

Les Entrées / The Starters

« Les Classiques »

Mesclun de jeunes pousses au Balsamique et huile d'Olive, Parmigiano Reggiano <i>Young leaves Salad with Balsamic and Olive oil, Parmigiano Reggiano</i>	6.50 €
La Terrine Grand-Mère maison, relevée d'Espelette, Salade de jeunes pousses <i>Home made Pâté flavoured with Espelette, young leaves Salad</i>	9.00 €
Huître Papin spécial n.3, citron et vinaigre rouge à l'Échalote, Pains grillés et Beurre ½ sel <i>Papin oyster .n3, lemon and vinegar dressing with Shallots, toasted Breads, salted Butter</i>	les 6 10.00 € les 12 18.00 €
Le marbré de Foie Gras de Canard aux Lentilles Vinaigrette d'appétit, Salade de jeunes pousses <i>Mosaic of Lentils and Duck foie gras, young leaves Salad</i>	13.00 €*

« Les Voyages »

Le Saumon fumé par nos soins, crème battue à la Cive, Blinis tiédés <i>Home made smoked Salmon, whipped cream with Chive, warmed Blinis</i>	10.50 €
Brochette de St Jacques laquées aux Épices douces et Légumes Niçois <i>Skewered King Prawns glazed with mild Spices, Guacamole and Grapefruit dressing</i>	11.00 €
Poêlée d'Escargots, jus d'herbes et copeaux de Châtaigne, Pain frotté à l'ail <i>Sautéed Snails, herb juice and flakes of Chestnuts, Garlic bread</i>	les 6 9.00 € les 12 16.00 €
Spécialité de notre Basque Nardin « à partager à deux ou sur le pouce, une pure merveille » Tartines, Beurre ½ sel, Pommes de terre tiédies en robe d'argent <i>Speciality of our Basque Nardin "to share for two or to have as a snack" Served with Toasts, lightly salted Butter, warmed Potatoes</i>	
La boîte de 100g. de Maquereaux fumés <u>ou</u> d'Anchois fumés <i>100g. of smoked Mackerel <u>or</u> smoked Anchovy</i>	13.90 €*

« Les Soupes et Gratinées »

Crème légère de Potimarron, écume de Reblochon, mouillette croustillante à la Xingar <i>Smooth Pumpkin soup, Reblochon froth, crisply finger bread with Xingar</i>	6.50 €
Soupe de Poissons de roche au Safran, servi avec croûtons, rouille et fromage <i>Fish soup flavoured with Saffron, served with croutons, rouille sauce and cheese</i>	6.50 €
Soupe crémeuse aux Cèpes, déclinaison de Foie gras et tartine de Ventrèche <i>Creamy Cepe mushroom soup, Foie gras and Pork belly on toast</i>	13.50 €

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA * This produce benefits from the full cut in VAT



« Les Entrées »

La Salade comme on l'M à Chamouny : 9.50 €

- œuf poché, croûte soufflée au fromage, lardons, dès de Gruyère -
L'M salad - poached egg, cheesy crust, bacon, diced Gruyère cheese -

Croûte aux fromages Savoyards *Savoyard cheeses Crust*

- * La Nature *the Plain* 6.00 €*
 - * La monstre bonne aux Morilles *the best one with Morels* 11.00 €
 - * La classique au Lard fumé *the classical with smoked Bacon* 8.00 €

L'Ardoise de Charcuteries de montagne du Val d'Aoste, gros Pain grillé 12.50 €
Slate of dried Meats from the Aosta valley, toasted Bread

« Autour du Fromage et sur la Pierre »

Tartiflette au Reblochon de Savoie, Salade de jeunes pousses 14.00 €
Potatoes, dices of bacon and onions "au gratin" with Savoy Reblochon cheese, Salad

Pierre chaude aux Trois Viandes (250g.) Frites fraîches 18.00 €pp.
Hot Stone with Three meats (250g.) fresh Fries (min.2 pers.)

Ou au x Trois sortes de Bœuf (250g.) 19.00 €pp.
Or with Three types of Beef (250g.) (min.2 pers.)

Raclette de nos montagnes, Fromage « quart de lune » 22.50 €pp.

Charcuteries du Val d'Aoste et Pommes de terre (min.2 pers.)
Traditional Raclette (melted cheese) served with Potatoes and dried meats from the Aosta valley

Les Fondues

Fondue de l'M aux fromages de Beaufort, Comté et Emmental 13.50 €
L'M full cheese fondue with Beaufort, Comté and Emmental

La vraie Fondue de nos amis Suisse au Gruyère et Vacherin Fribourgeois 15.50 €
The Swiss cheese fondue with Gruyère and Vacherin from Fribourg

- * aux fines Herbes *with Herbs* supplément 1.00 €
- * à la Tomate *with Tomato* supplément 1.00 €
- * aux Cèpes *with Cepe mushrooms* supplément 2.00 €
- * aux Girolles *with Cepe mushrooms* supplément 2.00 €
- * aux Morilles *with Chanterell mushrooms* supplément 4.00 €

Accompagnement de charcuteries du Val d'Aoste et Pommes de terre 7.50 €
Dried Meats from the Aosta valley and Potatoes

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA * This produce benefits from the full cut in VAT

Service et TVA inclus / Including Service & VAT



Servi avec une boisson – soda ou eau minérale (25cl) & une boule de glace aux choix

Served with a drink – soda or mineral water (25cl) & one bowl of ice cream from your choice

Les Pâtes au beurre, Jambon blanc	<i>Buttered pasta, cooked Ham</i>	7.00 €
Le Steak haché de Bœuf, Pomme purée	<i>Minced Beef steak, mashed Potatoes</i>	7.00 €
Le Saumon frais grillé sur la Plancha servi avec des Frites fraîches	<i>Fresh Salmon grilled on la Plancha, served with fresh Fries</i>	7.00 €*

Terre Savoyarde au Pâturage d'Ailleurs / Savoyard soil till elsewhere Pasture

« Notre Cuisine canaille »

Tranche épaisse de Boudin Basque de chez Jean Jacques Goubie		14.00 €
Grillée à la plancha, pomme Purée, pomme Fruit	<i>Thick slice of Basque black pudding from JJ Goubie, grilled on la Plancha, Home made mashed Potatoes with Apples</i>	
Carpaccio de Bœuf (200g.) arrosé d'huile d'Olive		15.00 €*
Copeaux d'un vieux Parmesan, Tagliatelles fraîches au Pesto	<i>Beef Carpaccio (200g.) flavoured with Olive oil, Old parmesan flakes, fresh Tagliatelle with Pesto</i>	
Les Tartares 100 % pur Bœuf, généreux 200g. servis avec des Frites fraîches		17.00 €*
	<i>Tartar Steak 100% pure Beef, 200g. served with fresh Fries</i>	
* <u>Le Classique</u> : jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres		
* <u>The Classic</u> : egg yolk, onions, gherkins, capers		
Jarreton de Porcelet confit 6h, Girolles saisies au beurre d'Ail et fines Herbes		19.90 €
	<i>Knuckle of Piglet confit 6h, Chanterelle mushrooms sautéed in Garlic butter and mixed Herbs</i>	
Le véritable Cassoulet de Castelnau-dary fait maison « une pure merveille »		21.90 €
	<i>Home made Cassoulet (White bean stew) from Castelnau-dary</i>	
Le Carré d'Agneau à la Française, sauce Piquillos et petites Olives		22.50 €
Tarte fine aux Légumes du soleil, chiffonnade d'un vieux Jambon et copeaux de Parmesan		
	<i>French style rack of Lamb, Sweet red Pepper sauce with small Olives</i>	
	<i>Thin vegetable tart, a preparation of a shredded Ham and grated Parmesan cheese</i>	

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA * This produce benefits from the full cut in VAT

Service et TVA inclus / Including Service & VAT

« Cuisson à la Broche et à la Plancha »

Faux filet de race Simmental (1 80g.) grillé à la Plancha Beurre maître d'hôtel, Frites fraîches <i>Beef Tenderloin Simmental race (1 80g.) grilled on la Plancha Lemon parsley butter, fresh Fries</i>	18.50 €
Le Cham Burger XXL 200g. de viande comme on l'M Ventrèche, Reblochon, roquette, compotée d'oignon rouge, avec <u>ou</u> sans fromage <i>The XXL Cahm Burger, 200g of meat Porc belly, Reblochon cheese, Rocket salad, stewed red onions, with<u>or</u> without cheese</i>	19.00 €
Le Poulet de chez Mme Michelle, cuit à la broche Au Savagnin du Jura et Morilles, gratin de Macaronis <i>Bresse farm Chicken brought up by Mme Michelle, Cooked on the spit with Savagnin wine and Morels, Macaroni cheese</i>	21.00 €
L'Entrecôte de race Simmental (250g.) grillée à la Plancha Sauce Béarnaise maison, Frites fraîches <i>Simmental race Entrecôte (250g.) grilled on la Plancha Home made Béarnaise sauce, fresh Fries</i>	24.00 €
L'Épaule de Porcelet rôtie à la broche Pommes Ratte de Noirmoutier cuites au lèche-frite <i>Roasted shoulder of Piglet, Noirmoutier rat potatoes cooked in the grill pan</i>	24.50 €*pp. (min.2 pers.)
Côte de Bœuf généreuse (500g.) à manger seul Sauce Béarnaise maison, Frites fraîches <i>Generous rib of Beef (500g.) to eat alone, home made Béarnaise sauce, fresh Fries</i>	26.00 €*
Le filet de Bœuf en croûte à la Wellington, gratin de Pomme de terre façon Savoyard <i>The Wellington fillet of Beef, Savoy Potato gratin</i>	32.00 € 15 min d'attente

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA * This produce benefits from the full cut in VAT

Mers d'Atlantique au Pacifique / Seas from Atlantic till Pacific

- Le kilo de Moules du mont St Michel a.o.c. Marinière, Frites fraîches 13.50 €*
The kilo of farmed Mussels Marinière (cooked in white wine) fresh Fries
- Petites St Jacques aux aromates, Risotto crémeux aux champignons 17.00 €
Copeaux d'un vieux Parmesan
Small Scallops with aromatic herbs, Creamy Risotto with mushrooms, Parmesan flakes
- Panaché de filet de Poissons frais du marché, grillés à la Plancha 17.00 €
Servi avec Risotto, Artichaut bouquet et Tomates confites, arrosé d'huile d'Olive
*Medley of fresh Fish fillets of the market, grilled on la Plancha
Served with Risotto, Artichoke and Tomato confit, flavoured with Olive oil*
- Le filet de Bar grillé à la plancha, Tarte fine aux Légumes du soleil 25.50 €
Chiffonnade d'un vieux Jambon et copeaux de Parmesan
*Fillet of Bass grilled on la plancha, thin Vegetable tart
Shredded ham and parmesan flakes*
- « Le Homard Canadien entier »
- La Queue de Homard grillée à la plancha, les Pincés décortiquées 32.50 €
Servi avec une poêlée de Légumes d'hiver, écume de fines herbes
*Lobster tail grilled on la planche, shelled Tongs
Served with Vegetables, herb froth*

Risotto & Pâtes / Risotto & Pasta

- Gratin de Macaronis « comme le fait ma mère » à la crème fraîche 9.50 €
Et Fromage fondant de nos montagnes
*Macaroni cheese « like my mother does it » with fresh cream
And melted Cheeses from our regions*
- Garganelli façon Carbonara 10.50 €
Garganelli with diced bacon and cream
- Risotto crémeux aux Champignons, Parmigiano Reggiano 10.50 €
Creamy Risotto with mushrooms, parmesan Reggiano
- Tagliatelle aux œufs frais, Saumon fumé maison, sauce Beurre blanc à l'Aneth 12.00 €*
Copeaux de Parmesan
*Tagliatelle with home made smoked Salmon, white Butter sauce flavoured with Dill
Parmesan flakes*

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA * This produce benefits from the full cut in VAT

Service et TVA inclus / Including Service & VAT

Menu à 28.00€

Le Saumon fumé par nos soins, crème battue à la Cive et Blinis tiédés
Home made smoked Salmon, whipped cream with Chive and warmed Blinis

Ou La Terrine Grand Mère maison relevée d'Espelette, Salade de jeunes pousses
Home made Pâté flavoured with Espelette, young leaves Salad

Ou Crème légère de Potimarron, écume de Reblochon mouillette croustillante à la Xingar
Smooth Pumpkin soup, Reblochon froth, crisply finger bread with Xingar

Ou Poêlée d'Escargots, jus d'Herbes et copeaux de Châtaignes, Pain frotté à l'Ail
Sautéed Snails, Herb juice and flakes of Chestnuts, Garlic bread



Tranche épaisse de Boudin Basque de chez Jean Jacques Goubie
Grillée à la Plancha, pomme Purée, pomme Fruit
Thick slice of Basque black pudding from JJ Goubie, grilled on la Plancha, mashed Potatoes with Apples

Ou Garganelli façon Carbonara
Garganelli with diced bacon and cream

Ou Panaché de filet de Poissons frais du marché, grillés à la Plancha
Servi avec Risotto, Artichaut bouquet et Tomates confites, arrosé d'huile d'Olive
*Medley of fresh Fish fillets of the market, grilled on la Plancha
Served with Risotto, Artichoke and Tomato confit, flavoured with Olive oil*

Ou Carpaccio de Bœuf (200g.) arrosé d'huile d'Olive,
Copeaux d'un vieux Parmesan, Tagliatelles fraîches au Pesto
Beef Carpaccio (200g.) flavoured with Olive oil, old Parmesan flakes, fresh Tagliatelle with Pesto

Ou Tartiflette au Reblochon de Savoie, Salade de jeunes pousses
Potatoes, dices of bacon and onions "au gratin" with Savoy Reblochon cheese, Salad



Crème brûlée aux gousses de Vanilles des Îles
Caramelized custard cream with Vanilla pods

Ou Les petits Pots de crème au Chocolat, glace Cacahuètes
Small jars of creamy Chocolate, Peanut ice cream

Ou Ardoise de fromages de nos Vallées, confiture de Figues au pain d'épices
Slate of regional Cheeses, Fig jam with gingerbread

Ou Le traditionnel Ali Baba au rhum, caramel, glace Rhum raisin
Rum baba, caramel, Rum and grape ice cream

Ou L'incontournable Paris Brest praliné croquant, sorbet Cacahuètes
Crisply praline Paris Brest, Peanut ice cream