

« Les Salades richement garnies »

Mesclun de jeunes pousses au balsamique et huile d'olive 6.50 €

Parmigiano Reggiano

Young leaves salad with balsamic and olive oil, parmigiano Reggiano

La salade comme on l'M à Chamouny 9.50 €

Œuf poché, croûte soufflée au fromage, lardons, dès de Gruyère

Poached egg, souffléed croutons with cheese, bacon, diced Gruyère

Salade Nordique – saumon fumé, dès de concombres 9.70 €

Crème battue à la cive

Smoked salmon, diced cucumber, whipped cream with chive

« Les Classiques »

Terrine Grand-Mère maison, relevée d'Espelette, salade de jeunes pousses 8.80 €

Home-made pâté flavoured with Espelette, young leaves salad

Les Huîtres (selon l'arrivage) et son accompagnement les 6 9.80 € les 12 19.00 €

Oysters (according on the market) and trimmings

L'ardoise de Charcuteries de montagne du Val d'Aoste, gros pain grillé 12.80 €

Cooked mountain meats from the Aosta valley, toasted bread

Marbré de Foie gras de canard, chutney de figues, toast grillé 18.00 €

Duck foie gras, fig chutney, toasted bread

* 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

« Les Voyages »

Cassolette d'Escargots façon Bourguignonne 8.80 €

« plat avec du porc »

Snails pot Burgundy's way « dish with pork »

Envolée de Gambas au pesto, tomates confites et mesclun 9.80 €

King prawns with pesto, dried tomatoes and salad

Le Saumon fumé par nos soins, crème battue à la cive, blinis 10.80 €

Salmon smoked by our care, whipped cream with chive, blinis

Plat Bio 17.80 €

Steak de Soja à la Provençale, nems de tofu aux légumes

Taboulé de céréales

Provençal soya steak, vegetable and tofu nems, cereals tabouleh

« Les Soupes »

Gratinée à l'Oignon, servi avec croûtons et fromage 7.80 €

French onion soup, served with croutons and cheese

Crème légère de Potimarron, mousse de Reblochon 8.20 €

Mouillette croustillantes « plat avec du porc »

Pumpkin light soup, Reblochon cheese froth, crispy fingers « dish with pork »

Soupe crémeuse aux Cèpes, espumas de Foie gras 9.30 €

Cream of cepe mushroom soup, duck foie gras espumas

* 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

Pour nos Petits Montagnards / Kids menu



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

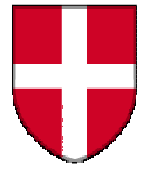
- Les Tagliatelles, jambon blanc 7.00 €
Tagliatelle and ham
- Le Steak haché de bœuf, pomme purée 7.00 €
Minced beef steak and mashed potatoes
- Le Saumon frais grillé sur la plancha servi avec des frites fraîches 7.00 €*
Fresh salmon grilled on la plancha served with fresh fries



Risotto & Pâtes / Risotto & Pastas

- Risotto crémeux aux Champignons, parmigiano Reggiano 10.50 €
Creamy risotto with mushrooms, parmigiano Reggiano
- Tagliatelles fraîches au Saumon fumé maison 13.00 €
Fresh tagliatelle with home made smoked salmon
- Bonbon de Ricotta aux épinards, crème au Reblochon 19.00 €
Et sa salade de roquette
Ricotta and spinach ravioli, Reblochon cheese froth, rocket salad

*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



« Autour du Fromage et sur la Pierre »

Fondue de l'M aux fromages de Beaufort, Comté et Emmenthal	14.00 €
<i>L'M full cheese fondue with Beaufort, Comté and Emmenthal</i>	
Charcuteries du Val d'Aoste et pommes de terre	supplément 8.00 €
<i>Dried meats from the Aosta valley and potatoes</i>	
Tartiflette au Reblochon de Savoie, salade de jeunes pousses	14.00 €
avec <u>ou</u> sans lardons	
<i>Potatoes, diced bacon and onions "au gratin" with Savoy Reblochon cheese, salad with <u>or</u> without bacon</i>	

La vraie Fondue Suisse

La moitié, moitié au Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois	16.00 €
<i>"The" Swiss cheese fondue, with Swiss Gruyere and Vacherin Fribourgeois</i>	
Pierre chaude aux trois Viandes (250g.) frites fraîches	18.00 €/p. (min.2 pers.)
<i>Hot stone with three meats (250g.) fresh fries</i>	
<u>Ou</u> aux trois sortes de Bœuf (250g.)	19.00 €/p. (min.2 pers.)
<i>Or with three types of Beef (250g.)</i>	
Raclette de nos montagnes, fromage « quart de lune »	22.50 €/p.
Charcuteries du Val d'Aoste et pommes de terre <u>à déguster à l'intérieur</u>	(min.2 pers.)
<i>Traditional Raclette (melted cheese) served with potatoes and dried meats from the Aosta valley <u>to be served inside</u></i>	

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

Panaché de filet de Poissons grillés à la plancha, sauce vierge, moules marinières	17.80 €
Servi avec risotto, artichaut bouquet et tomates confites	
<i>Medley of fishes fillet, grilled on la plancha, white sauce, mussels</i>	
<i>Served with risotto, artichoke and dried tomatoes</i>	
Dos de Cabillaud en mi-cuisson, cocotte d'haricots coco aux saveurs Ibérique	19.00 €
« plat avec du porc »	
<i>Half cooked back of cod, white kidney beans with Iberian flavours "dish with pork"</i>	
Pavé de Bar rôti sur peau, tout en fenouil, réduction aux agrumes	24.00 €
<i>Slab of bass roasted on the skin, fennel garnish, citrus fruit dressing</i>	
Filet de St Pierre à la plancha, racine de lotus poêlée, jus réduit à la Japonaise	28.00 €
<i>John Dory fillet grilled on la plancha, lotus root, reduced juice Japanese way</i>	

« Notre Cuisine canaille »

Carpaccio de Bœuf (200g.) arrosé d'huile d'olive 16.50 €

Copeaux d'un vieux parmesan, tagliatelles fraîches au pesto

Beef Carpaccio (200g.) flavoured with olive oil, old parmesan flakes, fresh tagliatelle with pesto

Les Tartares 100 % pur Bœuf généreux (200g.) servis avec des frites fraîches 18.00 €

Tartar steak 100% pure Beef (200g) served with fresh fries

* Le Classique : jaune d'œuf, échalotes, cornichons, câpres* Le César : poêlé aller-retour a la plancha

* The Classic : egg yolk, shallots, gherkins, capers

* The Cesar : quickly sautéed on la plancha

Le Cham Burger XXL (200g.) de viande comme on l'M 19.00 €

Ventrière, Reblochon, roquette, compotée d'oignon, avec ou sans fromage

The XXL Cham burger (200g.) of meat

Porc belly, Reblochon cheese, rocket salad, stewed red onions, with or without cheese

« Cuisson à la Broche et à la Plancha »

Tranche épaisse de boudin Basque de chez JJ Goubie, grillée à la plancha 16.00 €

Pomme purée, pomme fruit

Thick slice of Basque black pudding from JJ Goubie, grilled on la plancha, mashed potatoes, apple

Faux filet de race (180g.) grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel, frites fraîches 18.80 €

Beef tenderloin (180g.) grilled on la plancha, lemon parsley butter, fresh fries

Magret de Canard entier (300g.) à la plancha, jus réduit à la mangue 18.90 €

Patates douces écrasées

Duck breast fillet (300g.) grilled on la plancha, reduced juice with mango, mashed sweet potatoes

Le Poulet de chez Mme Michelle, au Savagnin du Jura et morilles gratin de macaronis 21.00 €

Chicken brought up by Mme Michelle, with Golden wine and morels, macaroni cheese

L'Entrecôte de race (250g.) grillée à la plancha, sauce Béarnaise maison, frites fraîches 24.80 €

Beef rib steak (250g.) grilled on la plancha, Béarnaise sauce, fresh fries

L'Épaule de Porcelet rôtie à la broche (1.300kg.) pommes ratte persillées 26.00€ /pp.

Roasted shoulder of piglet (1.300kg.) rat potatoes with chopped parsley

(min.2 pers.)

Daube de joues de Bœuf, tagliatelle et légumes glacés 28.00 €

Stewed cheeks of beef, tagliatelle and glazed vegetables

T.Bone Angus à manger seul (450g.) 38.00 €

Sauce Béarnaise maison, garniture Grand-Mère

T.Bone Angus race (450g.) just for yourself, home made Béarnaise sauce, vegetables garnish

* 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

Salmon smoked by our care whipped cream with chive and blinis

Ou La terrine Grand-Mère maison relevée d'Espelette, salade de jeunes pousses

Home made pâté flavoured with Espelette, young leaves salad

Ou Cassolette d'Escargots façon Bourguignonne « plat avec du porc »

Snails pot Burgundy's way « dish with pork »



Panaché de filet de Poissons grillés à la plancha, sauce vierge, moules marinières

Servi avec risotto, artichaut bouquet et tomates confites

Medley of fishes fillet, grilled on la plancha, white sauce, mussels

Served with risotto, artichoke and dried tomatoes

Ou Tartiflette au Reblochon de Savoie, salade de jeunes pousses

avec ou sans lardons

Potatoes, diced bacon and onions "au gratin" with Savoy Reblochon cheese, salad

with or without bacon

Ou Tagliatelles fraîches au Saumon fumé maison

Fresh tagliatelle with home made smoked salmon

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



Poires rôties sur son pain perdu

Coulis de caramel, sorbet Poire Williamine

Roasted pears on French toast, caramel topping, Williamine pear sorbet

Ou Les petits pots de crème au Chocolat, glace cacahuètes

Small Chocolate tumblers, peanut ice cream

Ou Fondant moelleux au chocolat Guanaja, glace chocolat blanc

Soft Guanaja chocolate cake, white chocolate ice cream

Ou Ardoise de Fromages de nos vallées, confiture de vieux garçon

Slate of regional cheeses, rustic jam

Notre Carte des Desserts...

Our Sweetnesses...



Nos Fromages / Our Cheeses

- | | |
|---|--------|
| Fromage blanc en Faisselle, confiture de Myrtilles
Drained soft fresh cheese, Bilberry jam | 6.00 € |
| Délice des montagnes Comté, Beaufort d'été
Confiture de vieux garçon
Pasture delights, Comté, summer Beaufort, rustic jam | 8.00 € |
| Ardoise de Reblochon, saladine aux Noix
Slate of farm Reblochon, salad with walnuts | 8.00 € |

Nos Desserts / Our Delights

Les petits Pots de crème au Chocolat Glace Cacahuète Small creamy chocolate jars, Peanut ice cream	6.50 €
Crème brûlée Maison à la vanille de Madagascar Et sa mini gaufre Home made caramelized custard cream Flavoured with vanilla from Madagascar, mini waffle	6.70 €*
Poires rôties sur son pain perdu, coulis de caramel Sorbet poire Williamine Roasted pears on French bread, caramel topping Williamine pear sorbet	6.80 €
Tartelette Citron meringuée Sorbet Citron Lemon meringue tart, Lemon sorbet	6.90 €
Tiramisu aux Marrons, biscuit au Bailey Glace Whisky Chestnut Tiramisu, biscuit flavoured with Bailey Whisky ice cream	7.70 €
Fondant moelleux au Chocolat Glace Guanaja Soft chocolate cake, Guanaja ice cream	7.70 €
Opéra traditionnel Glace Café Opera coffee cake, Coffee ice cream	7.80 €

Glaces artisanales - Traditionally made ice creams

CARTE HIVER 2011

*** Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA**

***This produce benefits from the full cut in VAT**

Les Douceurs glacées / Our Iced delights

Palette de Sorbets ou Glaces à la cuillère selon votre choix

Assortment of Sorbets or Ice creams "according to your choice"

2 parfums 2 flavours 4.00 €

3 parfums 3 flavours 5.50 €

Chantilly whipped cream 1.30 €

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Cacahuète, Malabar, Carambar

Sorbets : Fraïse, Poire, Citron, Myrtille, Mangue, Framboïse

Ice creams: Vanilla, Chocolate, Coffee, Peanut, Malabar, Carambar

Sorbets: Strawberry, Pear, Lemon, Bilberry, Mango, Raspberry,

Poire Belle Hélène 8.50 €

Glace vanille, poïres, chocolat chaud maison, chantilly

Vanilla ice cream, pears, home made warmed chocolate topping

Whipped cream

Coupe Danemark 7.50 €

Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly, amandes

Vanilla ice cream, home made warmed chocolate topping

Whipped cream, almonds

Chocolat ou Café Liégeois 7.50 €

Glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café chaud, chantilly

Chocolate or coffee ice-cream, warm topping, whipped cream

Banana Split 8.50 €

Glaces vanille, chocolat, fraïse, banane fruit, sauce chocolat, chantilly

Vanilla, chocolate, strawberry ice-creams,

Banana fruit, chocolate topping, whipped cream

Colonel 8.50 €

Sorbet citron, Vodka

Lemon sorbet, vodka

Royal Poire Williamine 8.50 €

Sorbet poïre, eau-de-vie de Poïre

Pear sorbet, pear spirit

Glaces artisanales - Traditionally made ice creams

*Les Digestifs / After dinner Drinks*Eaux de Vie :

Grappa, Marc de Savoie	4 cl	6.50 €
Framboise, Quetsche, Mirabelle	4 cl	7.00 €
Williamine (Poire)	4 cl	8.00 €

Cognac :

Hennessy VSOP	4 cl	6.50 €
Hennessy Fine Cognac	4 cl	7.50 €
Hennessy XO	4 cl	14.00 €
Armagnac VSOP	4 cl	7.50 €
Calvados Magloire ou Busnel	4 cl	7.00 €

Liqueurs :

4 cl 6.50 €

Genépi, Chartreuse Verte, Cointreau, Grand Marnier, Drambuie, Get 27, Get 31,
Amaretto, Limoncello, Amaretto, Manzana Verde, Kalhua, Bailey's, Fernet Branca

Champagnes :

Taittinger	39.00 €	63.00 €
Roederer		76.00 €
Taittinger Rosé		89.00 €
Moët & Chandon Brut	Magnum	130.00 €
Laurent Perrier		79.00 €
Veuve Clicquot	Magnum	160.00 €
Perrier Jouët Belle Époque Blanc 1996		176.00 €
Perrier Jouët Belle Époque Rosé 1997		197.00 €
Moët & Chandon Cuvée Dom Pérignon 1995		220.00 €