

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!



CROUSTILLANTS DE REBLOCHON SUR LIT DE MÂCHE.....	14
<i>Crispy Reblochon cheese on a bed of lamb's lettuce</i>	
BEIGNETS DE MATAFAN ACCOMPAGNÉS DE LEUR SÉLECTION DE CHARCUTERIES ARTISANALES SAVOYARDES	19
<i>Matafan fritters with artisanal cured meats</i>	
FEUILLETÉ D'ASPERGES CROUSTILLANT, SAUCE AU BEURRE CITRONNÉ.....	19
<i>CRISPY ASPARAGUS PUFF PASTRY, LEMON BUTTER SAUCE</i>	
BURRATA CRÉMEUSE, VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE.....	16
<i>Creamy burrata with pea & mint velouté</i>	
CARPACCIO DE BAR AUX FRAISES DE SAISON	22
<i>Sea bass carpaccio with strawberries & mint</i>	
LÉGUMES GRILLÉS À L'ITALIENNE	15
<i>Grilled vegetables, Italian-style</i>	
SALADE ESTIVALE, ŒUF MOLLET PANÉ, RADIS & POIS GOURMANDS.....	15
<i>Spring salad with breaded soft-boiled egg, radishes and peas</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES ABONDANCE, BEAUFORT ET TOMME ROUSSEAU, ACCOMPAGNÉE DE SA SALADE VERTE.....	16
<i>Cheese platter with Abondance, Beaufort and Tomme Rousseau, served with a green salad</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





- NOS INCONTOURNABLES -

Our Signature Dishes



CROUTE AUX MORILLES & SA SALADE.....	33
<i>Morel crust with salad</i>	
LA SURPRISE DU FONDANT D'ARLY ET BOEUF SECHÉ.....	32
<i>Fondant d'Arly surprise & dried beef</i>	
OMBLE CHEVALIER AUX AMANDES & BEURRE CITRONNÉ.....	39
<i>Arctic char with almonds & lemon butter</i>	
BARBECUE AU CHARBON DE BAMBOO DE BOEUF, VEAU & POULET.....	2 PERS.MINIMUM.....38/ PERS
<i>Accompagnée de pommes de terre et de sauces</i>	
<i>Bamboo Charcoal Barbecue of Beef, Veal & Chicken served with potatoes & sauces</i>	
LA PIÈCE DU BOUCHER À LA PLANCHA & FRITES MAISON.....	44
<i>Plancha-Grilled butcher's cut & homemade fries</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE & FRITES MAISON.....	32
<i>Provençal Frog Legs Served with Homemade French Fries</i>	
CÔTE DE COCHON À LA PLANCHA, LÉGUMES DE SAISON OU FRITES MAISON.....	35
<i>Plancha-Grilled Pork Chop Served with Seasonal Vegetables or Homemade French Fries</i>	
DEMI-COQUELET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, JUS AU THYM ET POMMES DE TERRE AU FOUR.....	28
<i>Half Spring Chicken Cooked at Low Temperature, Served with Thyme Jus and Oven-Roasted Potatoes</i>	

Nos Sauces | Extras 5€

SAUCE TARTARE MAISON — *HOMEMADE TARTAR SAUCE*

SAUCE POIVRE — *PEPPER SAUCE*

MAYONNAISE MAISON — *HOMEMADE MAYONNAISE*

SAUCE AUX CÈPES — *PORCINI MUSHROOM SAUCE*

SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES — *HERBED FRESH CHEESE SAUCE*

SAUCE COCKTAIL MAISON — *HOMEMADE COCKTAIL SAUCE*



ORIGINE DE NOS VIANDES : FRANCE

ORIGIN OF OUR MEAT: FRANCE



- NOS FROMAGES -

Our Cheeses

Pour 2 pers. MINIMUM | For 2 people MINIMUM

LES FONDUES



Cette fondue a gagné le Premier prix du Concours «Toquicimes» 2022 réalisée par Emmanuel Renaut - Meilleur Ouvrier de France et chef 3 étoiles Michelin du restaurant le Flocon de Sel à Megève

This fondue won First Prize at the 2022 Toquicimes Competition created by Emmanuel Renaut - r Ouvrier de France and Michelin 3 stars chef of the Flocon de Sel restaurant in Megève

FONDUE SUISSE TOQUICIMES & SALADE.....39/PERS.

«Toquicimes» Swiss fondue and green salad

FONDUE TOQUICIMES AUX CÈPES & SALADE.....43/PERS.

«Toquicimes» cep mushroom fondue and green salad

FONDUE TOQUICIMES AUX TRUFFES & SALADE.....47/PERS.

«Toquicimes» truffle fondue and green salad

FONDUE TOQUICIMES AUX MORILLES & SALADE.....45/PERS.

«Toquicimes» morels fondue and green salad

FONDUE ABONDANCE & BEAUFORT & SALADE.....28/PERS.

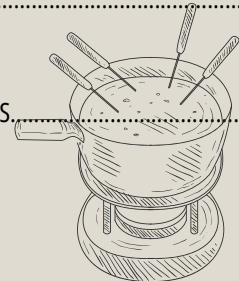
Abondance & Beaufortfondue and green salad

FONDUE ABONDANCE & BEAUFORT À LA TOMATE & SALADE.....31/PERS.

Abondance & Beaufort tomato fondue and green salad

FONDUE COMPLÈTE ABONDANCE & BEAUFORT & POMMES DE TERRE, CHARCUTERIE ARTISANALE ET CONDIMENTS.....35/PERS.

Complete Abondance & Beaufort fondue, potatoes, artisanal cold cuts and condiments



LES RACLETTES

RACLETTE SUISSE AOP "VALAIS BAGNES 4".....39/PERS.

Avec pommes de terre et charcuterie artisanale

AOP"ValaisBagnes 4" Swiss cheese raclette with potatoes and artisanal cold cuts

RACLETTE TRADITIONNELLE DU VAL D'ARLY..... 35/PERS.

Avec pommes de terre et charcuterie artisanale

Traditional Val d'Arly cheese raclette with potatoes and artisanal cold cuts

Accompagnements | Extras

ASSIETTE DE POMMES DE TERRE8

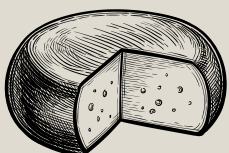
Potatoes plate

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ARTISANALE DE LA MAISON BAFFERT (SANS NITRITE)14

Artisanal cold cuts board from Maison Baffert : Nitrite-free

SALADE..... 6

Salade





- NOS DESSERTS - Our Desserts



PROFITEROLE XXL À PARTAGER..... 22

XXL PROFITEROLE TO SHARE

FONDUE AU CHOCOLAT ET FRUITS DE SAISON..... 16

CHOCOLATE FONDUE WITH SEASONAL FRUITS

MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE ET COULIS DE FRAISES..... 14

SWISS MERINGUE, DOUBLE CREAM AND STRAWBERRY COULIS

TIRAMISU MAISON..... 12

HOMEMADE TIRAMISU

TARTELETTE AUX FRAISES & BOULE DE GLACE ARTISANALE..... 14

STRAWBERRY TARTLET & ARTISAN ICE CREAM

FRAISE MELBA ET SA CHANTILLE MAISON..... 14

STRAWBERRY MELBA SERVED WITH HOMEMADE WHIPPED CREAM

GLACES ARTISANALES DE HAUTE-SAVOIE1 BOULE – 3,50 € | 2 BOULES – 6,00 € | 3 BOULES – 9,00 €
CRÉÉES PAR PATRICE JORET, ARTISAN GLACIER ET CHEF PÂTISSIER

ARTISAN ICE CREAM FROM HAUTE-SAVOIE CREATED BY PATRICE JORET, ARTISAN ICE CREAM MAKER AND MASTER PASTRY CHEF



MALABAR PRINCESS

BAR À FROMAGE • RESTAURANT

Pour nous laisser un avis, scannez ce QR code

 MALABAR_PRINCESS_CHAMONIX

