



Bienvenue au Chalet des Praz,

Notre chef, Matthieu Cornillon,
vous propose une toute nouvelle carte,
pensée autour de produits de saison et
d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

Nous vous souhaitons un délicieux moment
et espérons que vous vous régalez.

Enjoy !

LES PREMIÈRES ENVIES *THE FIRST DESIRES*

La Truite façon gravlax, déclinaison de betterave et sa crème de Brillat-Savarin 23€

Gravlax-style trout, beetroot variations and Brillat-Savarin cream

Le tartare de bœuf, coupé au couteau et son os à moelle 29€

Hand-cut beef tartare with marrow bone

Les Huîtres, David Hervé – Fine de claire N°3

Oysters: David Hervé "Spéciale" N°3

6 pcs 15€ 9 pcs 22€ 12 pcs 29€

Le Caviar Oscietre, France

Kaviari Oscietre, France

30gr 120€ 50gr 210€

POUR CONTINUER TO CONTINUE

LES VIANDES MEATS

À PARTAGER TO SHARE

**La côte de bœuf IGP de la maison Metzger,
pour 2 personnes entre 1 et 1.2kg* + 98€**

*IGP Rib of Beef from Maison Metzger, for 2 people, between 1 and 1.2 kg**

**Belle noix d'entrecôte IGP de la maison Metzger,
et son beurre d'épices fumées* + 36€**

*Prime Ribeye IGP from Maison Metzger with Smoked Spice Butter**

LA VOLAILLE POULTRY

**Demi magret de canard français, Purée de topinambour
et artichauts frits, Jus corsé miel & sapinette + 38€**

*Half French duck breast, Jerusalem artichoke purée,
fried artichokes, rich honey & fir liqueur reduction*

+ Supplément foie gras poêlé +6€

Pan-seared foie gras supplement +6€

LE POISSON FISHES

**Truite de mer sur peau, choux-fleurs rôtis aux épices,
beurre noisette au miso, œufs de truite 36€**

*Sea trout cooked skin-on, spice-roasted cauliflower,
miso brown butter, trout roe*

LE VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Pâtes radiatori, crème de Beaufort et poivre sarawak 24€

Radiatori pasta with Beaufort cream and Sarawak pepper

*** Garnitures : purée de pommes de terre / gratin de cardons / frites
En supplément : +7€**

*Side garnish : mashed potatoes / cardoon gratin / French fries
Additional side : + €7*

LES FONDUES DU CHALET

CHALET FONDUES

Nature* 28€/personne

Classic

Aux cèpes* 31€/personne

Porcini

Aux Morilles* 33€/personne

Morels

*Fondues servies pour minimum 2 personnes (300g/pers)
avec une salade verte

Fondue served for at least 2 people with a green salad

Planche de charcuteries de la maison Baud, à partager 25€

(jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mortadelle, chorizo)

*Charcuterie Board from Maison Baud to share
(white ham, cured ham, dry sausage, mortadella, chorizo)*

* * *

LES P'TITS SAVOYARDS

LITTLE SAVOYARDS

Saucisse purée comme les grands

Sausage & Mashed Potatoes

+ Bâtonnet glacé *Ice Cream Bar*

ou

Fish & Chips et frites maison

Fish & Chips with Homemade Fries

+ Bâtonnet glacé *Ice Cream Bar*

15€

POUR FINIR EN BEAUTÉ DESSERTS

Quart de reblochon fermier 8€

Quarter Farmhouse Reblochon

Demi-reblochon fermier 16€

Half Farmhouse Reblochon

Entremet glacé à la framboise et sésame noir 12€

Raspberry and black sesame iced dessert

Pavlova exotique, mangue et passion 14€

Exotic pavlova with mango and passion fruit

Tartelette moka et noisettes 14€

Mocha and hazelnut tartlet

Café ou thé gourmand 17€

Gourmet Coffee or Tea

À PARTAGER *TO SHARE*

Mousse au chocolat 30€

Chocolate Mousse

Brioche perdue, caramel beurre salé 28€

Brioche French Toast with Salted Butter Caramel

* * *

NOUS REMERCIONS NOS FOURNISSEURS WE THANK OUR SUPPLIERS

Boucherie – Butcher : Metzger

Fromagerie – Cheese shop : Schmidhauser & la F'nire

Poissonnerie – Fishmonger : Terre Azur

Boulangerie – Bakery : L'atelier du Pain

Fruits et légumes – Fruits and vegetables : Maison Maulet

La fameuse saucisse de la Maison Boudet – The famous sausage from Maison Boudet

Charcuterie artisanale – Home made cured meat : Maxence Baud à Villaz

Origine des viandes – Origin of the meats :

Ecosse – France – Irlande – Pays-Bas – Espagne

Toutes taxes comprises et service compris. All taxes and services are included.

Moyens de paiement : CB, AMEX, espèces. Payment : cash, AMEX, credit cards.

Ouvert 7/7 Open 7/7



CHALETDESPRAZ.COM