

Pour accompagner l'apéritif :

APERITIFS APPETISERS :




Planche fromages ou charcuteries..... 16€
Cheese or cold cuts platter  

Planche charcuteries et fromages 20€
Cheese and cold cuts platter

Planche de légumes crus et leurs sauces..... 14€
Raw vegetables and sauces platter 


Menu complet avec entrée, plat, fromage ou dessert 49 euros (inclus dans la demi-pension)
Menu avec entrée, plat ou plat/fromage ou dessert à 39 euros

Full menu with starter, main course, cheese or dessert at 49 euros (included in half board)
Menu with starter/ main course or main course/ cheese or dessert at 39 euros

Les Entrées :

STARTERS :

Carpaccio de bœuf de Savoie, huile de cerfeuil sauvage, champignons et copeaux de fromage de brebis d'Isère.....21 € / Supp Menu 5€
Savoy beef carpaccio, wild flavoured oil, mushrooms, and Isère sheep cheese shavings.....21 € / Menu extra 5€

Aubergine confite à l'huile d'olive, bohémienne de légumes, coulis de tomates, basilic et fêta.....17€
Confit eggplant in olive oil, bohemian style vegetable, tomatoes and basil coulis, feta cheese 

Truite en gravlax de notre région, pesto de sapin aux noix, crème fraîche25€
Gravlax style trout, pine pesto with walnuts, crème fraîche


Gaspacho Verde (concombres, poivrons, courgettes et pommes Granny Smith)14€
Gazpacho Verde (cucumber, pepper, zucchini and Granny Smith apples) 


Salade d'été : (Mélange de jeunes pousses, tomates séchées, bleu de Sassenage, noix d'Isère, cébettes, tomates fraîches, pétales de bœuf séchés maison et croûtons).....19 € / plat: 26€


Summer salad: (Mixture of young shoots, dried tomatoes, Sassenage blue cheese, Isère walnuts, spring onions, fresh tomatoes, homemade dried beef petals and croutons).....19 € / as a main course : 26€

Les plats :

MAINS COURSES :


Côte de porc de montagne (300gr), piperade et pommes de terre grenailles rôties.....28 € / Supp menu 5€
Mountain pork chop (300gr), piperade and roasted new potatoes 

Le burger du Chamois, frites, salade (steack haché, confit d'oignons, lard grillé, sauce fromage).....24€
The Chamois burger, fries, salad (chopped steak, salad, onion confit, grilled bacon, cheese sauce) 

Le burger végétarien, frites et salade (Galette falafel, salade, confit d'oignons, sauce yaourt).....22€
The vegetarian burger, french fries and salad (falafel patty, salad, onion confit, yogurt sauce) 


Filet de bœuf sauce marchande de vin, pommes de terre grenailles, carotte fane, tomates rôties.....45 € / Supp menu 10€
Beef fillet with wine sauce, new potatoes, carrots, roasted tomatoes.....45 € / Half board extra 10 €


Suprême de poulet fermier, sauce morilles et riz pilaf, carotte fane et tomates rôties.....29€
Free-range chicken supreme, morel sauce and pilaf rice, carrots and roasted tomatoes

Curry végétarien épinards pois chiches au lait de coco, tuile de riz.....16€
Vegan spinach chickpea curry with coconut milk, rice tuile 

Filet de bar, sauce yaourt aux herbes et citron, sucrose braisée, tomates et oignons rôties.....29€
Sea bass fillet, herb and lemon yogurt sauce, braised sucrose, roasted tomatoes and onions

Truite de notre région, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce vierge aux agrumes30 € / Supp menu 5 €
Trout from our region, mashed potatoes with olive oil, virgin citrus sauce.....30 € / Menu extra 5 €

Pappardelles traditionnelles sauce bolognaise ou carbonara.....18€
Traditional pappardelle with bolognese or carbonara sauce 

Pappardelles sauce fromages et noix d'Isère.....21€
Pappardelle cheese and Isère walnut sauce 

Menu Enfant : 20 EUROS

Kid menu : 20 EUROS

Jusqu'à 10 ans / up to 10 years

Steack haché ou mini burger ou fish & chips (avec frites ou légumes grillés)

Pâtes bolognaise ou pâtes carbonara 

Glace ou brownie

Chopped steak or mini burger or fish & chips (with french fries or grilled vegetables)

Bolognese pasta or carbonara pasta

Ice cream or brownie



Les Fromages :

CHEESES :

Assiette de fromages..... 14 €
Cheese plate

Les Desserts :

DESSERTS :

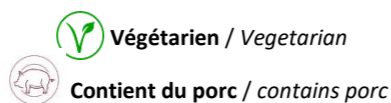
Tartelette Amandine aux abricots 11 €
Amandine tartlet with apricots

Cappuccino de fraises, madeleine au citron 12 €
Strawberry cappuccino, lemon madeleine

Assiette tout chocolat 13 €
All chocolate plate

Pavlova aux fruits d'été..... 12 €
Summer fruit pavlova

Glaces et sorbets 10 €
Ice creams and sorbets



Toutes nos viandes sont d'origine française (bœuf, veau, canard et volaille)
All our meats are from France (beef, veal, duck and poultry)

La liste des allergènes est disponible sur demande. The list of allergens is available on request
Prix net. Net prices



Carte été 2024 :

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'Hotel 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 entire Chamois d'Or team thanks you for your visit. We are delighted to present a new menu for this season ! Do not hesitate to take advice from our head waiter and his team to present the dishes of our Chef de cuisine and desserts our pastry chef.

We create all our dishes and desserts here at the Chamois d'Or.

Bon appétit ! Enjoy !

