



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.

À PARTAGER (ou pas) 😊

	Normale	Grande		Normale	Grande
Ardoise de charcuterie Jambon blanc, jambon cru, coppa et saucisson	16 €	28 €	Ardoise mixte Assortiment de fromages et charcuterie	19 €	32 €
Ardoise d'alpage Assortiment de fromages selon arrivage	18 €	29 €	Panier du primeur 🌿 Déclinaison de légumes de saison	17 €	-
Ardoise de bresaola et pastrami Viande de bœuf	18 €	29 €	Gravlax de filet de truite Crème de raifort et aneth.	19 €	-

NOS SPÉCIALITÉS

Tartiflette au Reblochon	25 €
Reblochon rôti au romarin, flambé au génépi	24 €
Vacherin Mont-d'Or	25 €
Cordon bleu façon Maralpin Servi avec un écrasé de pommes de terre.	19 €
Fondue de Morbier aux châtaignes Servie dans sa courge, saucisse de Morteau.	25 €
Salade du Chalet Mesclun, pommes, légumes de saison, copeaux d'Étivaz, pickles, noisettes et croûtons.	18 €

NOS POMMES DE TERRE GARNIES

Accompagnées d'une salade verte

La Classique Fromage à raclette et jambon.	18 €
La Forestière Champignons sauvages, Étivaz et huile de noisette.	19 €
La Franc-Comtoise Cancoillotte, oignons confits et saucisse de Morteau.	21 €
La Truite Gravlax de truite, crème, aneth et ciboulette.	21 €

NOS FONDUES

Servies avec le pain frais de notre boulanger

Minimum 2 personnes 

Fondue moitié-moitié 26 €/pers

50 % Vacherin Fribourgeois, 50 % Gruyère Suisse

Fondue Beaufort 28 €/pers

Vacherin Fribourgeois, Gruyère, Beaufort

Fondue à la truffe 32 €/pers

Fondue aux morilles 30 €/pers

Fondue aux cèpes 28 €/pers

Fondue fumée **NOUVEAUTÉ** 27 €/pers

Fondue au poivre vert 28 €/pers

Flambée au cognac

Fondue à l'ail des ours 28 €/pers

Fondue au Saint-Marcellin et noix 30 €/pers

Fondue au chèvre & herbes fraîches 28 €/pers

Fondue auvergnate 28 €/pers

Bleu d'Auvergne, poire et noisette

Fondue basque 28 €/pers

Ossau-Iraty et piment d'Espelette

Fondue vosgienne **NOUVEAUTÉ** 28 €/pers

Munster et bière brune

Fondue provençale **NOUVEAUTÉ** 28 €/pers

Tomate, basilic et olives

SUPPLÉMENTS

Pommes de terre 3 €

Légumes 8 €

Kirsch ou Poire 4 €

NOS RACLETTES

Minimum 2 personnes 

Raclette charcutière 32 €/pers

Fromage à raclette d'alpage au lait cru, pommes de terre vapeur, jambon blanc, jambon cru, bresaola, coppa, saucisson et pickles.

Raclette charcutière aux 3 fromages 35 €/pers

Trois fromages du moment, pommes de terre vapeur, charcuteries et pickles.

Raclette charcutière au chèvre 35 €/pers

Fromage de chèvre, pommes de terre vapeur, charcuteries et pickles.

Raclette traditionnelle "à la rampe"  **MINIMUM 4 PERSONNES** 36 €/pers

Demi-meule de raclette au lait cru à la rampe, pommes de terre vapeur, jambon blanc, jambon cru, bresaola, coppa, saucisson et pickles.

* Possibilité de remplacer la charcuterie par notre gravlax de truite.

 **Nos raclettes végétariennes**
Légumes de saison, pommes de terre vapeur et pickles

Alpage 26 €/pers

Chèvre 30 €/pers

Trois fromages 28 €/pers



DESSERTS

Nos desserts changent régulièrement. Consultez l'ardoise pour découvrir les gourmandises 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 15 cl	 Bouteille 75 cl	 Verre 15 cl	 Bouteille 75 cl
Pinot Noir	7 €	33 €	Canon Fronsac	8 €	40 €
 Savoie Léger et équilibré, belle expression du cépage avec des notes poivrées et épicées. Sa souplesse accompagne parfaitement nos fromages.			 Bordeaux Assemblage : 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Malbec. Robe profonde, grande complexité aromatique, notes fumées et tanins d'une grande finesse.		
Arbin Mondeuse	8 €	39 €	Les Quatre Vents	-	47 €
 Savoie Robe grenat foncée, nez délicatement épicé, arômes de fruits rouges et noirs sur fond vanillé.			 Crozes-Hermitage 100 % Syrah. Vin élégant et fruité, arômes de fruits rouges et de poivre noir, grande fraîcheur typique des Côtes du Rhône.		
Petite Selve	5,5 €	26 €	Navicelle « Cuvée à Flot »	7 €	32 €
 IGP Coteaux de l'Ardèche 40 % Cinsault, 40 % Grenache, 20 % Syrah. Vin fruité, aux tanins souples et fins, arômes intenses de petits fruits rouges.			 Côtes de Provence 90 % Grenache, 10 % Syrah. 100 % fruit, sans sulfites ajoutés. Fruits rouges juteux, bouche ample et veloutée. Une cuvée gourmande et fraîche.		
En Voiture Simone	7 €	32 €			
 Beaujolais Issu d'un cépage unique de Gamay. Cuvée structurée, aux arômes de violette et de fruits rouges, avec une belle rondeur.					

VINS BLANCS



Cros des Calades “Béline”

📍 IGP Méditerranée

Issue d'un fin assemblage de Viognier et de Roussanne, une belle fraîcheur et des notes aromatiques de fruits blancs à noyau. Idéal pour l'apéritif ou avec nos ardoises à partager.

5,5 €

25 €

Fleur de Chardonnay

📍 Savoie

100 % Chardonnay, souple et équilibré, avec une ampleur aromatique remarquable. Se marie parfaitement avec la fondue chaloise.

7 €

32 €

Apremont “Fleur de Jacquère”

📍 Savoie

100 % Jacquère, sec et minéral, avec de nombreux arômes floraux. S'accorde très bien avec la raclette.

6,5 €

29 €

Roussette de Monterminod

📍 Savoie

Vin structuré, équilibré et puissant, aux arômes de fruits blancs et d'écorces d'orange.

-

42 €

Gavel Sauvignon

📍 IGP Ardèche

Frais et fruité, notes d'agrumes, d'herbes fraîches et de fleurs blanches.

6,5 €

29 €

Domaine Pinchinat Cuvée Vénus

📍 IGP Var

Blanc élégant et frais, aux arômes de fleurs blanches et de pêche, avec une bouche vive, légèrement minérale.

5 €

21 €

Petit Chablis Domaine Bernard Defaix

📍 Bourgogne

100 % Chardonnay. Notes d'acacia mêlées à des touches d'agrumes sur un fond minéral. Sa fraîcheur s'accorde à merveille avec nos mets au fromage.

8 €

39 €

De Marne et d'Argile

📍 Côtes du Jura

Cuvée d'assemblage parcellaire. Arômes d'abricot et de mirabelle, finale longue et persistante, beaucoup de caractère.

7,5 €

36 €

Les Grands Champs

📍 Sancerre

Superbe Sauvignon Blanc, très gourmand, avec une acidité fine et délicate. Se marie parfaitement avec les fromages de chèvre.

-

46 €

“Les Brûchots” Louis Chenu

📍 Bourgogne

Robe or pâle, notes aromatiques de pomme et de noisette, grande finesse en bouche.

-

49 €

Muscat de Rivesaltes

Vin moelleux à la couleur dorée, notes de fruits confits et finale longue. Convient aussi bien pour l'apéritif qu'avec une pâtisserie.

7,5 €

38 €

Riesling – Dirlér-Cadé

📍 Alsace

Sec et minéral, notes d'agrumes et de fruits frais. Belle fraîcheur et finale saline.

7,5 €

36 €

VINS EFFERVESCENTS



Crémant de Savoie

📍 Maison Jean Perrier

Bulles fines et élégantes, bouche fraîche et fruitée.

7 €

36 €

Prosecco

Léger, vif et floral, parfait pour l'apéritif.

6 €

28 €

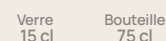
Champagne Bauchet

📍 Cuvée Origine

Assemblage équilibré, bulles délicates, notes de fruits à chair blanche et de brioche. Un champagne de terroir, à la fois frais et généreux.

79 €

VIN ROSÉ



Domaine Pinchinat Cuvée Vénus

📍 IGP Var

Rosé frais et léger, aux notes de fruits frais et d'agrumes, avec une bouche vive et rafraîchissante.

5 €

21 €

Domaine La Navicelle

📍 Côtes de Provence

Léger et rafraîchissant, idéal à l'apéritif.

7 €

32 €

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	4,5 €
Gin Tonic	8 €
Kir pêche ou cassis	7 €
Kir Royal	10 €

BIÈRES

Bouteille 33cl 

Blonde	6,5 €
Ambrée	6,5 €
Blanche	6,5 €
IPA	6,5 €
Rousse	6,5 €
Bière d'hiver	6,5 €
Cidre	6,5 €

DIGESTIFS

Verre de 4cl 

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

EAUX MINÉRALES

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

SOFT DRINKS

Citronnade 25 cl	5 €
Thé glacé pêche 25 cl	5 €
Ginger Beer 25 cl	5 €
Ginger Ale 25 cl	5 €
Tonic 25 cl	5 €
Coca-Cola 33 cl	5 €
Limonade à la myrtille 25 cl	5 €
Limonade citron 25 cl	5 €
Jus de fruits <i>Les Pressés de Provence</i> 25 cl	5 €

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

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 Fruit	11 €
Rhum blanc, menthe, citron vert et sucre de canne. Au choix : fruits rouges ou passion.	
Les Cimes	10 €
Gin, sirop de romarin, citron et tonic.	
Cocktail du Chalet	11 €
Rhum ambré, sirop d'érable, citron vert et gingembre.	
Edelweiss	10 €
Vodka, Reine des Prés, Martini blanc, citron et miel.	

SPRITZ

Apérol Spritz	9 €
Campari Spritz	9 €
Génépi Spritz	9 €
Capo Spritz	9 €
Lemon Spritz	9 €
Hugo Spritz	9 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito	7 €
Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.	
Virgin Mojito Fruit	7 €
Au choix : fruits rouges ou passion.	
Le Marmoton	7 €
Jus de pomme et sirop de cannelle.	
Pepita	7 €
Soda au pamplemousse, citron vert, grenadine et menthe fraîche.	

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2,5 €
Café noisette	3 €
Café crème	3,5 €
Cappuccino	4,5 €
Chocolat chaud	4,5 €
Chocolat viennois	5,5 €
Thé ou Infusion	4,5 €
Cidre chaud aux épices	6,5 €
Vin chaud	6,5 €
Café du Chalet	9 €
Whisky, génépi, café, miel et crème fouettée.	