



**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 Chef pâtissier.**

**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!*



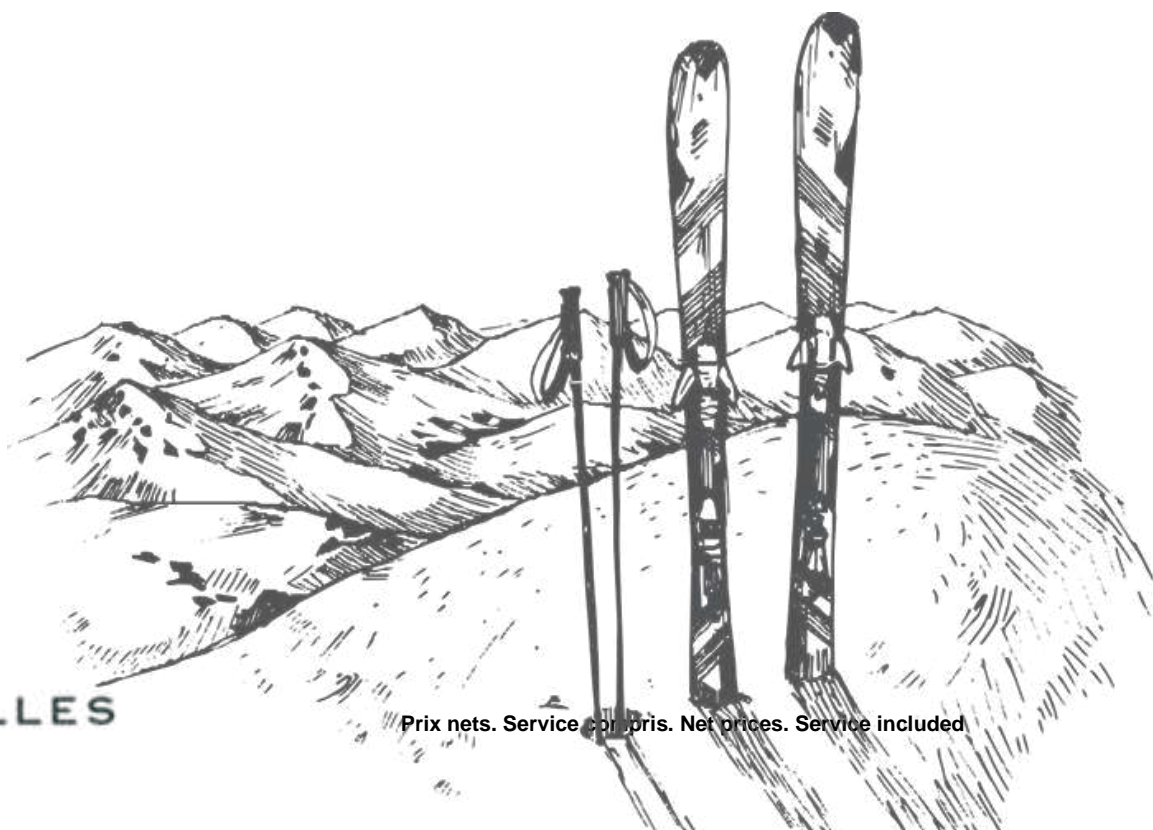
Liste des allergènes disponible  
auprès de nos équipes




Prix nets. Service compris. Net prices. Service included

# Le midi

## Lunch

- ❖ **Omelette Traditionnelle au jambon blanc et Emmental AOP accompagnée de frites fraîches et de salade.....21€**  
*Traditional omelet with ham and Emmentaler cheese AOP served with French fries and salad.*
- ❖ **Salade César : aiguillettes de poulet croustillant, salade romaine, sauce anchois, parmesan et croûtons.....25€**  
*Caesar salad: crispy chicken strips, romaine lettuce, bacon, anchovy sauce, parmesan cheese and croutons.*
- ❖ **Croques-gaufres, accompagnés de frites fraîches et de salade.**  
*Waffle croque-monsieur, served with French fries and salad.*
  - **Jambon blanc et Emmental AOP.....22€**  
*Ham and Emmentaler cheese AOP*
  - **Saumon fumé et crème double.....26€**  
*Smoked salmon and double cream*
- ❖ **Burger du Chamois d'Or : Pain du boulanger, steak haché 180g, oignons caramélisés, roquette, crème de Morbier AOP, lard paysan grillé, frites et salades.....25€**  
*Chamois d'Or Burger: Baker's bun, 180g minced steak, caramelized onions, rocket salad, Morbier cheese sauce AOP, bacon, French fries and salad.*
- ❖ **Burger végétarien : Pain du boulanger, pavé de butternut rôti, oignons caramélisés crème de Morbier AOP, frites et salade.....23€**  
*Veggie burger: baker's bun, roasted butternut, caramelized onions, Morbier cheese sauce AOP, French fries and salad*



- ❖ **Filet de truite rôti, jus de verveine et citron accompagné de pommes de terre grenaille.....28€**  
*Roasted trout filet, verbena juice, lemon, new potatoes.*
- ❖ **La spécialité du chef : Tataki de bœuf à la Thaï, condiment shiitaké accompagné de riz Thaï.....35€**  
*The chef's special: beef tataki, shiitaké mushroom and Thai rice.*
- ❖ **Entrecôte de bœuf 300gr, jus corsé aux morilles, accompagnée de pommes de terre grenaille et de salade.....38€**  
*Rib eye steak 300gr, Morel sauce, homemade French fries and salad.*
- ❖ **Pappardelles traditionnelles carbonara ou bolognaise.....18€**  
 *Traditional pappardelle pasta with carbonara or bolognaise sauce.*
- ❖ **Les ravioles de Mère Maury (ou ravioles du Dauphiné) crème de noix et filet d'huile d'herbes au miel.....23€**  
*« Mère Maury's ravioli » walnut cream, herbs and honey oil.*
- ❖ **Pavé de butternut rôti au miel, carpaccio de courge, crème de curry et coco à l'éclat de noisette.....17€**  
 *Roasted butternut steak with honey, pumpkin carpaccio, coconut and curry cream with hazelnut*
- ❖ **Potage ou velouté du jour.....14€**  
 *Veloute of the day*



# Pour l'apéritif

## Appetizers

- ❖ **Planche 4 fromages AOP de notre région.....19€**  
✓ *Platter of 4 cheeses from our region*
- ❖ **Planche de charcuteries.....18€**  
🍷 *Cold cuts platter*
- ❖ **Planche mixte.....21€**  
🍷 *Cold cuts and cheese platter*
- ❖ **La boîte chaude, pain à l'ail.....22€**  
✓ *Traditional hot cheese with garlic bread.*
- ❖ **Raclette bread au jambon de Savoie.....20€**  
🍷 *Raclette cheese bread with Savoy ham*

### **Menu enfant 20€**

#### Children menu

##### **Plat à choisir** *Choose between*

- ❖ **Fish and chips**
- ❖ **Mini Burger**
- ❖ **Coquillettes : sauce tomate ou bolognaise ou carbonara ou jambon et beurre**  
🍷 *Tomato, bolognese or carbonara pasta or ham and butter*
- ❖ **Steak haché et frites**  
*Beef steak and French fries*
- ❖ **Nuggets**

##### **Dessert à choisir entre** *Choose between*

- ❖ **Glace 2 boules**  
*2 scoops ice cream*
- ❖ **Brownie**

## Coté gourmand

### The gourmet side

- ❖ **Les pâtisseries au plateau.....12€**  
*Pastries from the trolley*
- ❖ **Pavlova mangue passion.....13€**  
*Mango and passion fruits pavlova*
- ❖ **Tarte chocolat.....13€**  
*Chocolat tart*
- ❖ **Glaces et sorbets 3 boules.....10€**  
*Ice cream and sorbet 3 scoops*

