



# Chamois d'or

Hôtel\*\*\*\*\*Spa Restaurant  
ALPE D'HUEZ

## Pour bien commencer 12€

*To get started*

Trilogie de tomates anciennes au pesto, pignons de pin torréfiés et mozzarella burrata

*Trilogy of heirloom tomatoes with pesto roasted pine nuts and burrata mozzarella*

Truite marinée à l'aneth, crème piment d'Espelette

*Marinated trout with dill and Espelette pepper cream*

Terrine de foie gras, confiture d'olives noires, brioche aux herbes de Provence (+2€)

*Foie gras terrine, black olive jam, brioche with Provence herbs (+2€)*

## Nos incontournables 22€

*Our must-haves*

Filet de bar beurre nantais verveine, purée de carotte

*Fillet of sea bass with verbena butter and carrot purée*

Tataki de thon Albacore, petits légumes déglacés, sauce soja

*Albacore tuna tataki, small deglazed vegetables, soy sauce*

Côte de veau sauce chimichurri, ratatouille

*Veal chop with chimichurri sauce ratatouille*

Filet de bœuf sauce périgourdine, frites salade

*Fillet of beef with Perigord sauce, chips and salad*



## Nos valeurs sûres 18€

*Our sure values*

Papardelles fraîches crème à la truffe d'été et lard fumé des montagnes  
*Fresh papardelle with summer truffle cream and smoked mountain bacon*

Burger du Chamois (Pain maison, comté, salade verte, tomate, viande de race, sauce cocktail, compotée d'oignons rouges), frites salade  
*Chamois burger (homemade bread, comté cheese, green salad, tomato, pedigree meat, cocktail sauce, red onion compote), Chips salad*

Salade du chamois (Salade verte, œufs basse température, lard paysan fumé aux épices, Beaufort, crouton)  
*Chamois salad (Green salad, low temperature cooked eggs, smoked country bacon with spices, beaufort cheese, crouton)*

## Nos gourmandises 8€

*Our delicacies*

Profiteroles abricots, crémeux chocolat blanc  
*Profiteroles with apricots, creamy white chocolate*

Gâteau basque à la cerise, glace vanille  
*Basque cherry cake with vanilla ice cream*

Gros macaron crème diplomate et fraises  
*Big macaroon with diplomatic cream and strawberry*



## L'HEURE DU THE

### Thés Mariage Frères

5 €

Earl Grey Impérial  
*Bergamotte*

Marco Polo  
*Thé noir fruité et fleuri*

Casablanca  
*Thé vert à la menthe*

French breakfast Tea

### Infusion Chic des Plantes

5 €

Signature  
*Pin, sauge, romarin et thym*

La Radieuse  
*Citronnelle, orange, pomme, citron jaune et bergamote*

L'Elixir  
*Gingembre, oranger brigadier, citron, combava*

Chic Chai  
*Cannelle cassia, cardamone, gingembre, citronnelle, girofle*



<b><u>Notre sélection de whiskies</u></b>	6cl
Chivas 12 ans blended	12 €
Aberlour 10 ans pure single malt	15 €
Talisker 10 ans signe malt	15 €
Dalwhinnie 15 ans single malt	18 €
Johnnie Walker Black Label	18 €

## LES SPIRITUEUX

Long drink	12 €
<b><u>Cocktail (à partir de 18H)</u></b>	15 €
Américano	
Mojito	
Spritz	
Caïpirinha	
Moscow Mule	
<b><u>Eaux de vie</u></b>	4cl
Mirabelle	10 €
Poire William	10 €
<b><u>Rhum</u></b>	4cl
Rhum Diplomatico 40°	15 €
<b><u>Gin</u></b>	4cl
Hendrick's	15 €
<b><u>Crèmes et liqueurs</u></b>	4cl
Chartreuse jaune ou verte	10 €
Génépi des Pères Chartreux	9 €
Get 27, Get 31	9 €



## **VINS ROUGE red wines**

### ***Bourgogne***

Santenay	Joseph Drouhin	2018	46 €
Saint Joseph Silice	Jérôme Coursodon	2019	50 €
Côtes de Nuits village La Créole	Domaine Huguenot	2018	52 €
Auxey Duresses 1 <sup>er</sup> cru	Domaine Prunier	2017	54 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru Clos des Chênes	Domaine Prunier	2017	89 €

### ***Côtes du Rhône***

Côtes du Rhône Le Temps est venu	Stéphane Ogier	2019	27 €
Croze Hermitage Albéric	Gilles Robin	2018	44 €
Le Liby	Domaine les amoureuses		54 €
Côte-Rotie Mon Village	Stéphane Ogier	2016	70 €
Cornas La Rebelle	David Reynaud	2015	85 €

### ***Val de Loire***

Saumur Champigny Château de Targe		2017	40 €
Sancerre La Bourgeoise	Henri Bourgeois	2015	52 €

### ***Bordeaux***

Haut Médoc - Second de Camensac		2014	45 €
Saint Emilion - Prélude de Fombrauge		2014	47 €
Saint Emilion - Château La Gaffelière 1er Grand Cru classé		2014	160 €
Graves - La Réserve de Malartic		2016	49 €
Pomerol - Le Seuil de Mazeyres		2016	52 €
Pomerol - Château Beaugard Grand Cru classé		2014	124 €
Saint Estephe de Calon Segur		2014	52 €
Saint Estephe - Château de Pez		2014	105 €
Pauillac - L'Héritier de Grand Puy Ducasse		2014	54 €
Saint Julien - Fiefs de Lagrange		2014	64 €



Margaux - Château Giscours 3<sup>ème</sup> Grand Cru classé 2012 140 €

### CHAMPAGNES

Besserat de Bellefon Grande Tradition Brut 75 €

Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Rosé 95 €

R de Ruinart (Brut) 110 €

### VINS BLANCS white wines

#### **Bourgogne**

Macon Buissière les clos Joseph Drouhin 2019 30 €

Saint Véran Roger Lassarat 2017 40 €

Chablis La Manufacture Benjamin Laroche 2016 43 €

Pernand Vergelesses Joseph Drouhin 2018 49 €

Pouilly Fuissé Roger Lassarat 2018 51 €

Chablis 1<sup>er</sup> cru cote de Lechet Benjamin Laroche 2016 54 €

Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> cru Domaine Devillard 2016 130 €

Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> cru Joseph Drouhin 2016 135 €

#### **Côtes du Rhône**

Crozes Hermitage Marelles Gilles Robin 2019 45 €

Saint Joseph Silice Jérôme Coursodon 2017 48 €

#### **Savoie**

Roussette Cru Monterminod Gilles Bouvet 2016 36 €

#### **Provence**

Château Pas Du Cerf 2020 36 €

Clos Mireille Blanc Domaine Ott 2019 54 €

#### **Val de Loire**

Sancerre Côte des Monts Damnes Henri Bourgeois 2019 48 €

### VINS ROSES pink wines

**Provence** By Ott côtes de Provence 2020 36 €

## LE BAR

### Boissons chaudes

Café express, décaféiné 3 €

Chocolat chaud 5 €

Café crème 4 €

Double espresso 5 €

Capuccino 6 €

Chocolat viennois 6 €

Jus de fruits artisanaux 6 €

Abricot, pêche blanche, pomme reinette,  
tomate, fraise, framboise

Oranges pressées 6 €

Citron pressés 5 €

### Les bières

Demi pression 25cl 5 €

Bière Blanche 33cl 6 €

Sérieux 50cl 9 €

### Sodas et eaux minérales

Limonade, sirop à l'eau 3 €

Diabolo 4 €

Badoit, Evian, Perrier 33cl 4 €

Coca-Cola, zéro 33cl 4 €

Ice Tea, Fanta, Orangina, Sprite 4 €

Badoit, Evian 1L 6 €

### Apéritifs

Coupe de champagne 18 €

Coupe de champagne rosé 22 €

Pastis 51, Ricard, Campari, 6 €

Martini rouge, Blanc, dry

Kir 8 €

Verre de vin rouge, blanc, rosé 7 €

