



## L'INCONTOURNABLE LIQUEUR DE CHARTREUSE

Cent trente 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.

*One hundred and thirty 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
MOF – MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE.....	3cl	19
LIQUEUR D'ELIXIR 1605.....	3cl	14
LIQUEUR DU Foudre 147.....	3cl	23
9 <sup>E</sup> CENTENAIRE.....	3cl	21
TAU.....	3cl	34
SANTA TECLA JAUNE 2018.....	3cl	44
REINE DES LIQUEURS.....	3cl	44
V.E.P. VERTE.....	3cl	45
V.E.P. JAUNE.....	3cl	49
TARRAGONE VERTE, PÉRIODE 73-85.....	3cl	148
TARRAGONE JAUNE, PÉRIODE 73-85.....	3cl	148

### A DÉCOUVRIR | TO DISCOVER

LA BÉNÉDICTINE 1950-1960.....	3cl	18
-------------------------------	-----	----

## NOS ÉTABLISSEMENTS



### Ô GARDE-MANGER

BAR À VIN • RESTAURANT

97 RUE JOSEPH VALLOT, 74400 CHAMONIX

OGARDEMANGER@VINSURVIN73.COM

☎ +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



### MALABAR PRINCESS

BAR À FROMAGE • RESTAURANT

301 RUE JOSEPH VALLOT, 74400 CHAMONIX

☎ +33 (0)7 84 23 12 01



### JEANIE

CUISINE DE NOS GRANDS-MÈRES

350 RUE JOSEPH VALLOT, 74400 CHAMONIX

☎ +33 (0)7 57 02 09 01



@VINSURVINCHAMONIX



### Ô GARDE-MANGER

BAR À VIN • RESTAURANT



PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS

## LES CAVIARS

### MAISON KAVIARI

OSCIÈTRE PRESTIGE.....	20g.....	60
	30g.....	90
	50g.....	150
	125g.....	375



## HUITRES OYSTERS

BB BOUDEUSE N°5 - DAVID HERVÉ.....	6 pièces.....	24
BB BOUDEUSE N°5 - DAVID HERVÉ.....	12 pièces.....	44

## BURRATA BURRATA CHEESE

♥ AU CAVIAR With caviar.....	20g.....	72
NATURE Plain.....		12
À LA BOUTARGUE With bottarga.....		28
À LA TRUFFE With truffle.....		33

## L'OS À MÛELLE BONE MARROW

♥ AU CAVIAR With caviar.....	20g.....	72
NATURE Plain.....		11
À LA BOUTARGUE With bottarga.....		23
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 100% BELLOTA Bellota Pata 100% 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.....	23

### LA PLANCHE D'EXCEPTION 55

Pata Negra 100% Bellota, chorizo ibérique, pâté croûte maison, tataki de chevreuil  
The Exceptionnal Platter: Pata Negra 100% Bellota, iberian chorizo, homemade crusted pâté, venison tataki

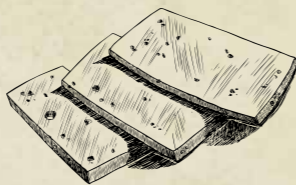


## LES ENTRÉES STARTERS

à partager ou pas!  
to share or not!

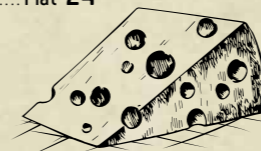


SAUMON GRAVLAX INFUSÉ AU GIN.....	15
<i>Gin-infused Gravlax salmon</i>	
MARBRÉ DE FOIE GRAS ET CHUTNEY DE SAISON.....	24
<i>Marbled foie gras and seasonal chutney</i>	
♥ CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ.....	16
<i>Truffle croque monsieur</i>	
♥ PIEDS DE COCHON BÉARNAISE.....	15
<i>Pig's trotter béarnaise sauce</i>	
ESCARGOTS EN PERSILLADE.....	6 pièces..... 12
<i>Snail in parsley sauce</i>	
PATÉ CROÛTE MAISON.....	15
<i>Homemade crusted pâté</i>	
♥ CARPACCIO DE CHEVREUIL, RAIFORT ET NOISETTES.....	22
<i>Deer carpaccio horseradish and hazelnuts</i>	
VITELLO TONNATO.....	Entrée 18..... Plat 24
<i>Sliced veal topped with a tuna flavored sauce</i>	



## LES PLATS MAIN COURSES

GRATIN DE POMMES DE TERRE, CÈPES ET BEAUFORT.....	22
<i>Potatoes gratin with cep and Beaufort cheese</i>	
♥ TOURTE DE GIBIER DES MONTAGNES.....	42
<i>Par le chef Olivier NASTI, Meilleur ouvrier de France</i>	
<i>Mountain game pie, by chef Olivier NASTI "Best Craftsman of France" award</i>	
LASAGNES SAUVAGES.....	22
<i>Wild lasagna</i>	
♥ LA PASTA SIGNATURE.....	32
<i>Pâtes au jambon blanc truffé, truffe et lard d'Arnad</i>	
<i>Pasta with truffled white ham, truffle and Arnad bacon</i>	
PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT.....	26
<i>Vegetarian dish of the moment</i>	
BURGER DE GIBIER.....	28
<i>The Game Burger</i>	



## LES VIANDES MEATS

à partager ou pas!  
to share or not!

TOUTES LES VIANDES SONT SERVIES AVEC DES  
POMMES DE TERRE RÔTIÉS ET SAUCES DU MOMENT  
ALL MEATS ARE SERVED WITH ROASTED POTATOES AND SAUCES

### VIANDES DE BOEUF | OUR BEEF MEATS

ENTRECÔTES RIBEYE.....	SALERS France.....	-250g.....	33
	AUBRAC/WAGYU France.....	-250g.....	47
	SASHI Finlande.....	-250g.....	49
CÔTES DE BOEUF BONE-ON RIBEYE.....	SALERS France.....	100g.....	14
1kg minimum	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
<i>Kobe beef sirloin</i>			
BAVETTE DE BOEUF WAGYU.....	France.....	100g.....	25
<i>Wagyu beef flank</i>			
♥ DUO DE BAVETTES VEAU DE LAIT & BOEUF WAGYU.....		400g.....	75
<i>Flank duo of dairy fed veal &amp; beef Wagyu</i>			



### LE VEAU DE LAIT | THE DAIRY VEAL

CÔTE DE VEAU DE LAIT DE CHARTREUSE À PARTAGER POUR DEUX.....	84
<i>Milk-fed veal rib from Chartreuse (France) to share for two</i>	
BAVETTE DE VEAU DE LAIT DE CHARTREUSE.....	250g..... 29
<i>Milk-fed veal flank from Chartreuse (France)</i>	

### 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.....	+5
SUPPLÉMENT SAUCE MAISON Extra homemade sauce.....	+5
<i>Béarnaise, Chimichurri, Crème ciboulette, Cèpes</i>	



## DESSERTS DESSERTS

DOUCEUR AU CHOCOLAT.....	14
<i>Chocolate Treat</i>	
GLACE CHARTREUSE ARROSÉE DE SA LIQUEUR.....	16
<i>Chartreuse ice cream with it's liquor</i>	



# Ô GARDE-MANGER

BAR À VIN • RESTAURANT

♥ Best-sellers