i>Natural pike roe</i>	
OEUF DE POISSONS VOLANT WASABI OU YUZU	12
<i>Wasabi or yuzu flying fish eggs</i>	
OEUF DE SAUMON SAUVAGE	14
<i>Wild salmon eggs</i>	
HARENGS FUMÉS	11
<i>Smoked herrings</i>	
ANGUILLES FUMÉES	17
<i>Smoked eels</i>	
COEUR DE SAUMON IMPÉRIAL	36 / 200 g
<i>Imperial salmon heart</i>	
BLINIS X4 200 G	5
BLINIS X16 135 G	5



- HÛÎTRES - - ET FRUITS DE MER -

OYSTERS & SEAFOOD

CÉLESTINE N°3	18 les 6 / 36 les 12
BB BOUDEUSE N°4	20 les 6 / 40 les 12
LA SPÉCIALE N°3	20 les 6 / 40 les 12
BULOTS	4 les 6 / 8 les 12
<i>Whelks</i>	
CREVETTES	5 les 6 / 10 les 12
<i>Prawns</i>	
KING CRAB	20 les 100 g
COUTEAUX	5 les 6 / 10 les 12
<i>Razor shell</i>	
LANGOUSTINES	10 les 3 / 20 les 6
OURSIN	3 la pièce
<i>Sea Urchin</i>	



• CARTE À EMPORTER • TAKE-AWAY MENU

- LES FROMAGES -

CHEESE

TOMME DE CHÈVRE ROUSSEAU	5.4 / 100 g
<i>Goat cheese Rousseau</i>	
GOUDA À LA TRUFFE	3.6 / 100 g
<i>Truffle Gouda</i>	
PETIT BORNIN À L'AIL	7 la pièce
<i>Petit Bornin with garlic</i>	
BURRATA	9 la pièce
<i>Burrata cheese</i>	
TOMME DE SAVOIE	2.3 / 100 g
DENT DU CHAT	2.9 / 100 g
BEAUFORT AOP	3.6 / 100 g
COMTÉ 30 MOIS	4 / 100 g
TOMME DE BREBIS	3.6 / 100 g
REBLOCHON PETIT REGAIN	6 la pièce
REBLOCHON BIO ARBUSIGNY	15 la pièce
BLEU DES BAUGES	3.2 / 100 g
BLEU DE BONNEVAL	3.4 / 100 g
BRIE TRUFFÉ	PRIX SELON COURS



- LES CAVIARS -

CAVIAR

MAISON "KAVIARI"

OSCIÈTRE PRESTIGE 20 G	54
OSCIÈTRE PRESTIGE 30 G	72
OSCIÈTRE PRESTIGE 50 G	120
OSCIÈTRE PRESTIGE 125 G	300
KRISTAL 50 G	150
KRISTAL 100 G	300

- NOS PLATS D'EXCEPTION À LA MAISON -

OUR EXCEPTIONAL DISHES AT HOME

Tous nos plats sont faits maison et sur commande. Pensez à réserver !
All our dishes are homemade and made to order. Remember to book!

CEVICHE DE SAINT-JACQUES	15 la portion	TOURTE DE GIBIER D'OLIVIER NASTI ...	27 la portion
<i>Scallops carpaccio</i>		<i>Game pie by Olivier Nasti</i>	
POULPE AU VIN ROUGE	16 la portion	PURÉE TRUFFÉE	20 la portion
<i>Octopus marinated with red wine</i>		<i>Truffled mashed potato</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE	22 la portion	GRATIN DAUPHINOIS AUX MORILLES ..	16 la portion
<i>Sauce aux morilles et vin jaune</i>		<i>Dauphinois gratin with morels</i>	
<i>Chicken breast, morel mushroom and Jura wine sauce</i>		LÉGUMES & POMMES DE TERRE RÔTIS ...	
SAUMON À L'OSEILLE	20 la portion	9 la portion	
<i>Roasted vegetables and potatoes</i>			
CAILLE CHAPONNÉE AU FOIE GRAS	22 la portion		
<i>Quail stuffed with foie gras</i>			

- NOS VIANDES MATUREES -

OUR MATURED MEATS

ENTRECÔTES DE BOEUF

BEEF ENTRECÔTES

Tarif pour 1kg • Price for 1kg

NORMANDE (France)	78
ÉCOSSAISE (Scotland)	97
KOBEEF (Danemark • Denmark)	103
AUBRAC / WAGYU (France)	110

CÔTES DE BOEUF

BEEF RIBS

Tarif pour 1kg • Price for 1kg

NORMANDE (France)	99
SASHI (Finlande • Finland)	103
AUBRAC / WAGYU (France)	110

BAVETTES DE BOEUF

BEEF FLANKS

Tarif pour 1kg • Price for 1kg

BAVETTE D'ALOYAU (Écosse / Scotland)	90	BAVETTE DE WAGYU (Australie • Australia)	110
--	----	--	-----

- LES PLATS -

DISHES

SOURIS D'AGNEAU	27 la portion	GRATIN DAUPHINOIS	15 / Kg
<i>Servie avec pommes de terre (1 pers.)</i>		<i>Gratin dauphinois</i>	
<i>Lamb shank served with potatoes</i>		CRUMBLE COURGE NOISETTE	18 / Kg
		<i>Squash and hazelnut crumble</i>	
TARTIFLETTE OU CROZIFLETTE	17 / Kg	LASAGNES SAUVAGES	38 / Kg
		<i>Wild Lasagnas</i>	
BOITE CHAUDE, POMMES DE TERRE & CHARCUTERIE	26		
<i>Melt cheese, roasted potatoes & charcuterie</i>			



- DESSERT -

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Homemade chocolate mousse</i>	8
---	---



VIN SUR VIN CHAMONIX

TÉL : 04 50 34 44 98

OGARDEMANGER@VINSURVIN73.COM