

Pour accompagner l'apéritif

APERITIFS APPETISERS

Planche fromages ou charcuteries.....	16 €
<i>Cheese or delicatessen platter</i>	
Planche charcuteries et fromages.....	20 €
<i>Cheese and delicatessen platter</i>	
Planche de légumes crus et leurs sauces.....	14 €
<i>Raw vegetables and sauces platter</i>	

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

Menu avec entrée/plat ou plat/fromage ou dessert à 38 euros

Full menu with starter, main course, cheese or dessert at 49 euros (included in halfboard package)

Menu with starter/main course or main course/cheese or dessert at 38 euros

Les Entrées

STARTERS

Gaspacho de petit-pois, quenelle de chèvre, tomate et basilic
Gazpacho of peas, quenelle of goat cheese, tomato and basil

Aubergine confite, bohémienne de légumes, brousse de brebis, mignon de porc séché maison
Candied eggplant, mix of vegetables, fresh sheep's cheese, homemade dried pork tenderloin

Salade Chamois d'Or : mélange de jeunes pousses, croûtons, bœuf séché maison, noix d'Isère, bleu de Sassenage et œuf bio poché
Chamois d'Or salad: mixture of salads, croutons, homemade dried beef, Isère walnuts, Sassenage blue cheese and poached organic egg

Gravlax de truite d'Isère, copeaux de Beaufort, pesto noix et sapin
Isère trout gravlax, Beaufort shavings, walnut and fir pesto
Possible dans les menus avec un supplément de 3 euros / *Possible in the menus with a supplement of 3 euros*

Les Plats

MAIN COURSES

Epaule d'agneau rôtie en tapenade, purée d'aubergines, tomates rôties, jus d'olive
Roasted lamb shoulder in tapenade, eggplant puree, roasted tomatoes, olive juice

Filet de bœuf de Savoie 200g, sauce au vin rouge, grenailles rôties et mélange de jeunes pousses
Savoy beef tenderloin 200g, red wine sauce, roasted Grenailles potatoes and salad
Possible dans les menus avec un supplément de 5 euros / *Possible in the menus with a supplement of 5 euros*

Côte de porc Basque « Domaine Abotia » à la plancha 300g, piperade et grenailles rôties
Grilled Basque pork chop 300g, mix of vegetables and roasted Grenailles potatoes
Possible dans les menus avec un supplément de 5 euros / *Possible in the menus with a supplement of 5 euros*

Burger du Chamois d'Or : pain du boulanger, bœuf haché 180g, salade verte, moutarde, ketchup de betterave, pickles d'oignons rouges et frites
The Chamois d'Or burger: baker's bread, ground beef 180g, salad, mustard, beetroot ketchup, red onion pickles and fries

Suprême de pintade, jus aux morilles et polenta crémeuse
Guinea fowl supreme, morel juice and creamy polenta

Bar en portefeuille, émulsion citron, basilic et huile d'olive, légumes grillés et riz pilaf
Whole sea bass, lemon, basil and olive oil emulsion, grilled vegetables and rice
Possible dans les menus avec un supplément de 5 euros / *Possible in the menus with a supplement of 5 euros*

Filet de truite d'Isère de Mr Murgat, sauce vierge aux agrumes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Isère trout fillet from Mr Murgat, citrus virgin sauce, mashed potatoes with olive oil

Curry d'épinards et pois chiches au lait de coco
Spinach and chickpea curry in coconut milk

Pâtes fraîches, sauce arrabbiata
Fresh pasta, arrabbiata tomato sauce

Menu Enfant 20 €

Jusqu'à 10 ans

Filet de poulet, Steak haché, Fish and Chips ou Jambon Coquillettes
Frites ou légumes grillés
Glace 2 boules

CHILDREN'S MENU – Up to 10 years
Chicken fillet, Chopped steak, Fish and Chips or Pasta with ham
Fries or grilled vegetables
2 scoops of ice cream



Le Fromage

CHEESE

Assiette de fromages (Beaufort, tomme de Savoie, bleu de Sassenage)

Cheese plate (Beaufort, tomme de Savoie, Sassenage blue cheese)

Les Desserts

DESSERTS

Crèmeux chocolat, tuile cacao et grué de cacao torréfié

Creamy chocolate, cocoa tuile and roasted cocoa nibs

Soupe de fraises menthe basilic et crème fouettée

Strawberry mint basil soup and whipped cream

Tarte sablée aux abricots, crème d'amande, sauce caramel beurre salée

Apricot shortbread tart, almond cream, salted butter caramel sauce

Pavlova aux fruits frais

Fresh fruits Pavlova

Glaces et sorbets - 3 boules (vanille, chocolat, café, fraise et citron)

Ice creams and sorbets - 3 scoops (vanilla, chocolate, coffee, strawberry and lemon)

Supplément crème fouettée 2 €

Extra whipped cream



Carte été 2023

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 Edouard.

Tous nos plats et desserts sont faits maison (sauf glaces et sorbets).

The entire Chamois d'Or team thank 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 Edouard.

We create all our dishes and desserts here at the Chamois d'Or (except ice creams and sorbets).

Bon appétit ! Enjoy !

Toutes nos viandes sont d'origines européennes
All our meats are from Europe

La liste des allergènes est disponible sur demande.
The list of allergens is available upon request

