



LE CHALET FÊTE SES 25 ANS

POUR COMMENCER STARTER

Pâté en croûte de veau de la maison Baud et sa moutarde maison aux myrtilles 15€
Veal pâté en croûte from Maison Baud with house-made blueberry mustard

Velouté de courge, nuage « pain grillé et jambon de pays », poussière d'épices 16€
Butternut squash velouté, "grilled bread & country ham" espuma, spice dust

Œuf parfait, jambon blanc truffé, trompettes de la mort, crème de bleu 18€
Perfect egg, truffled white ham, black trumpet mushrooms, blue cheese cream

Salade d'hiver : quinoa, butternut rôti, roquette, poire, noix et feta 19€
Winter salad : quinoa, roasted butternut squash, arugula, pear, walnuts & feta

Truite fumée, boutons d'artichauts, mousse de cresson au raifort 23€
Smoked trout, artichoke hearts, horseradish watercress mousse

**Planche de charcuteries de la Maison Baud à partager
(jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mortadelle, chorizo) 25€**
Charcuterie board from Maison Baud to share (white ham, cured ham, dry sausage, mortadella, chorizo)

* SPECIALITES SAVOYARDES LOCAL DISHES *

LA TARTIFLETTE DU CHALET 27€
Reblochon fermier AOP, pommes de terre, lard paysan, oignons confits
Farmer's Reblochon AOP, potatoes, farmhouse bacon, candied onions

FONDUES SAVOYARDES*
Fromage de réserve, Abondance AOP, Fromage Le Cousin, ail et vin blanc
Nature Classic 26€/pers
Cèpes Porcini 29€/pers
Morilles Morels 31€/pers

**Fondues servies pour minimum 2 personnes avec une salade verte*
Fondue served for at least 2 people with its green salad

LES P'TITS SAVOYARDS CHILDREN (12 ANS)

**Saucisse purée comme les grands
+ un bâtonnet glacé**

ou

**Fish and chips avec frites maison
+ un bâtonnet glacé**
Sausage and mashed potatoes or fish and chips + ice cream bar

15€

LES PLATS DU CHALET DISHES

NOS PLATS À PARTAGER DISHES TO SHARE

La côte de boeuf IGP de la Maison Metzger pour 2 personnes entre 1 et 1,2kg* 96€
The IGP rib of beef from Maison Metzger, for two people, weighing between 1 and 1.2 kg

Canard confit en deux façons, Pot-au-feu de légumes oubliés 39€/pers.
Duck Confit Two Ways, with a Pot-au-Feu of Heirloom Vegetables (for 2 people minimum)

Gnocchis savoureux : crème de Brezain, miel, noisettes et graines de moutarde 24€
Savory Gnocchi: Smoked Raclette Cream, Honey, Hazelnut and Mustard Seeds

L'incontournable saucisse - purée des Aravis, jus de viande maison et sa moutarde 25€
The « best » sausage - mashed potatoes from « la Clusaz » and its homemade mustard

Joue de bœuf braisée 5h et son jus corsé au vin rouge* 28€
Beef Cheek Braised for 5 Hours, served with a full-bodied red wine juice

Burger des Praz et ses frites maison 28€
**Bun brioché, steak dry aged, effiloché de boeuf,
tomme des Aravis, oignons frits, ketchup au paprika fumé**
*Praz's burger and homemade French fries : Brioche Bun, Dry-Aged Beef Patty, Shredded Beef,
Tomme des Aravis, Fried Onions, Smoked Paprika Ketchup*

Cabillaud sauce livèche, kumquats et fenouils confits, crumble d'olives noires 32€
Cod with Lovage Sauce, Candied Kumquats and Fennel, Black Olive Crumble

Belle noix d'entrecôte IGP de la maison Metzger et son beurre d'épices fumé* 36€
Prime IGP ribeye steak from Maison Metzger, served with smoked spiced butter

*** Accompagnements viandes : frites maison / purée / courge rôtie au miel de forêt**
Accompagnements en supplément : +7€

** Side dishes : mashed potatoes / french fries / roasted squash with fir honey or +7€ extra*

LES GOURMANDISES DE NOTRE PÂTISSIER OUR PASTRY CHEF'S SWEET TREATS

Demi-reblochon fermier 16€
Half Farmhouse Reblochon

Pavlova à la myrtille 14€
Blueberry Pavlova

Faisselle, nature ou au miel 10€
Faisselle, plain or with honey

Poire pochée au Génépi 12€
Pears poached in Génépi

Tartelette marron, vanille et noisettes 14€
Chestnut, vanilla & hazelnut tartlet

Café ou thé gourmand 17€
Gourmet Coffee or Tea

NOS INCONTOURNABLES DESSERTS À PARTAGER DESSERTS TO SHARE

Mousse au chocolat 30€
Chocolate Mousse

Brioche perdue, caramel beurre salé 25€
Brioche French Toast with Salted Butter Caramel

BIÈRES BEER

PRESSIONS DRAFT BEER

	25CL	50CL
Carlsberg	5€	10€
1664 Blanche	6€	12€
Picon	6€	12€

BOUTEILLE BOTTLE 33CL

Chouffe blonde / Cherry	8€
Duvel blonde	8€
Corona	8€
Brasserie du Mont Blanc	8€
(Blonde, Blanche, IPA, Verte)	
Corona zéro / Chouffe zéro	6€

APÉRITIFS APERITIF

Kir 12cl	8€
Kir Royal	15€
Porto Blanc ou Rouge	8€
Pastis 51, Ricard ou Suze	6€
Tomate, Perroquet, Mauresque	6,5€
Martini Blanc ou Rouge	8€
Campari	6€
Americano	9€

COCKTAILS

Mocktails Virgin Mojito, Virgin Spritz	10€
Les Spritz	12€
Aperol Spritz, Sarti Spritz, St Germain Spritz, Campari Spritz	
Campari ou Suze Tonic	12€
Campari ou Suze, Schweppes Tonic	
Mojito	15€
French Mule	15€

ALCOOLS

WHISKY WHISKEY

	4CL
William Lawson	12€
Blanton's Bourbon, Jack Daniel's, Maker's Mark	15€

GIN

	4CL
Bombay Sapphire, Hendrick's	15€

RHUM RUM

	4CL
Bacardi Carta Oro	12€
Diplomatico, Rhum Matusalem Reserva, Santa Teresa 1796, Eldorado 12 ans	15€

VODKA

	4CL
Eristoff	12€
Grey Goose, Belvédère Dirty Brew	15€

TEQUILA

	4CL
Patron Silver ou Reposado	15€

VIN AU VERRE WINES

Blanc white

	Verre 12cl
Chardonnay, Claudie Péguet VDF	6€
Viognier « Cellier des Chartreux »	7€
Chignin Bergeron « Jean Vullien »	7,5€

Rosé de provence rosé wine

	Verre 12cl
Studio by Miraval	6€
Minuty prestige	8€

Rouge red

	Verre 12cl
Côtes du Rhône « St Esprit » Delas	6€
Pinot Noir Domaine St Germain	7€
Mondeuse Arbin « Terre Brune » AM Quenard	7,5€

CHAMPAGNES

Coupe de Lallier 12,5cl	14€
Coupe de Roederer 12,5cl	18€

DIGESTIFS DIGESTIVES

	4CL
Distillerie des Aravis : Sapinette, Gentiane, Génépi	12€
Get 27 et 31	12€
Amaretto, Chartreuse verte, Cognac Hennessy	15€

EAU DE VIE BRANDY

	4CL
Poire, Framboise ou Kirsch	12€

BOISSONS CHAUDES HOT

Café, Déca, Allongé, Noisette, Ristretto	4€
Thé et infusion	5€
Double espresso, Cappuccino	6€
Chocolat ou Chocolat viennois	6€

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

Vin chaud du Chalet	6€
(vin rouge, cannelle, sucre, clou de girofle, orange)	
Chocolat Mono (rhum 2cl, chocolat chaud)	7€
Irish Coffee	15€

BOISSONS FRAÎCHES COLD

Evian, Badoit rouge 33cl	5,5€
Evian, Badoit 75cl	8€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	6€
Redbull 25cl	6€
Orangina, Sprite, Fanta 25cl	6€
Schweppes agrumes 25cl	6€
Fuze Tea 25cl	6€
Fever tree tonic water 20cl	6€
Ginger beer fever tree 20cl	6€
Jus de fruits Granini (Fraise, ananas, orange, pomme, tomate) 25cl	6€

Toutes taxes comprises et service compris. All taxes and services are included.
Moyens de paiement : CB, AMEX, espèces. Payment : credit cards, AMEX, cash.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RÉSERVE TA NAVETTE POUR MONTER
AU CHALET DES PRAZ :
06 30 09 72 56