

Retrouvez-nous également :
You can also find us:



— CUISINE DE NOS GRANDS-MÈRES —

350 Rue Joseph Vallot • 74400 Chamonix-Mont-Blanc

📍 restaurant_jeanie_chamonix



— BAR À VIN • RESTAURANT —

97 Rue Joseph Vallot • 74400 Chamonix-Mont-Blanc

📍 o_garde_manger



— VIN SUR VIN —

112 Rue Joseph Vallot • 74400 Chamonix-Mont-Blanc



Pour nous laisser un avis, scannez ce QR code



📍 📌 MALABAR_PRINCESS_CHAMONIX



MALABAR PRINCESS

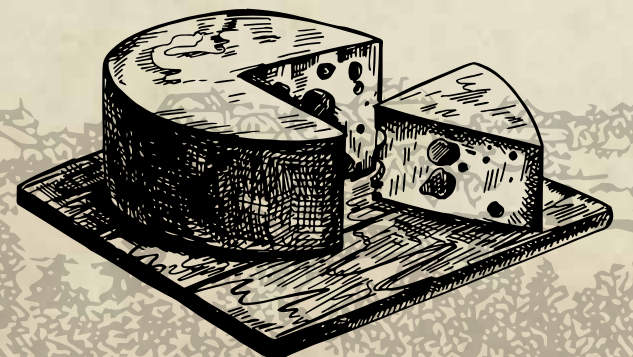
— BAR À FROMAGE • RESTAURANT —

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 ...



- NOS ENTRÉES À PARTAGER -

OU PAS !

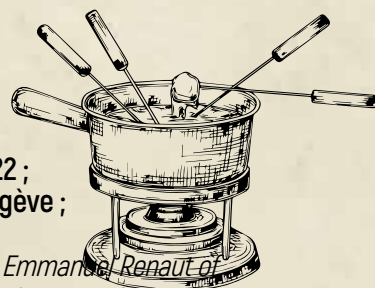
Starters to share - or not!



TARTARE DE LÉGUMES DE SAISON	16
<i>Seasonal vegetable tartare</i>	
ARTICHAUTS VIOLETS EN TEMPURA. OLIVES. PARMESAN. TOMATES. ANCHOIS	17
<i>Purple artichokes in tempura, olives, parmesan, tomatoes, anchovies</i>	
L'ŒUF GRATINÉ AUX ÉPINARDS	16
<i>Egg gratin with spinach</i>	
PIZZETTA A LA BURRATA ET SA MORTADELLE ARTISANALE	15
<i>Pizzetta with burrata and mortadella</i>	
PLANCHE DE FROMAGES OU VIANDES FUMÉES ARTISANALES	12 / PERS.
<i>Cheese or smoked meat platter</i>	
CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE ET SA SALADE	16
<i>Truffle croque-monsieur with salad</i>	
NEMS DE REBLOCHONS	12
<i>Reblochon spring rolls</i>	

- NOS FROMAGES -

Our Cheeses



Cette fondue a gagné le Premier prix du Concours Tocquicimes 2022 ; réalisée par Emmanuel Renaut du restaurant le Flocon de Sel à Megève ; Meilleur Ouvrier de France et *** Michelin.

This fondue won First Prize at the 2022 Tocquicimes Competition; created by Emmanuel Renaut of the Flocon de Sel restaurant in Megève; Meilleur Ouvrier de France and Michelin-starred. Side dishes: Green salad and its plate of cold meats offered

FONDUE SUISSE TOQUICIMES	
Accompagnement : Salade verte • 2 personnes min.	39 / PERS.
<i>Swiss fondue and its green salad (min. 2 pers.)</i>	
FONDUE SUISSE TOQUICIMES AUX CÈPES	43 / PERS.
<i>Cep mushroom Swiss fondue</i>	
FONDUE SUISSE TOQUICIMES AUX TRUFFES	47 / PERS.
<i>Truffle Swiss fondue</i>	
FONDUE SUISSE TOQUICIMES AUX MORILLES	45 / PERS.
<i>Morel mushroom Swiss fondue</i>	
FONDUE ABONDANCE ET BEAUFORT et sa salade verte	28 / PERS.
<i>Abondance and Beaufort fondue with green salad</i>	
FONDUE ABONDANCE ET BEAUFORT À LA TOMATE et sa salade verte	31 / PERS.
<i>Abondance and Beaufort tomatoe fondue with green salad</i>	
FONDUE COMPLÈTE ABONDANCE ET BEAUFORT et ses condiments	
Accompagnement pommes de terre et assiette de charcuterie artisanale ...	35 / PERS.
<i>Complete Abondance and Beaufort fondue with potatoes, artisanal cold cuts and condiments</i>	

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES :

Pain sans gluten <i>Gluten-free bread</i>	5
Assiette de pommes de terre <i>Side dishes: Potatoes</i>	6
Assiette de légumes sautés <i>Side dishes: Stir-fry vegetables</i>	7
Assiette de charcuterie artisanale <i>Side dishes: Plate of artisanal cold cuts</i> ...	8
Planche de Charcuterie artisanale : jambon blanc truffé, coppa et boeuf séché 14	
<i>Side board: artisanal cold cuts: truffled white ham, coppa and dried beef</i>	

RACLETTE SUISSE AOP VALAIS SUISSE BAGNES 4

Accompagnement pommes de terre et assiette de charcuterie artisanale offerte 2 personnes minimum	39 / PERS.
<i>Swiss Raclette (min. 2 pers.) - Side dishes: potatoes and iartisanal cold cuts plate</i>	

RACLETTE FUMÉE DU VAL D'ARLY

Accompagnement pommes de terre et assiette de charcuterie artisanale offerte 2 personnes minimum	35 / PERS.
<i>Val d'Arly smoked Raclette (min. 2 pers.) - Side dishes: potatoes and artisanal cold cuts plate</i>	

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES :

Salade <i>Side dishes: Salad</i>	5
Assiette de charcuterie artisanale <i>Side dishes: Plate of artisanal cold cuts</i>	8
Planche de Charcuterie artisanale : jambon blanc truffé, coppa et boeuf séché 14	
<i>Side board: artisanal cold cuts: truffled white ham, coppa and dried beef</i>	

- SUITE -

Continuation

CROÛTE AUX MORILLES et sa salade verte	33
<i>Morel mushroom cheese specialty with green salad</i>	
TATAKI DE THON FAÇON ASIATIQUE	35
<i>Asian-style Tuna tataki</i>	
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE	28
<i>Italian Beef Tartare</i>	
LE BURGER DU MALABAR PRINCESS SAUCE SUCRÉE OU ÉPICÉE	26
<i>The Malabar Princess Burger with sweet or spicy sauce</i>	
RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON	29
<i>Risotto with seasonal vegetables</i>	
MILLEFEUILLE DE FROMAGE SAVOYARD ET SA VIANDE SÈCHÉE.	
pommes de terre, oignons confits, ail	32
<i>Millefeuille of Savoyard cheese and dried meat, potatoes, candied onions, garlic</i>	

- NOS VIANDES -

Our Meats - Continuation



LA PIÈCE DE BOUCHER DU MOMENT	PRIX SUR L'ARDOISE
<i>Butcher's cut of the moment</i>	
BAVETTE DE BŒUF ANGUS	
La pièce ≈ 250 g	33
<i>ANGUS Prime flank steak 250g</i>	
ENTRECÔTE MATURÉE	
Minimum 250g - Race du moment selon arrivage	PRIX AU KILO SUR L'ARDOISE
<i>Dry-aged entrecote - Breed of the moment depending on arrival - Min. 250g</i>	

- SUITE ET FIN -

Desserts

L'INCONTOURNABLE PROFITEROLE XXL	19
<i>XXL profiterole</i>	
FRAISES MELBA COULIS FRUITS ROUGES	13
<i>Strawberries Melba with red fruit coulis</i>	
TIRAMISU MAISON	12
<i>Homemade Tiramisu</i>	
FONDUE AU CHOCOLAT ET FRUITS DE SAISON	18
<i>Chocolate fondue and seasonal fruits</i>	
LA TARTELETTE DU JOUR ET SA BOULE DE GLACE	12
<i>Pie of the day and its scoop of ice cream</i>	

