

Retrouvez-nous également :  
You can also find us:



# JEANIE

— CUISINE DE NOS GRANDS-MÈRES —

350 Rue Joseph Vallot • 74400 Chamonix-Mont-Blanc

📍 restaurant\_jeanie\_chamonix



# 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



Pour nous laisser un avis, scannez ce QR code



📍 📌 MALABAR\_PRINCESS\_CHAMONIX



# MALABAR PRINCESS

— BAR À FROMAGE • RESTAURANT —

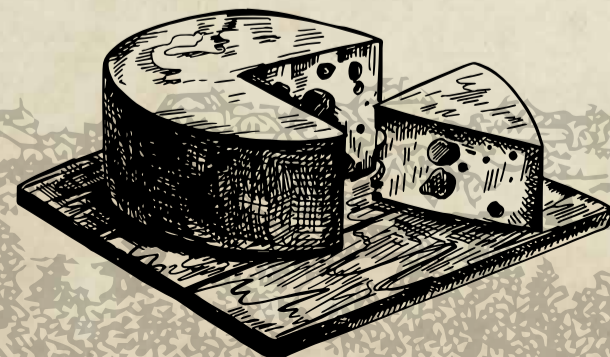
Le Malabar Princess rend hommage à ce terrible crash d'avion survenu sur le glacier des Bossons en 1950. Certaines pièces ont récemment refait surface suite au réchauffement climatique. Des artistes locaux les utilisent aujourd'hui afin de créer des œuvres d'art, exposées dans notre restaurant.

*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!

<b>TERRINE DE NOS MONTAGNES</b> .....	14
<i>Terrine from our mountains</i>	
<b>CROUSTILLANTS DE REBLOCHON SUR LIT DE MÂCHE</b> .....	12
<i>Crispy Reblochon cheese on a bed of lamb's lettuce</i>	
<b>ARTICHAUT VAPEUR XXL, MOUSSELINE DE THON</b> .....	19
<i>XXL steamed artichoke, tuna mousseline</i>	
<b>GRATINÉ CRÉMEUX DE BEAUFORT ET D'ÉPINARDS, ŒUF COULANT</b> .....	18
<i>Creamy Beaufort cheese and spinach gratin with a runny egg</i>	
<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX MARRONS GRILLÉS</b> .....	14
<i>Butternut squash soup with roasted chestnuts</i>	
<b>CARPACCIO DE CHEVREUIL AU RAIFORT</b> .....	22
<i>Venison carpaccio with horseradish</i>	
<b>TRUITE FUMÉE, CRÈME LÉGÈRE AU RAIFORT</b> .....	18
<i>Smoked trout, light horseradish cream sauce</i>	
<b>SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON</b> .....	14
<i>Onion soup au gratin</i>	

## - NOS PLATS -

Our plates

<b>CROÛTE AUX MORILLES ET SA SALADE</b> .....	33
<i>Morel crust with salad</i>	
<b>LA SURPRISE DU FONDANT D'ARLY ET BŒUF SÉCHÉ</b> .....	32
<i>Fondant d'Arly surprise and dried beef</i>	
<b>TRUITE AUX AMANDES ET BEURRE CITRONNÉ</b> .....	36
<i>Trout with almonds and lemon butter</i>	
<b>ÉPAULE DE PORCELET CONFITE ET MOELLEUSE</b> .....	29
<i>Tender confit suckling pig shoulder</i>	
<b>CIVET DE SANGLIER ET POLENTA CRÉMEUSE</b> .....	32
<i>Wild boar stew and creamy polenta</i>	
<b>BŒUF BOURGUIGNON</b> .....	29
<i>Beef bourguignon</i>	
<b>LA PIÈCE DU BOUCHER, FRITES MAISON</b> .....	42
<i>Butcher's cut, homemade fries</i>	
<b>POT-AU-FEU DU MOMENT</b> .....	30
<i>Pot-au-feu of the day</i>	
<b>PIERRADE DE BŒUF, CANARD, VEAU</b> .....	2 pers. minimum 35/PERS.
<b>SUPPLÉMENT GIBIER SELON ARRIVAGE</b> .....	les 100g +12
<i>Accompagnée de pommes de terre et de sauces</i>	
<i>Beef, duck and veal pierrade served with potatoes and sauces</i>	
<i>Extra game meat according to availability 100g +12€</i>	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE À LA TRUFFE ET TAGLIATELLES</b> .....	36
<i>Chicken supreme with truffles and tagliatelle</i>	

## - MENU ENFANT -

Children Menu

**NUGGETS MAISON ACCOMPAGNÉS DE PÂTES OU DE FRITES MAISON**  
*Homemade nuggets served with pasta or homemade fries*

**1 BOULE DE GLACE**  
*1 scoop of ice cream*

15€

· PRIX NETS SERVICE COMPRIS ·

## - NOS FROMAGES -

Our Cheeses

POUR 2 PERS. MINIMUM | FOR 2 PEOPLE MINIMUM

### LES FONDUES

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 chef 3 étoiles 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 3 stars chef*

<b>FONDUE SUISSE TOQUICIMES ET SALADE</b> .....	39/PERS.
<i>«Tocquicimes» Swiss fondue and green salad</i>	
<b>FONDUE TOQUICIMES AUX CÈPES ET SALADE</b> .....	43/PERS.
<i>«Tocquicimes» cep mushroom fondue and green salad</i>	
<b>FONDUE TOQUICIMES AUX TRUFFES ET SALADE</b> .....	47/PERS.
<i>«Tocquicimes» truffle fondue and green salad</i>	
<b>FONDUE TOQUICIMES AUX MORILLES ET SALADE</b> .....	45/PERS.
<i>«Tocquicimes» morels fondue and green salad</i>	
<b>FONDUE ABONDANCE &amp; BEAUFORT ET SALADE</b> .....	28/PERS.
<i>Abondance &amp; Beaufort fondue and green salad</i>	
<b>FONDUE ABONDANCE &amp; BEAUFORT À LA TOMATE ET SALADE</b> .....	31/PERS.
<i>Abondance &amp; Beaufort tomato fondue and green salad</i>	
<b>FONDUE COMPLÈTE ABONDANCE &amp; BEAUFORT</b> .....	35/PERS.
<i>Pommes de terre, charcuterie artisanale et condiments</i>	
<i>Complete Abondance &amp; Beaufort fondue, potatoes, artisanal cold cuts and condiments</i>	

### LES RACLETTES

<b>RACLETTE AU CHÈVRE DU VAL D'ARLY</b> .....	43/PERS.
<i>Avec pommes de terre et charcuterie artisanale</i>	
<i>Val d'Arly goat cheese raclette with potatoes and artisanal cold cuts</i>	
<b>RACLETTE SUISSE AOP "VALAIS BAGNES 4"</b> .....	39/PERS.
<i>Avec pommes de terre et charcuterie artisanale</i>	
<i>AOP "Valais Bagnes 4" Swiss cheese raclette with potatoes and artisanal cold cuts</i>	
<b>RACLETTE FUMÉE OU TRADITIONNELLE DU VAL D'ARLY</b> .....	35/PERS.
<i>Avec pommes de terre et charcuterie artisanale</i>	
<i>Smoked or Traditional Val d'Arly cheese raclette with potatoes and artisanal cold cuts</i>	

### Accompagnements | Extras

<b>ASSIETTE DE POMMES DE TERRE</b> <i>Potatoes plate</i> .....	6
<b>ASSIETTE DE LÉGUMES SAUTÉS</b> <i>Roasted vegetables plate</i> .....	7
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> <i>Cold cuts plate</i> .....	8
<b>SAUCE TOMATE</b> <i>Tomato sauce</i> .....	3
<b>SALADE</b> <i>Green salad</i> .....	5
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE ARTISANALE</b> .....	14
<i>Jambon blanc truffé, coppa, jambon ibérique et bœuf séché</i>	
<i>Artisanal cold cuts board: truffled white ham, coppa Iberian ham and dried beef</i>	

## - NOS DESSERTS -

Our Desserts

<b>PROFITEROLE XXL A PARTAGER</b> <i>XXL Profiterole to share</i> .....	22
<b>TARTE TATIN ET SA BOULE DE GLACE</b> .....	14
<i>Tarte Tatin with a scoop of ice cream</i>	
<b>FONDUE AU CHOCOLAT ET FRUITS DE SAISON</b> .....	16
<i>Chocolate fondue with seasonal fruit</i>	
<b>TIRAMISU MAISON</b> <i>Homemade tiramisu</i> .....	12
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE</b> .....	12
<i>Chocolat moelleux with custard sauce</i>	

· PRIX NETS SERVICE COMPRIS ·