

Bienvenue à notre table. Ici, le fromage est affiné avec soin par des artisans et producteurs de nos montagnes qui partagent notre amour du terroir et des saveurs authentiques.

MENU

NOS FONDUES

Prix par personne

Fondue moitié-moitié	26 €
50 % Vacherin Fribourgeois, 50 % Gruyère Suisse	
Fondue chalogée	28 €
Vacherin Fribourgeois, Gruyère, Beaufort	
Fondue à la truffe	32 €
Fondue aux morilles	30 €
Fondue au bolet	28 €
Fondue au poivre vert	28 €
flambée au cognac	
Fondue à l'ail des ours	28 €
Fondue au Saint-Marcellin	28 €

NOUVEAUTÉ

Fondue jurassienne	28 €
Bleu de Gex et Comté du Jura	
Fondue au chèvre frais	27 €
& herbes fraîches	
Fondue basque	28 €
Osso Iraty et piment d'Espelette	
Fondue à la bière brune	28 €
& à l'ail noir	
Fondue italienne	28 €
Fontina, tomates fraîches, épices	

SUPPLÉMENTS

Pomme de terre	3 €
Légumes	8 €
Kirsch ou Poire	4 €

NOS RACLETTES

Prix par personne

Raclette charcutière	32 €
Fromage à raclette d'alpage au lait cru, pommes de terre vapeur, jambon blanc, jambon cru, bresaola, copa, saucisson et pickles.	
Raclette charcutière aux 3 fromages	34 €
Fromage du moment en 3 saveurs, pommes de terre vapeur, charcuterie et pickles	
Raclette charcutière au chèvre	36 €
Fromage de chèvre au lait pasteurisé, pommes de terre vapeur, charcuterie et pickles	
Raclette traditionnelle "à la rampe"	36 €
Demi-meule de raclette au lait cru à la rampe, pommes de terre vapeur, jambon blanc, jambon cru, bresaola, copa, saucisson et pickles.	

MIN 4 PERSONNES

Raclette végétarienne	Alpage	26 €
Légumes de saison, pommes de terre vapeur et pickles		
	Chèvre	30 €
	Trois fromages	28 €

À PARTAGER (ou pas) 🍷

	Grande	XL		Grande	XL
Ardoise de charcuterie Jambon blanc, jambon cru, copa et saucisson	15 €	25 €	Ardoise mixte Assortiment de fromages et charcuterie	17,5 €	28,5 €
Ardoise d'alpage Assortiment de fromages selon arrivage	18 €	30 €	Assiette du primeur 🌿 Jardin de saison, légumes sous différentes	17 €	-
Ardoise de bresaola et pastrami Viande de bœuf	18 €	28 €	Salade verte	6 €	-

NOS SPÉCIALITÉS

Tartiflette Jambon blanc, jambon cru, copa et saucisson	25 €
Croziflette au bœuf séché	23 €
Reblochon rôti au romarin flambé au génépi Assortiment de fromages selon arrivage	28 €
Vacherin Mont-d'Or Servi avec pommes de terre rôties, chips de jambon cru et salade verte	25 €
Rösti forestier Duxelles de champignons, légumes de saison, salade et pickles	18 €
Rösti au fromage Crème de fromage, lard sec, salade et pickles	19 €



DESSERT

Nos desserts changent régulièrement pour vous proposer toujours plus de fraîcheur et de gourmandise. Consultez l'ardoise pour découvrir les délices sucrés du moment !

CARTE DES VINS

Découvrez notre sélection de vins, soigneusement choisis pour sublimer chacun de vos plats et mettre en valeur les saveurs de notre cuisine.



VINS ROUGES

	 Verre	 Bouteille		 Verre	 Bouteille
Pinot Noir 📍 Savoie <i>Fruits rouges, touche poivrée et épicée.</i>	7 €	33 €	Canon Fronsac 📍 Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Franc, Malbec. Robe profonde, tanins élégants.</i>	8 €	40 €
Arbin Mondeuse 📍 Savoie <i>Épicé, fruité, notes de fruits noirs et vanille.</i>	8 €	39 €	Les Quatre Vents 📍 Crozes-Hermitage <i>100 % Syrah. Élégant, fruité, poivre noir.</i>	-	47 €
Petite Selve 📍 IGP Coteaux de l'Ardèche <i>Cinsault, Grenache, Syrah. Fruité, tanins fins.</i>	5,5 €	26 €	Mas Lasta 📍 Terrasses du Larzac <i>Grenache, Syrah, Cinsault. Ample et fruité, mûre et épicées.</i>	-	45 €
En Voiture Simone 📍 Beaujolais <i>Cinsault, Grenache, Syrah. Fruité, tanins fins.</i>	5,5 €	26 €	Domaine des Ronces "Trousseau" 📍 Côtes du Jura <i>Rouge jurassien, gourmand et typé.</i>	-	41 €

VINS BLANCS

	 Verre	 Bouteille		 Verre	 Bouteille
Cros des Calades "Béline" 📍 IGP Méditerranée <i>Assemblage Viognier et Roussanne.</i> <i>Notes de fruits blancs, belle fraîcheur.</i>	5,5 €	25 €	Petit Chablis Domaine Bernard Defaix 📍 Bourgogne <i>100 % Chardonnay. Notes d'acacia</i> <i>et d'agrumes sur fond minéral.</i>	8 €	39 €
Fleur de Chardonnay 📍 Savoie <i>100 % Chardonnay, souple et équilibré.</i> <i>Parfait avec la fondue chaloitée.</i>	7 €	32 €	De Marne et d'Argile 📍 Côtes du Jura <i>Cuvée parcellaire. Arômes d'abricot</i> <i>et mirabelle, finale persistante.</i>	7,5 €	36 €
Apremont "Fleur de Jacquère" 📍 Savoie <i>100 % Jacquère, sec et minéral, arômes floraux.</i> <i>Idéal avec nos raclettes.</i>	6,5 €	29 €	Les Grands Champs 📍 Sancerre <i>Sauvignon Blanc, acidité fine et délicate.</i>	-	46 €
Roussette de Monterminod 📍 Savoie <i>Vin structuré et puissant, aux arômes de</i> <i>fruits blancs et d'écorce d'orange.</i>	5,5 €	26 €	"Les Brûchots" Louis Chenu 📍 Bourgogne <i>Arômes de pomme et noisette, grande finesse.</i>	-	49 €
Château de Mayragues "Len de l'El" 📍 Beaujolais <i>100 % Loin de l'Œil. Cuvée florale et réconfortante.</i>	-	42 €	Muscat de Rivesaltes <i>Vin moelleux, doré, notes de fruits confits.</i>	7,5 €	38 €

VINS EFERVESCENTS

	 Coupe	 Bouteille
Crémant de Savoie 📍 Maison Jean Perrier	7 €	36 €
Prosecco d'Asti	6 €	28 €
Champagne Bauchet Cuvée Origine <i>Chardonnay, fraîcheur et notes briochées.</i>		79 €

VIN ROSÉ

Domaine La Nabiselle
📍 Côtes de Provence
Léger et rafraîchissant, idéal à l'apéritif.

Verre	Bouteille
7 €	33 €

CARTE DES BOISSONS

Retrouvez les classiques et des produits
sélectionnés avec soin auprès de nos partenaires.

BIÈRES

Bouteille 33cl 

Blonde	6,50 €
Ambrée	6,50 €
IPA	6,50 €
Triple	6,50 €
Bière de saison	7,00 €

DIGESTIFS

Verre de 3cl 

Sapinette	8 €
Génépi	8 €
Calvados	8 €
Limoncello	8 €
Jet 27	8 €
Kirsch	8 €
Poire Williams	8 €
Cognac	8 €
Liqueur de Myrte	8 €
Rhum ambré	8 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2,50 €
Café noisette	3,00 €
Café crème	3,50 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat viennois	5,50 €
Thé ou Infusion	4,50 €
Vin chaud maison	6,00 €
Cidre chaud aux épices	6,00 €

APÉRITIFS

Martini	6 €
Campari Soda	7 €
Whisky Jack Daniel's	9 €
Whisky Jameson	8 €
Pastis	4,50 €
Gin Tonic	8 €
Kir à la Reine des Prés ou au Cassis	7 €
Kir Royal	10 €

EAUX MINÉRALES & SOFT DRINKS

Eaux minérales	33 cl	75 cl
Thonon plate	4 €	6,5 €
Vals gazeuse	4 €	6,5 €

Jus de fruits - 25cl 5 €

Les Pressés de Provence

Jus de pomme, Jus d'orange, Jus de tomate,
Nectar de poire, Nectar d'abricot.

Limonade	5 €
Thé glacé	5 €
Ginger Beer	5 €
Tonic	5 €
Coca-Cola - 33 cl	5 €

COCKTAILS

Red Ginger 10 €

Gin, citron vert, sucre blanc, menthe fraîche, framboise, ginger ale.

Mojito 10 €

Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

Mojito Framboise 10 €

Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, framboises, eau gazeuse

Les Cimes 10 €

Gin infusé, citron, miel, tonic.

Edelweiss Martini 10 €

Vodka, fleur de sureau, sapinette, Martini blanc, zeste de citron.

Cocktail du Chalet 10 €

Rhum ambré, sirop d'érable, citron vert et gingembre.
Réconfortant et épicé..

SPRITZ

Apérol Spritz 9 €

Campari Spritz 9 €

Génépi Spritz 9 €

Apérol, Génépi, pamplemousse et Prosecco

Lemon Spritz 9 €



MARALPIN

CARTE DES BOISSONS

Retrouvez les classiques et des produits
sélectionnés avec soin auprès de nos partenaires.

APÉRITIFS

Martini	6 €
Campari Soda	7 €
Whisky Jack Daniel's	9 €
Whisky Jameson	8 €
Pastis	4,50 €
Gin Tonic	8 €
Kir à la Reine des Prés ou au Cassis	7 €
Kir Royal	10 €

BIÈRES

Bouteille 33cl 

Blonde	6,50 €
Ambrée	6,50 €
IPA	6,50 €
Triple	6,50 €
Bière de saison	7,00 €

EAUX MINÉRALES & SOFT DRINKS

DIGESTIFS

Verre de 3cl 

Sapinette	8 €
Génépi	8 €
Calvados	8 €
Limoncello	8 €
Jet 27	8 €
Kirsch	8 €
Poire Williams	8 €
Cognac	8 €
Liqueur de Myrte	8 €
Rhum ambré	8 €

Eaux minérales	33 cl	75 cl
Thonon plate	4 €	6,5 €
Vals gazeuse	4 €	6,5 €

Jus de fruits - 25cl 5 €

Les Pressés de Provence

Jus de pomme, Jus d'orange, Jus de tomate,
Nectar de poire, Nectar d'abricot.

Limonade	5 €
Thé glacé	5 €
Ginger Beer	5 €
Tonic	5 €
Coca-Cola - 33 cl	5 €

COCKTAILS

Red Ginger 10 €

Gin, citron vert, sucre blanc, menthe fraîche, framboise, ginger ale.

Mojito 10 €

Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

Mojito Framboise 10 €

Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, framboises, eau gazeuse

Les Cimes 10 €

Gin infusé, citron, miel, tonic.

Edelweiss Martini 10 €

Vodka, fleur de sureau, sapinette, Martini blanc, zeste de citron.

Cocktail du Chalet 10 €

Rhum ambré, sirop d'érable, citron vert et gingembre.
Réconfortant et épicé..

SPRITZ

Apérol Spritz 9 €

Campari Spritz 9 €

Génépi Spritz 9 €

Apérol, Génépi, pamplemousse et Prosecco

Lemon Spritz 9 €



BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné 2,50 €

Café noisette 3,00 €

Café crème 3,50 €

Cappuccino 4,50 €

Chocolat chaud 4,50 €

Chocolat viennois 5,50 €

Thé ou Infusion 4,50 €

Vin chaud maison 6,00 €

Cidre chaud aux épices 6,00 €

MARALPIN