

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

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

GIN

Bombay Sapphire, Hendrick's	4CL	15€
-----------------------------------	-----	-----

RHUM RUM

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

VODKA

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

TEQUILA

Patrón Silver ou Reposado	4CL	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

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

Rouge red

Côtes du Rhône « St Esprit » Delas	Verre 12cl	6€
Pinot Noir Domaine St Germain		7€
Mondeuse Arbin « Avalanche » Fabien Trosset...		7,5€

CHAMPAGNES

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

DIGESTIFS DIGESTIVES

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

EAU DE VIE BRANDY

Poire, Framboise ou Kirsch	4CL	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€
Red Bull 25cl	6€
Orangina, Sprite, Fanta 25cl.....	6€
Schweppes agrumes 25cl.....	6€
Fuze Tea 25cl	6€
Fever-Tree tonic water 20cl.....	6€
Fever-Tree Ginger Beer 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

LE RESTAURANT

POUR COMMENCER *STARTER*

Velouté de courge, lait de coco et curry doux **16€**
Butternut squash velouté, coconut milk and mild curry

Poireaux grillés au four, condiment kiwi et noix de cajou **18€**
Oven-roasted leeks, kiwi condiment and cashew nuts

Gravlax de truite, betterave et crème de Brillat-Savarin **23€**
Trout gravlax, beetroot and Brillat-Savarin cream

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)

LES CLASSIQUES *HOUSE CLASSICS*

Salade César des Praz au poulet croustillant **24€**
Les Praz Caesar salad with crispy chicken

Tartare de bœuf classique coupé au couteau **26€**
Classic hand-cut beef tartare

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* **28€/pers**
Cèpes *Porcini* **31€/pers**
Morilles *Morels* **33€/pers**

*Fondues servies pour minimum 2 personnes (300g/pers.) avec une salade verte
Fondue served for at least 2 people with a green salad

LES P'TITS SAVOYARDS *CHILDREN (12 ANS)*

Saucisse purée comme les grands
+ un bâtonnet glacé
Sausage and mashed potatoes + ice cream bar

ou

Fish and chips avec frites maison
+ un bâtonnet glacé
Fish and chips + ice cream bar

15€

LES PLATS DU CHALET *DISHES*

PLAT À PARTAGER *DISHES TO SHARE*

La côte de bœuf IGP de la Maison Metzger pour 2 personnes entre 1 et 1,2kg* **98€**
The IGP rib of beef from Maison Metzger, for two people, weighing between 1 and 1.2 kg

Pâtes radiatori, crème de Beaufort et poivre sarawak **24€**
Radiatori pasta with Beaufort cream and Sarawak pepper

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 jus

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

Truite de mer, choux-fleurs rôtis aux épices, beurre noisette au miso **32€**
Sea trout, spice-roasted cauliflower, miso brown butter

Suprême de volaille, champignons forestiers, sauce moutarde à l'ancienne **34€**
Chicken supreme, wild forest mushrooms, wholegrain mustard sauce

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

* Accompagnements viandes : frites maison / purée / gratin de cardons

Accompagnements en supplément : +7€

* Side dishes : French fries / mashed potatoes / cardoon gratin +7€ extra

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

Reblochon fermier, Le quart **8€** | Le demi **16€**
Farmhouse Reblochon, Quarter 8€ | Demi 16€

Pavlova exotique, mangue & passion **14€**
Exotic pavlova with mango and passion fruit

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

Entremet glacé à la framboise & sésame noir **12€**
Raspberry and black sesame iced dessert

Tartelette moka & noisettes **14€**
Mocha and 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 **28€**
Brioche French Toast with Salted Butter Caramel