



**Toute l'équipe du Chamois d'or vous remercie pour votre visite.  
Nous sommes très heureux de vous présenter une nouvelle carte pour  
cette saison !  
N'hésitez pas à prendre conseil auprès de notre Maître d'hôtel et de son  
équipe pour vous présenter les plats de notre Chef de cuisine et les  
desserts de notre pâtissière.**

**Tous nos plats et desserts sont faits maison.**

*The Chamois d'or team would like to thank you for your visit.  
We are delighted to present you a new menu for this season!  
Don't hesitate to ask our Maître d'hôtel and his team for advice on the dishes  
prepared by our Head Chef and the desserts prepared by our pastry chef.*

*All our dishes and desserts are home-made.*

**Bon appétit ! Enjoy!**



# Le Midi

## Lunch

**Gravlax de truite d'Isère**, pesto de noix et sapin, crème double..... 25€  
*Isère trout gravlax, walnut and fir pesto, double cream.*

**Omelette Française au jambon blanc et Emmental AOP** accompagnée  
de frites fraîches et de salade. .... 21€  
*French omelette with white ham and Emmental AOP served with fresh chips and salad.* 🐷

**Salade César** : aiguillettes de poulet croustillant, salade romaine, bacon, sauce anchois,  
parmesan et croûtons..... 23€  
*Caesar salad: crispy chicken strips, romaine lettuce, bacon, anchovy sauce,  
parmesan and croutons.* 🐷

**Croque - gaufres** au choix, accompagnées de frites fraîches et de salade.  
*Choice of hot savoury waffles, served with fresh chips and salad.*

- Jambon blanc et Emmental AOP ..... 21€  
*White ham and Emmental AOP.* 🐷
- Saumon fumé et crème double ..... 25€  
*Smoked salmon and double cream.* 🌱

**Burger du Chamois d'Or** : Pain du boulanger, salade, confit d'oignon, steak haché 180g,  
fromage raclette fondu, frites et salade..... 23€  
*Chamois d'Or burger: Baker's bun, salad, onion confit, 180g minced steak,  
melted raclette cheese, fries and salad.* 🐷

**Burger végétarien** : Pain du boulanger, salade, confit d'oignon, galette de légumineuse,  
fromage raclette fondu, frites et salade..... 23€  
*Vegetarian burger: Baker's bun, salad, onion confit, legume patty,  
melted raclette cheese, fries and salad.* 🌱

🐷 contient du porc. | *pork contains*

🌱 végétarien. | *vegetarian*

Prix net. *Net prices.*



**Filet de truite** de Mr MURGAT, sauce vierge aux agrumes, écrasé de pommes de terre... 28€  
Mr MURGAT's trout fillet, citrus sauce, mashed potatoes.

**Entrecôte de bœuf 300g de Savoie**, sauce béarnaise accompagnée de frites fraîches et de salade..... 35€  
Entrecôte of Savoy beef (300g) with Béarnaise sauce, served with fresh chips and salad.

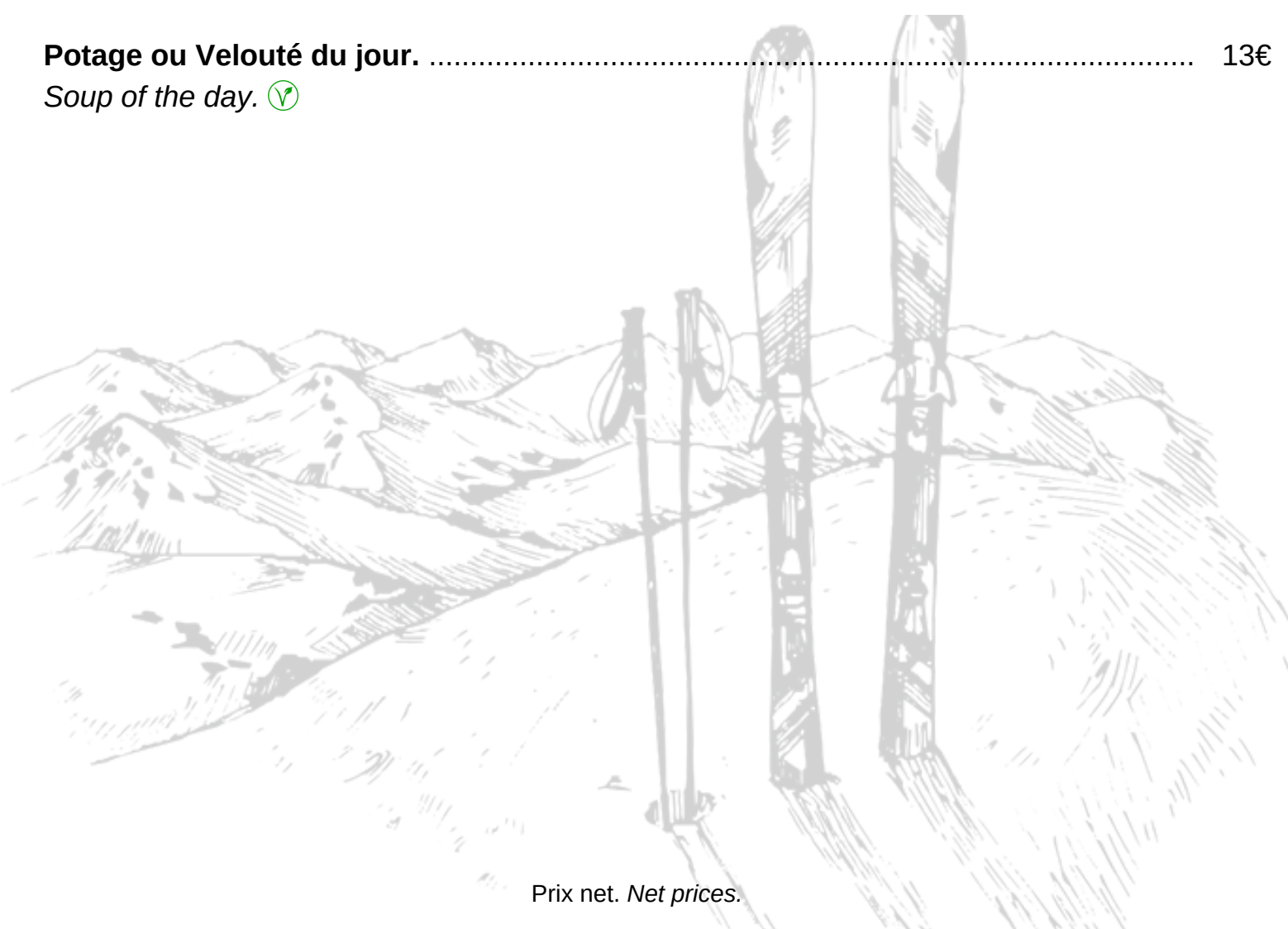
**La Spécialité du chef** Pappardelle au fromage et noix d'Isère..... 19€  
The Chef's Speciality Pappardelle with cheese and Isère walnuts. 🌱

**Pappardelles traditionnelles** carbonara ou bolognaise..... 17€  
Tradicional pappardelle pasta with carbonara or bolognaise sauce.

**Curry de pois chiches et épinards** au lait de coco, tuile de riz..... 16€  
Chickpea and spinach curry with coconut milk and rice chip. 🌱





**Les ravioles de la Mère Maury** à la crème de noix d'Isère..... 23€  
Mère Maury's ravioles with Isère walnut cream. 🌱

**Potage ou Velouté du jour.** ..... 13€  
*Soup of the day.* 🌱



## Pour l'apéritif

### Appetisers

- Planche de 4 fromages AOP de notre région..... 19€  
*Platter of four cheeses from our region.* 
- Planche de charcuteries. *Charcuteries platter*  ..... 18€
- Raclette Bread au jambon de Savoie..... 18€  
*Raclette cheese bread with Savoy raw ham* 
- Le Saucisson de Savoie à partager. *The Savoy salami to share.*  ..... 13€

## Menu Enfant 20€

À choisir le plat entre :

Fish and Chips.

Mini Burger (salade, steak 120g, ketchup).

Coquillettes au sauce tomate ou bolognaise  
ou carbonara ou jambon et beurre.

Steak haché et frites.

À choisir le dessert entre:

Glace 2 boules

Brownie

## Children Menu. 20€.

Choose between:

Fish and Chips.

Mini Burger (salad, steak 120g, ketchup).

Tomato, Bolognese or Carbonara pasta.

Chopped steak and chips.

Your choice of dessert:

2 scoops ice cream

Brownie

Jusqu'à 10 ans. *Up to 10 years*

## Côte gourmand

### The gourmet side

Les pâtisseries du plateau.....10€  
*The pastries on the tray.*

Pavlova aux pommes caramélisées...13€  
*Pavlova with caramelised apples*

Tartelette au chocolat et noisettes.....13€  
*Chocolate and hazelnut tart.*

Glaces et sorbets 3 boules.....10€  
*Ice creams and sorbets 3 scoops*

