

Entrées froides

COLD STARTERS

■ PÂTÉ CROÛTE DU CHALET 26

Canard, cèpes et pistaches, chutney d'orange & amandes.
Duck, porcini & pistachios, orange-almond chutney..

■ FOIE GRAS 31

Foie gras de canard en pot de 110 g, mi-cuit, fine gelée de myrtilles, chutney d'orange aux épices douces, toasts de pain de campagne grillés.
Duck foie gras (half-cooked), blueberry jelly, gently spiced orange chutney, toasted country bread.

■ PLANCHE DU BOLLIN 28

Sélection de charcuterie et fromages du pays, pickles et pain grillé.
Selection of local cured meats and cheeses, pickles and toasted bread.



Entrées chaudes

HOT STARTERS

■ GAMBAS 27

Tempura croustillantes de gambas, sauce piment doux (5 pièces).
Crispy prawn tempura, sweet-chili sauce (5 pieces).

■ ESCARGOTS DE BOURGOGNE 29

12 escargots, fondue de tomate, beurre persillé, croûte de pain.
12 Burgundy snails in small pots over tomato fondue, parsley-garlic butter, bread crust.

■ ŒUF FERMIER 18

Royale de lentilles du Puy, lard paysan, terrine de jaune d'œuf, siphon de lard fumé.
Green Puy lentils “royale”, egg-yolk, smoked-bacon foam.

Pâtes & Risotto

PASTAS & RISOTTO

■ CROZETS DE SAVOIE 30

Crozets de Savoie au sarrasin cuisinés à la crème double et au persil, gratinés au Beaufort, poêlée de champignons

Savoy buckwheat crozets in double cream with parsley, gratinéed with Beaufort, with a mushroom sauté.

■ COQUILLETTES 44

Jus de bœuf, mascarpone, truffe melanosporum du Vaucluse, jambon cuit aux herbes.

Beef juice, mascarpone, black truffles melanosporum, herb roasted ham.

■ RISOTTO CARNAROLI 34

Risotto moelleux, gambas, zeste de citron et menthe fraîche, jus de tomate au vinaigre de Xérès.

**Carnaroli risotto with prawns, lemon zest & fresh mint, tomato jus with sherry vinegar. (Vege-tarian without prawns).*

■ CHOU (sans viande / without meat) 29

Chou farci, carotte, oignon, confit de chou, mélange forestier de champignons, beurre blanc végétal.

Vegan stuffed cabbage: carrot, onion, braised cabbage, button & wild mushrooms, plant-based beurre blanc.



Intemporels

SAVOYARD CLASSICS

■ FONDUE DU CHALET 38

Beaufort été AOP de la coopérative de Bourg-Saint-Maurice, Vacherin Fribourgeois de David Chappuis, Gruyère Suisse AOP. Servie avec salade verte

Chalet cheese fondue (Beaufort AOP from coopérative de Bourg-Saint-Maurice, Fribourg Vacherin from David Chapuis, AOP Switzerland Gruyere. Served with green salad.

■ BOÎTE CHAUDE 42

Moelleux du Revard rôti, diot de Savoie, pommes de terre grenailles.

Baked "Moelleux du Revard", Savoy diot sausage, baby potatoes.

■ SOUPE À L'OIGNON AU SIPHON DE CÊPES 28

Traditionnelle, mouillettes de vieux Beaufort, espuma de cèpes

Traditional French onion soup, soldiers of aged Beaufort, porcini mushrooms espuma.

Le petit plus

■ PLANCHE DE CHARCUTERIE 16

Cured-meat board.

Poisson

FISH

■ OMBLE CHEVALIER

Biscuit d'omble au confit de poireau & citron, beurre citron-vanillé, huile de cèpes.
Arctic char "biscuit" with leek & lemon confit, lemon-vanilla butter, porcini oil.

35



Viandes & Volailles

MEATS & POULTRY

■ VOLAILLE

Vol-au-vent de volaille fermière, sauce suprême aux morilles et au vin jaune.
Free-range chicken vol-au-vent with morel mushrooms and vin jaune supreme sauce.

37

■ BŒUF

Filet de bœuf, jus de viande, croustillant de pommes de terre.
Beef fillet, meat juice, crispy potatoes cake.

42

■ COCHON DE LAIT

Rôti entier, farce fine, châtaignes et champignons aux légumes d'antan et fruits d'hiver.
Whole roasted, fine stuffing with chestnuts and mushrooms, served with heritage vegetables and winter fruits.

36



Aujourd'hui

TODAY

■ PLAT TRADITION

Traditional French dish

34

+ dessert · Cheesecake ou tarte tatin

40



À partager

TO SHARE

Tous les plats sont servis avec mousseline de pomme de terre et salade verte.

Served with mash potatoes and green salad.

■ COCHON

Epaule de cochon de lait confite aux épices.
Farm-raised pork belly, slow-confited with Siam spices, grilled, sweet-and-sour sauce.

84

■ AGNEAU

Epaule d'agneau confite 7 h aux épices méchoui, jus tajine
Spiced slow-cooked suckling pig shoulder.

82

Jusqu'à 12 ans / for age up to 12

FOR LITTLE RIDERS

19

Poulet croustillant, mousseline de pommes de terre

Crispy chicken, mashed potatoes

OU / OR

Coquillettes jambon aux herbes et Beaufort

Herbed ham and Beaufort macaroni

ET / AND

Crêpe ou Brownie au chocolat

Crepe or Chocolate brownie



*Gourmandises
DESSERTS & Douceurs*

■ MYRTILLES

12

Cheesecake à la myrtille, sablé maison.

Blueberry cheesecake on homemade shortbread.

■ BABA TRADITION

15

Imbibé au génépi, crème diplomate, glace au génépi.

Traditional baba soaked with génépi, diplomat cream, génépi ice cream.

■ TARTE TATIN

14

Servie tiède, crème fraîche double.

Tarte Tatin served warm, double cream.

■ CRÈME BRÛLÉE

12

À la châtaigne.

Chestnut-flavoured crème brûlée.

■ CHOCOLAT NOIR GRAND CRU VALRHONA

14

Biscuit sans farine, glace, crumble, siphon : tout au chocolat noir

Flourless biscuit, ice cream, crumble and siphon - All dark chocolate..

■ AFFOGATO

12

Glace vanille, amaretti croquants, Amaretto Disaronno 2 cl.

Vanilla ice cream, crunchy amaretti, 2 cl Amaretto Disaronno.

Nos vins blancs

■ SAVOIE

CUVÉE ARGILE · DOMAINE DES ARDOISIÈRES · 2023	62
ROUSSETTE · ALTESSE · BLARD · 2023	45
APREMONT VIEILLES VIGNES · BLARD · 2023	43
CHIGNIN BERGERON · SYLVAIN RAVIER	55
CHARDONNAY · CARREL & SENGER	48

■ BOURGOGNE

CHABLIS · JEAN-MARC BROCARD · 2022	55
SAINT AUBIN · CUVÉE THOMAS · V. LATOUR · 2021	72
CHARDONNAY CARILLON · CUVÉE VIEUX CLOS · 2018	65
MACON VILLAGE · D. DU CAPUCIN · 2022	47
CHASSAGNE MONTRACHET · J-M PILLOT · 2020	105
PULIGNY MONTRACHET · DOMAINE CARILLON · 2020	180

■ RHÔNE

HERMITAGE · LES MIAUX · FERRATON · 2021	95
VACQUEYRAS · PERRIN · 2021	65
SAINT-JOSEPH · LIEU-DIT · GUIGAL · 2021	89

■ LOIRE

SANCERRE BLANC · GÉRARD FIOU · 2022	49
POUILLY FUMÉ · H. BOURGEAIS · 2021	60



Nos vins rosés

	3 l	1.5 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE · MIRAVAL	240	120	59
SAINTE VICTOIRE · MIRAVAL · CÔTE DE PROVENCE		130	65
CHÂTEAU MINUTY · 281	360	180	90



Nos bulles

RUINART BLANC DE BLANCS	190
PROSECCO RICCADCIONNA	48
CHAMPAGNE · PIERRE GOBILLARD	90
RUINART BRUT	110

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Nos vins rouges

75 cl

■ SAVOIE

MONDEUSE · GUILLAUME CHARLES · G-G BOUVET · 2017	65
MONDEUSE · LES CAILLASSES · G-G BOUVET · 2022	49
PINOT NOIR · CUVÉE EMILE · BLARD · 2022	54

■ RHÔNE

CROZES HERMITAGE · ALAIN GRAILLOT · 2021	72
CÔTES DU RHÔNE · DOMAINE BRUNELY	49
CHÂTEAUNEUF DU PAPE · ALAIN JAUME · MIOCENE · 2021	78
CÔTE ROTIE · DENUZIERE	115
SAINT-JOSEPH · LIEU-DIT · GUIGAL · 2020	86
SAINT JOSEPH · LES CHAILLEYS · DELAS · 2020	58
ERMITAGE · LE MÉAL · FERRATON · 2020	210
CHÂTEAUNEUF DU PAPE · BEAUCASTEL · PERRIN · 2021	230

■ BOURGOGNE

VOLNAY · DOMAINE LABOUREAU · 2021	75
MERCUREY · CHÂTEAU CHAMIRAY · 2021	69
GEVREY CHAMBERTIN · D. HUMBERT · 2019	185
NUITS SAINT GEORGES · DOMAINE DES PERDRIX · 2021	199
ECHEZEAUX GRAND CRU · GROS F&S · 2018	350
PINOT NOIR · F. CARRILLON · 2021	59
HAUTE CÔTE DE BEAUNE · D. CAMP-ATHALLIN · 2022	65
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU · GROS FRÈRES · 2020	390

■ LOIRE

SANCERRE ROUGE · GERARD FIOU · 2019	55
SAUMUR CHAMPIGNY · C. TARGÉ · 2018	49

■ LANGUEDOC

LES BRUNES · P. CHESNELONG · 2021	MAGNUM 170	85
LES CREISSES · P. CHESNELONG · 2021	MAGNUM 110	55
AIGLE ROYAL · GERARD BERTRAND · 2020		95
PALETTE AOC · H. BONNAUD · 2018		65

■ BORDEAUX

DOMAINE DE CAMBES · CÔTES DE BOURG · 2021	160
CHÂTEAU HAUT MOULIN BLAYE · CÔTES DE BORDEAUX · 2019	49
SAINT-EMILION GRAND CRU · TERTRE ROTEBŒUF · MITJAVILLE · 2020	MAGNUM 2020 1100
SAINT-EMILION GRAND CRU · TERTRE ROTEBŒUF · MITJAVILLE · 2015	550
LA FLEUR DE HAUT-BAGES LIBÉRAL · PAUILLAC · 2015	630
CÔTES DE BOURG · “ROC DE CAMBES” · MITJAVILLE · 2019	MAGNUM 2020 380
SAINT EMILION GRAND CRU · TOUR DE CAUZES · 2020	190
CHATEAU TALBOT · GRAND CRU CLASSÉ · SAINT JULIEN · 2018	65
	185

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Aperitifs

■ CRODINO VIRGIN SPRITZ	9
■ SPRITZ APÉROL	13
■ HUGO SPRITZ	14
■ GREEN CHARTREUSE SPRITZ	15
Chartreuse verte, jus de citron vert, prosecco	
■ RICARD 2cl	5
■ LES KIR 12 cl	
Cassis, pêche, myrtille, framboise	
VIN BLANC	8
PÉTILLANT	9
ROYAL	14
■ COUPE DE CHAMPAGNE	14



Aujourd'hui TODAY

■ COCKTAIL DU BOLLIN	15
----------------------	----

Les bières

BIERES PRESSION / DRAFT BEER

BRASSERIE DU MONT BLANC 	25 cl	50 cl
CRISTAL · LAGER	6	11
LA BLANCHE · WEISSBIER	7	12
LA VERTE GÉNÉPI · GENEPI BEER	7	12
IPA	7	12

BIERES ET CIDRES BOUTEILLE / BEER AND CIDERS BOTTLES

CORONA	9
BUD	8
DELIRIUM	11
DESPERADOS	9
MAGNER'S IRISH CIDER	9

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Rafraîchissements

REFRESHMENTS

■ AQUA PANNA · SAN PELLEGRINO 75 cl	8
■ SIROP · Grenadine · Menthe · Pêche · Orgeat...	4
■ LIMONADE MAISON Citron vert, gingembre, citronnelle, eau gazeuse	7,5
■ JUS DE FRUITS · 100% NATUREL 25 cl Pomme · Ananas · Abricot · Orange	8
■ COCA-COLA · COCA-COLA ZERO 33 cl	7
■ SODA SOFT 30 cl Limonade · Schweppes · Orangina · Ice Tea	6



Vin de verre

WINE BY THE GLASS

14 cl

ROUGES

■ CHATEAUNEUF-DU-PAPE · A. JAUME	18
■ CÔTES DU RHÔNE · DOMAINE BRUNELY	13
■ MOUTON CADET · HAUT-MEDOC	12

BLANCS

■ CHIGNIN BERGERON · SYLVAIN RAVIER	12
■ CHABLIS · D. BROCARD	14

ROSÉ

■ MIRAVAL	12
-----------	----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



HOT DRINKS

Boissons chaudes

LE CAFE 100% ARABICA

■ EXPRESSO	4
■ DOUBLE EXPRESSO	6,5
■ CAPPUCCINO	7,5
■ NOISETTE	4
■ LATTE MACCHIATO	6
■ AMERICANO	4
■ CAFÉ VIENNOIS	7,5

LES CHOCOLATS / HOT CHOCOLATES

■ CHOCOLAT SUPER CHAUD	12
avec Chartreuse, Génépi, Rhum ou Brandy	
■ CHOCOLAT VIENNOIS	8,5
■ CHOCOLAT CHAUD	7

THÉS BIO

Thé noir darjeeling · Earl Grey flower · Thé vert gunpowder · Thé vert menthe

INFUSIONS

Alpage · Cezanne

CITRON CHAUD PRESSÉ / HOT LEMON FRESH JUICE

6



HOT WINES

Les vins chauds

■ VIN CHAUD

8

■ VIN CHAUD + (Génépi, Rhum, Chartreuse, Brandy) 2 cl

12

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nos Chartreuses

4 cl

■ JAUNE 40°	11
■ VERTE 55°	11
■ CENTENAIRE 47°	16
■ MOF 45°	14
■ VEP JAUNE 42°	29
■ VEP VERTE 54°	28
■ LIQUEUR D'ÉLIXIR 1605 56°	13
■ REINES DES LIQUEURS	25
■ DÉGUSTATION DECOUVERTE (2cl de Jaune, Verte, Mof, Élixir)	25
■ DÉGUSTATION DES PATRONS (2cl de VEP Verte, VEP Jaune, Centenaire, Reines des liqueurs)	45
■ IRISH COFFEE JAMESON	15
■ CHARTREUSE COFFE	15



Les digestifs

4 cl

■ GRAPPA DI NONINO	13
■ DIPLOMATICO RESERVA	13
■ AMARETTO DISARONO	10
■ GÉNÉPI PÈRE CHARTREUX	11
■ POIRE	10
■ FRAMBOISE	10
■ LIMONCELLO	10
■ COGNAC VSOP · RÉMY MARTIN	14
■ ARMAGNAC	13
■ CALVADOS	13

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

