



GÉRARD BERTRAND

Hommage au savoir-faire ancestral, les vins oranges signés Gérard Bertrand sont la promesse d'un véritable voyage sensoriel ponctué de Chardonnay, Viognier, Roussane ou Grenache Blanc. Très sec, il se distingue par son caractère tannique, complexe et se mariera à merveille avec toutes nos spécialités à base de fromage.

A tribute to ancestral know-how, Gérard Bertrand signature orange wines guarantee a sensory journey punctuated with Chardonnay, Viognier, Roussane, and Grenache Blanc. Very dry wines, they are distinguished by their tannic, complex characteristics and go wonderfully with all our cheese-based specialties.

ORANGE GOLD 2021 Verre 12 cl : 9 • Bouteille 75cl : 48
VILLA SOLEILLA 2020 Bouteille 75 cl : 245

Retrouvez-nous également :
You can also find us:



Ô GARDE-MANGER

BAR À VIN • RESTAURANT

97 Rue Joseph Vallot, • 74400 Chamonix-Mont-Blanc
o_garde_manger



LA CAVE

VIN SUR VIN

112 Rue Joseph Vallot, • 74400 Chamonix-Mont-Blanc



MALABAR_PRINCESS_CHAMONIX



MALABAR PRINCESS

BAR À FROMAGE • RESTAURANT

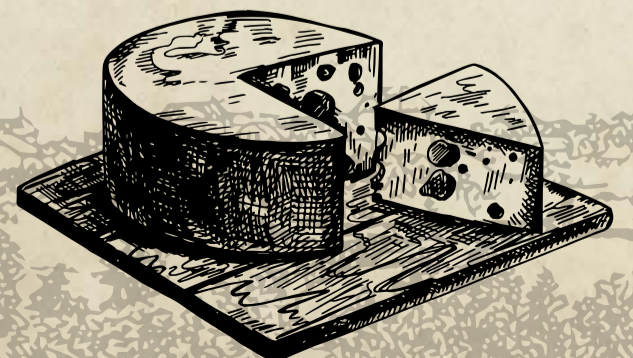
Le Malabar Princess rend hommage à ce terrible crash d'avion survenu sur le glacier des Bossons en 1950. Certaines pièces ont récemment refait surface suite au réchauffement climatique. Des artistes locaux les utilisent aujourd'hui afin de créer des œuvres d'art, exposées dans notre restaurant.

The Malabar Princess pays tribute to this terrible plane crash that occurred on the Bossons glacier in 1950. Some parts have recently resurfaced due to global warming. Today, local artists are making use of them to create works of art which are displayed in our restaurant.

Nous vous souhaitons de passer un merveilleux moment de gourmandise et de convivialité ...

We wish you a wonderful gourmet moment in a friendly and welcoming atmosphere ...

- Daria, Axel, Sophie, Teddy et parfois David -



- TOUS LES MIDIS -

Formule de la semaine (Voir ardoise)
Every lunchtime formula of the week ! (See slate)

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	25
<i>Starter + main course or main course + dessert</i>	
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	28
<i>Starter + main course + dessert</i>	
PLAT DU JOUR	18
<i>Today's special</i>	

- NOS ENTRÉES À PARTAGER -

OU PAS !

Starters to share - or not!

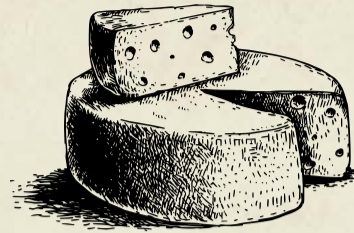


L'ARTICHAUT VINAIGRETTE. RILLETES DE THON	14
<i>Artichoke vinaigrette, tuna rilletes</i>	
SALADE DE MÂCHE. WAGYU SÉCHÉ. BEAUFORT. PIGNON DE PIN	18
<i>Lamb's lettuce salad, dried Wagyu, Beaufort, pine nuts</i>	
FOCACCIA STRACCIATELLA. MORTADELLE. PISTACHE	15
<i>Focaccia stracciatella, mortadella, pistachio</i>	
PATA NEGRA 36 MOIS. PAN CON TOMATE	27
<i>Pata negra 36 months, pan with tomato</i>	
CHIPIRON À L'ENCRE DE SEICHE. ŒUF AU PLAT	19
<i>Chipiron with squid ink, fried egg</i>	
SARDINE DE LA MAISON LA GUILDIVE	9
<i>Sardine from La Guildive</i>	
FILET D'ANCHOIS DE CANTABRIE (RÉSERVÉ AUX AMATEURS)	39
<i>Cantabrian anchovy fillet (reserved for amateurs)</i>	
COUTEAUX EN PERSILLADE	22
<i>Clams with parsley</i>	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	11
<i>Onion gratin soup</i>	

- LES INCONTOURNABLES -

Suite

The unavoidable - continuation



LA RACLETTE DU VALAIS BAGNES 4

2 personnes minimum 34 / PERS.
Accompagnement charcuterie et pommes de terre
Raclette Bagnes 4 from Valais (min. 2 pers.)
Side dishes: charcuterie and potatoes

LA RACLETTE DE CHÈVRE DU VALAIS

2 personnes minimum 41 / PERS.
Accompagnement charcuterie et pommes de terre
Valais goat's raclette (min. 2 pers.)
Side dishes: charcuterie and potatoes

PALERON DE BŒUF. TRIO DE CAROTTES

..... 26
Beef chuck, carrot trio

SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE. TAGLIATELLES. SAUCE MORILLES

..... 32
Poultry supreme with yellow wine, tagliatelle, morel sauce

CROÛTE AUX MORILLES

..... 28
Morel crust

BOÎTE CHAUDE

..... 25
Hot cheese in a box

TARTARE DE VEAU AU YUZU

..... 26
Veal tartare with yuzu

TARTARE DE BŒUF

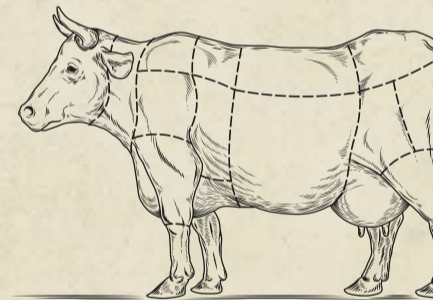
..... 23
Beef Tartar

GRENOUILLES À LA PROVENÇALE

..... 37
Provençal-style frogs legs

FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN. MEUNIÈRE OU EN TEMPURA

..... 37
Meunière-style or tempura perch fillet from Lake Geneva



- LES INCONTOURNABLES -

The unavoidable

LA MEILLEURE FONDUE.

ÉLUE AU CONCOURS TOQUICIMES DE MEGÈVE.

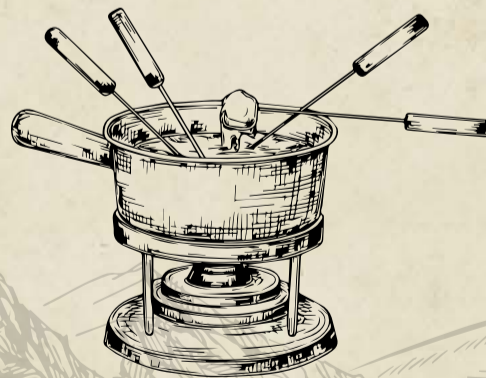
RÉALISÉE PAR EMMANUEL RENAUT

Accompagnement: Charcuterie et pommes de terre

Award-winning fondue, prize winning dish at the Megève

Toquicimes competition, made by Emmanuel Renaud

Side dishes: Charcuterie and potatoes



FONDUE TOQUICIMES • 2 personnes minimum 34 / PERS.

Traditional fondue

FONDUE TOQUICIMES AUX CÈPES 39 / PERS.

Cep mushroom fondue

FONDUE TOQUICIMES AUX TRUFFES 43 / PERS.

Truffle fondue

FONDUE TOQUICIMES AUX MORILLES 41 / PERS.

Morel mushroom fondue

• Prix nets service compris •

- SUITE ET FIN -

Desserts

TIRAMISU 10

Tiramisu

SORBET NEGRONI 10

Negroni sorbet

PROFITEROLE XXL 15

XXL profiterole

LE DESSERT DE MON ENFANCE 12

« Comme un pain perdu »

My childhood dessert - "French toast"

TARTE CHAUDE CHOCOLAT 12

caramel beurre salé

Hot chocolate tart, salted butter caramel



• Prix nets service compris •