

Ô GARDE-MANGER

BAR À VIN • RESTAURANT

LES CAVIARS MAISON KAVIARI

OSCIÈTRE PRESTIGE



20g	60
30g	90
50g	150
125g	375

HUITRES
OYSTERS

BB BOUDEUSE N°5	6 pièces	24
BB BOUDEUSE N°5	12 pièces	44

LA POMME
DE TERRE
BAKED
POTATOES

AU CAVIAR With caviar	20g	65
À LA BOUTARGUE With bottarga		17
À LA SARDINE FUMÉE With smoked sardine		18
AUX OEUFS DE BROCHET With pike's eggs		24
À LA TRUFFE With truffle		27

BURRATA
BURRATA
CHEESE

AU CAVIAR With caviar	20g	72
NATURE Plain		12
À LA BOUTARGUE With bottarga		28
AUX OEUFS DE BROCHET With pike's eggs		30
À LA TRUFFE With truffle		33

L'OS À
MOELLE
BONE
MARROW

AU CAVIAR With caviar	20g	72
NATURE Plain		11
À LA BOUTARGUE With bottarga		23
AUX OEUFS DE BROCHET With pike's eggs		29
À LA TRUFFE With truffle		32

LES PLANCHES PLATTERS

JAMBON GRAN RESERVA 30 MOIS Gran Reserva ham 30 months

13

JAMBON IBÉRIQUE CEBO 36 MOIS Iberian Cebo ham 36 months

29

♥ PATA NEGRA BELLOTA Bellota Pata Negra

39

SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS Selection of 3 mature cheeses

11

SÉLECTION DE 6 FROMAGES AFFINÉS Selection of 6 mature cheeses

22

SÉLECTION DE CHARCUTERIES ARTISANALE DE PAYS. V. BAFFERT Selection of local charcuterie, V. Baffert

23

LA PLANCHE D'EXCEPTION 55

Pata Negra Bellota, Chorizo ibérique, Terrine de chamois, Tataki de boeuf
The Exceptional Platter: Pata Negra Bellota, iberian chorizo, chamois terrine, beef tataki



L'INCONTOURNABLE LIQUEUR DE CHARTREUSE

130 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 elixir de longue vie dont la recette est secrètement gardée derrière les murs du monastère.

130 plants... Even today, that's all we know about the Chartreuse recipe. For over 250 years, this emerald-colored drink has fascinated. An elixir of long life, its recipe is secretly guarded behind the monastery walls.

VERTE / JAUNE	3cl	11	REINE DES LIQUEURS	3cl	44
MOF - MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE	3cl	19	V.E.P. VERTE	3cl	45
LIQUEUR D'ELIXIR 1605	3cl	14	V.E.P. JAUNE	3cl	49
LIQUEUR DU FOUDRE 147	3cl	23	TARRAGONE VERTE, PÉRIODE 73-85	3cl	148
9 ^e CENTENAIRE	3cl	21	TARRAGONE JAUNE, PÉRIODE 73-85	3cl	148
TAU	3cl	34			
SANTA TECLA JAUNE 2018	3cl	34			

A DÉCOUVRIR | TO DISCOVER

LA BÉNÉDICTINE 1950-1960

3cl

18



LES ENTRÉES STARTERS

à partager ou pas!
to share or not!

♥ SAUMON GRAVLAX INFUSÉ AU GIN	Gin-infused Gravlax salmon	15
MARBRÉ DE FOIE GRAS ET CHUTNEY DE SAISON	Marbled foie gras and seasonal chutney	24
♥ CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ	Truffle Croque monsieur	16
PIEDS DE COCHON BÉARNAISE	Pig's trotter béarnaise sauce	15
CROUSTILLES D'ESCARGOTS EN PERSILLADE	Snail crisps in parsley sauce	6 pièces 12
PATÉ CROÛTE RICHELIEU	Crust paté in a Richelieu way	15
TERRINE SAUVAGE MAISON	Homemade wild game terrine	14
♥ CARPACCIO DE CHEVREUIL, RAIFORT ET NOISETTES	Deer carpaccio horseradish and hazelnuts	22



LES VIANDES MEATS

à partager ou pas!
to share or not!

TOUTES LES VIANDES SONT SERVIES AVEC DES POMMES DE TERRE
ALL THE MEATS ARE SERVED WITH POTATOES

VIANDES DE BOEUF | OUR BEEF MEATS

ENTRECÔTE ENTRECÔTE

ENTRECÔTE DU MOMENT	...sur demande
SALERS France	-250g 33
AUBRAC/WAGYU France	-250g 47
SASHI Finlande	-250g 49

CÔTE DE BOEUF DU MOMENT

CÔTE DE BOEUF DU MOMENT	...sur demande
SALERS France	100g 14
AUBRAC/WAGYU France	100g 18
SASHI Finlande	100g 19

SUPPLÉMENT DE FOIE GRAS POELÉ +23

Extra Foie gras pan-fried

FAUX-FILET DE BOEUF DE KOBE

Japon Kobe beef ribeye

BAVETTE DE BOEUF WAGYU

France Wagyu beef flank

PICANHA DE BOEUF

Argentine Beef Picanha



LES PLATS MAIN COURSES

THON ROUGE BALFEGO ET LÉGUMES GRILLÉS	Red Tuna Balfego and grilled vegetables	39
GRATIN DE POMMES DE TERRE, CÉPES ET BEAUFORT	Potatoes gratin with cep and Beaufort cheese	22
L'INCONTOURNABLE SAUCISSE ACCOMPAGNÉE DE SA PURÉE	THE game sausage & creamy mashed potatoes. Extra truffles +20	28
TOURTE DE GIBIER DES MONTAGNES	Par le chef Olivier NASTI, Meilleur ouvrier de France Mountain game pie, by chef Olivier NASTI "Best Craftsman of France" award	42
LASAGNES SAUVAGES	Wild lasagna	22
BOITE CHAUE DU MALABAR PRINCESS	Melted cheese, roasted potatoes and dried beef	32
LA PASTA SIGNATURE	Pâtes au jambon blanc truffé, truffe et lard d'Arnad Pasta with truffled white ham, truffle and Arnad bacon	32
PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT	Vegetarian dish of the moment	26



Best-sellers

♥



DESSERTS DESSERTS

TARTE TATIN

Caramelized apples tart

MOUSSE AU CHOCOLAT & POIVRE DE TIMUT

Chocolate mousse & Timut pepper

GLACE CHARTREUSE ARROSÉE DE SA LIQUEUR

Chartreuse ice cream with its liquor



Ô GARDE-MANGER

BAR À VIN • RESTAURANT

97 RUE JOSEPH VALLOT, 74400 CHAMONIX

⌚ +33 (0)4 50 34 44 98



LA CAVE VIN SUR VIN

112 RUE JOSEPH VALLOT, 74400 CHAMONIX

⌚ +33 (0)4 50 53 79 51

JEANIE

CUISINE DE NOS GRANDS-MÈRES