

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 POTATOE

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 MELLE 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 CEB0 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

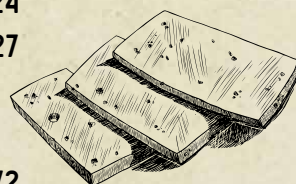
Pata Negra Bellota, Chorizo ibérique, Terrine de chamois, Tataki de bœuf
The Exceptionnal Platter: Pata Negra Bellota, iberian chorizo, chamois terrine, beef tataki



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 PLATS MAIN COURSES

THON ROUGE BALFEGO ET LÉGUMES GRILLÉS Red Tuna Balfego and grilled vegetables	39
GRATIN DE POMMES DE TERRE, CÈPES ET BEAUFORT Potatoes gratin with cep and Beaufort cheese	22
L'INCONTOURNABLE SAUCISSE ACCOMPAGNÉE DE SA PURÉE Supplément truffes +20 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 CHAUDE 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



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

CÔTES DE BOEUF BEEF RIBS

1kg minimum

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

SUPPLÉMENT DE FOIE GRAS POÊLÉ +23 Extra Foie gras pan-fried

FAUX-FILET DE BOEUF DE KOBE Japon	100g 47
Kobe beef ribeye	
BAVETTE DE BOEUF WAGYU France	100g 25
Wagyu beef flank	
PICANHA DE BOEUF Argentine	250g 29
Beef Picanha	



LE VEAU DE LAIT | THE DAIRY VEAL

CÔTE DE VEAU DE LAIT DE CHARTREUSE Milk-fed veal rib	le kilo 99
BAVETTE DE VEAU DE LAIT DE CHARTREUSE Milk-fed veal bavette	250g 29

LES ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

POUR LES VIANDES UNIQUEMENT | WITH THE MEATS ONLY

SUPPLÉMENT SALADE Extra salad	+5
SUPPLÉMENT GRATIN DAUPHINOIS Extra gratin	+5
SUPPLÉMENT LÉGUMES GRILLÉS Extra grilled vegetables	+9
SUPPLÉMENT SAUCE MAISON Extra homemade sauce	+5
Béarnaise, Chimichurri, Crème ciboulette, Cèpes	



DESSERTS DESSERTS

TARTE TATIN Caramelized apples tart	12
MOUSSE AU CHOCOLAT & POIVRE DE TIMUT Chocolate mousse & Timut pepper	12
GLACE CHARTREUSE ARROSÉE DE SA LIQUEUR Chartreuse ice cream with its liquor	16



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 élixir 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
--------------------------	-----	----

NOS ÉTABLISSEMENTS



97 RUE JOSEPH VALLOT, 74400 CHAMONIX
☎ +33 (0)4 50 34 44 98



112 RUE JOSEPH VALLOT, 74400 CHAMONIX
☎ +33 (0)4 50 53 79 51



350 RUE JOSEPH VALLOT, 74400 CHAMONIX
☎ +33 (0)7 57 02 09 01



301 RUE JOSEPH VALLOT, 74400 CHAMONIX
☎ +33 (0)7 84 23 12 01