



## DESSERTS

Mousse au chocolat & poivre de timut <i>chocolate mousse</i>	12
Dessert du Moment <i>Dessert of the day</i>	voir ardoise
Glace Chartreuse arrosée de sa liqueur <i>Chartreuse ice cream, liquor</i>	14

## L'INCONTOURNABLE LIQUEUR DE CHARTREUSE

*Cent trente plantes...*

*Aujourd'hui encore c'est tout ce que l'on connaît  
de la recette de la Chartreuse.*

*Depuis plus de 250 ans, cette boisson  
à la couleur émeraude fascine.*

*Un élixir de longue vie dont la recette est secrètement gardée  
derrière les murs du monastère.*

	4cl
Verte/ Jaune	11
MOF – Meilleurs Ouvriers de France	19
Liqueur d'Elixir 1605	14
Liqueur du foudre 147	23
	3cl
Tau	34
Santa Tecla Jaune 2018	34
V.E.P. Verte	35
Tarragone Verte (période 73-85)	148
Tarragone Jaune (période 73-85)	148



A Découvrir : La Bénédictine 1950-1960 3cl 18

# N O S É T A B L I S S E M E N T S



Ô GARDE-MANGER  
BAR À VIN • RESTAURANT

Tél. 04.50.34.44.98 ou ogardemanger@vinsurvin73.com  
97 rue Joseph Vallot, 74400 Chamonix



LA CAVE  
VIN SUR VIN

112 Rue Joseph Vallot, 74400 Chamonix  
04 50 53 79 51



MALABAR PRINCESS  
BAR À FROMAGE • RESTAURANT

301 Rue Joseph Vallot, 74400 Chamonix  
07 84 23 12 01



Le dépôt  
245 avenue des Raches 74190 PASSY



@vinsurvinchamonix



Ô GARDE-MANGER  
BAR À VIN • RESTAURANT



## LA POMME DE TERRE • BAKED POTATOE

- au caviar 20g 65
- ♥ aux œufs de brochet *[with pike's eggs]* 31
- à la Boutargue 17
- à la truffe (selon saison) *[with truffle]* 25

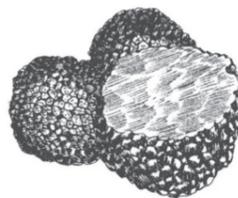


## LA BURRATA à partager • BURRATA CHEESE to share

- nature 12
- ♥ au caviar 20g 72
- aux œufs de brochet *[with pike's eggs]* 38
- à la Boutargue 28
- à la truffe (selon saison) *[with truffle]* 33

## OS À MËLLE • BONE MARROW

- nature 10
- ♥ au caviar 20g 70
- aux œufs de brochet *[with pike's eggs]* 36
- à la Boutargue 22
- à la truffe (selon saison) *[with truffle]* 30



## ENTRÉES...À PARTAGER OU PAS

- Petites sardines millésimées à l'huile ou épicées 15  
*Small vintage sardines in oil or spiced*
- ♥ Saumon Gravlax du chef *Chef's gravlax salmon* 15
- Saumon fumé d'Ecosse *Scottish smoked salmon* 19
- Carpaccio de poulpe *Octopus carpaccio* 18
- Notre Foie gras et son chutney *Our foie gras and chutney* (selon arrivage) 21
- ♥ Croque monsieur truffé *Truffle Croque monsieur* 14
- Croquettes de Pieds de cochon *Pig's trotter croquettes* 15
- Tartare de boeuf & Os à moelle *Beef tartare & Bone Marrow* 21
- Soupe du moment *Soup of the day* voir ardoise
- Escargots Bio du domaine des Orchis *Snails* 6 pièces : 10
- Paté croûte *Paté croûte* 15
- Terrine de gibier par Olivier Nasti *Game terrine* 12
- ♥ Carpaccio de chevreuil *Deer carpaccio* 16



## HUITRES • OYSTERS

- BB boudeuse n°4 6 pièces : 20 12 pièces : 40

## LES PLANCHES

- ♥ Tataki de Bœuf maturé 28
- La Planche d'Exception *The Exceptionnal Platter* 50  
(Pata Negra Bellota, Chorizo Bellota, os à mœlle, bavette wagyu)
- La Planche de la Mer *The Sea Platter* 60  
(Saumon gravlax du chef, Carpaccio de poulpe, Conserverie La Guildive, Huitres BB boudeuses, Conserverie Kaviari)
- Avec Caviar Oscière 20g *With Caviar Oscière 20g* 115
- Jambon Gran Reserva 30 mois 100g 10
- Jambon Ibérique Cebo 36 mois 100g 25
- ♥ Pata Negra Bellota 100g *Pata Negra Bellota 100g* 39
- Sélection de fromages affinés *Selection of mature cheeses* 18
- Charcuterie Maison Baffert *Charcuterie Maison Baffert* 23  
(Tête de cochon, coppa, boeuf séché, poitrine roulée, croquette de pied de cochon)
- Charcuterie Maison Baud *Charcuterie Maison Baud* 29  
(Noix de jambon, rillettes, palanche, saucisson, coppa)



## LES CAVIARS DE LA MAISON KAVIARI

Oscière Prestige 20g	60	Oscière Prestige 30g	90
Oscière Prestige 50g	150	Oscière Prestige 125g	375
Kristal 50g	165	Kristal 100g	330

- Ajouter 10g de caviar Kaviari sur un plat Oscière 30
- Kristal 33

## PLATS • MAIN COURSES

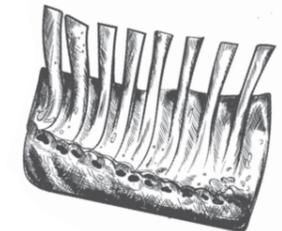
- Gratin aux morilles *Mushrooms morels gratin* 16
- ♥ Secreto de cochon sauce cèpes & légumes de saison 32
- Hot dog sauvage *Wild hot dog* saucisse de gibier, pain brioché, sauce barbecue Maison 18
- ♥ Crab Roll 24
- Purée truffée *Truffle purée* 25
- Crumble Courges Noisettes *Butternut, nuts & parmesan crumble* 19
- Tourte de Gibier de montagne par O.Nasti *Game Pie* 27
- Boîte chaude du moment & charcuterie Baffert 26  
*Melt cheese, potatoes & charcuterie*
- Lasagnes sauvages par O. Nasti *Wild lasagna* 16
- ♥ Souris d'agneau *Lamb shank* 36
- Rigatoni à la truffe & jambon truffé - *Truffle Rigatoni & truffled ham* 32
- Rigatoni aux morilles & Lard *Mushrooms Morels Rigatoni & Bacon* 28
- Rigatoni à la Boutargue *Dry Pike's eggs Rigatoni* 28

## LE BŒUF...À PARTAGER OU PAS

- La Bavette de Wagyu (Australie *Australia*) Pour 100g 19  
*Wagyu flank steak - Price for 100g*
- La Bavette d'Aloyau (Ecosse *Scotland*) Pour 100g 11  
*Flank steak - Price for 100g*

## ENTRECÔTES ENTRECÔTES Environ 250g Around 250g

- ♥ Normande (France) 30
- Ecossaise (Scotland) 32
- Kobeef (Denmark) 37
- Aubrac/Wagyu (France) 39
- Supplément foie gras poêlé - *Add Foie gras pan-fried* 23



## CÔTES DE BŒUF BEEF RIBS Pour 100g Price for 100g

- Normande (France) 13
- Sashi (Finlande *Finland*) 15
- ♥ Aubrac/Wagyu (France) 19
- Côte de bœuf du moment prix selon cours
- Supplément foie gras poêlé - *Add Foie gras pan-fried* 23



## LE VEAU...À PARTAGER OU PAS

- ♥ Veau de lait du Massif de la Chartreuse selon arrivage 85/kg
- Côte de veau, Bavette de veau, Surprise de veau & Poire de veau

## ACCOMPAGNEMENTS DES VIANDES • SIDE MEAT DISHES

- Toutes les viandes sont servies avec des Pommes de Terre  
*All the meats are served with potatoes*
- Supplément Gratin dauphinois ou Salade *Gratin or salad* 5
- Supplément Légumes rôtis *Roasted vegetables* 12

♥ Nos Best-sellers



«Olivier Nasti, MOF, 2 étoiles au guide Michelin et élu Meilleur cuisinier de l'année par le Gault et Millau 2023»