



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!



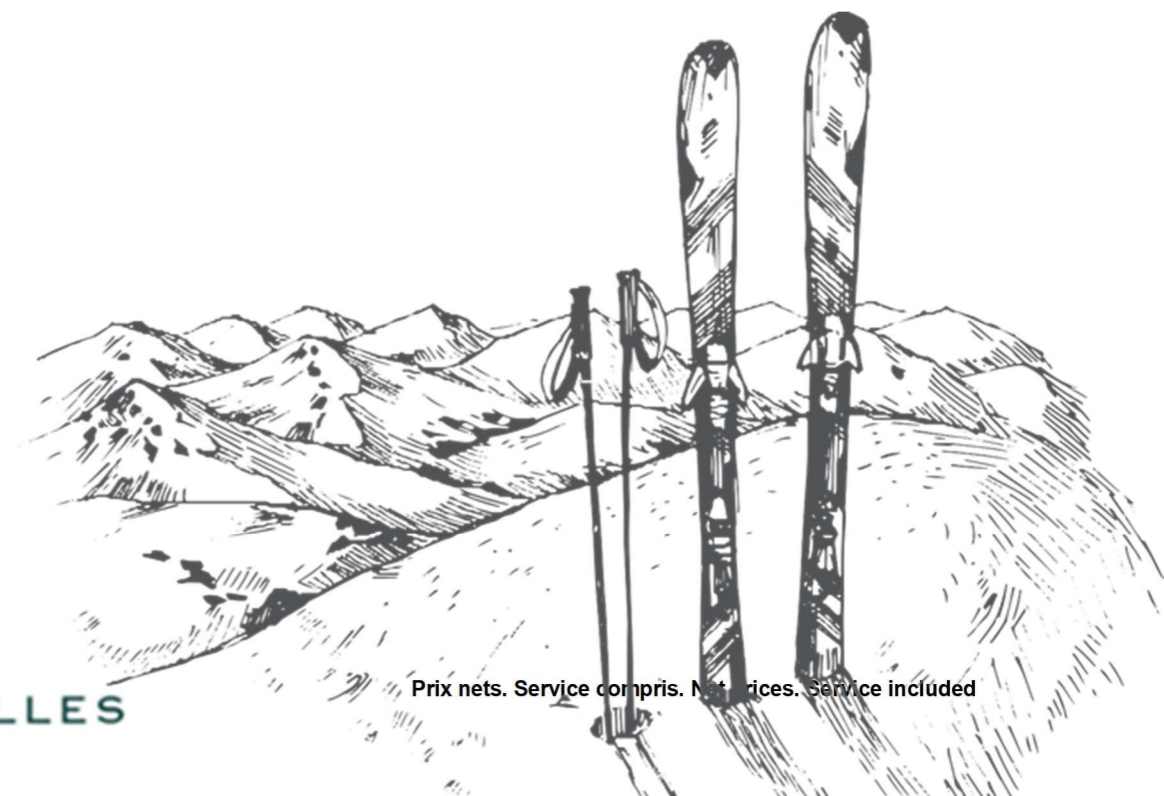
Liste des allergènes disponible
auprès de nos équipes

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, lard paysan grillé, 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



Prix nets. Service compris. Net prices. Service included

- ❖ 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



Prix nets. Service compris. Net prices. Service included


LESETINCELLES
COLLECTION

 Contient du porc | Contains pork

 Végétarien | Vegetarian



Prix nets. Service compris. Net prices. Service included


LESETINCELLES
COLLECTION