

# Restaurant Le Chalet



LE MONT VALLON

MÉRIBEL

# Le Chalet

Dîner

Dans l'ambiance chaleureuse de notre restaurant, notre Chef Geoffroy CHARTON  
vous invite à partager une soirée gourmande.

*In our restaurant's warm atmosphere, our Chef "Geoffroy CHARTON" invites you to enjoy a gourmet evening.*

Mise-en-bouche du jour selon l'inspiration du Chef

*Appetizer, inspired by the Chef's creativity*

Entrée à la carte, pour commencer en douceur

*Starter "a la carte", a gentle way to begin*

Plat à la carte, aux saveurs de saison

*Main course "a la carte", celebrating seasonal flavors*

Chariot de fromages affinés, trésors de nos terroirs

*Trolley of matured cheeses, treasures from our terroirs*

Buffet de desserts maison, pour conclure sur la gourmandise

*Homemade dessert buffet, to end on a sweet indulgence*



# Restaurant Le Chalet

## ENTREES - STARTERS

### Foie gras maison

Chutney de saison et brioche toastée

*Homemade foie gras, seasonal chutney and toasted brioche*

### Vol au vent

Volaille fermière, champignons et beaufort

*Free-range poultry, mushrooms, and beaufort cheese*

### Assiette de saumon fumé Écossais

Agrumes et toasts

*Plate of Scottish smoked salmon, citrus and toasts*

### Traditionnel pâté en croûte

Pickles de légumes maison

*Traditional "pâté en croûte", homemade vegetable pickles*

### Finger de Poulet fermier

Panés au Panko et sauce tartare

*Free-range panko coated chicken fingers with tartar sauce*

### Tartine de croix suisse

Pain de campagne, lard fumé, vin blanc et salade verte

*Swiss cheese toast, country bread, smoked bacon, white wine and green salad*

### Salade César

Volaille fermière, romaine, croûtons, parmesan et œuf bio

*Caesar salad, free-range poultry, roman lettuce, croutons, parmesan and organic egg*

### Salade composée

Tomates, oignons, concombres, poivrons, olives

*Mixed salad, tomatoes, onions, cucumber, peppers, olives*

## SOUPES

### Soupe à l'oignon gratinée

Accompagnée de croûtons de campagne

*French onion soup gratinée, rustic croutons*

### Velouté au butternut

Éclats de noisettes et croûtons de campagne

*Butternut velouté, hazelnut crumble, rustic croutons*

 Coup de cœur du Chef  
*Chef's recommendation*

 Version végétarienne possible  
*Vegetarian option available*

L'origine des viandes et la carte des allergènes sont disponibles sur demande.  
*Information on the origin of the meats and details of allergens is available on request.*

# Restaurant Le Chalet

## PLATS - MAIN COURSE

*Expérience exquisite - Exquisite experience*

### **Suggestion du Chef**

*Suggestion of the day*

#### **Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé et parfum de truffe**

Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

*Rossini beef tenderloin, pan-seared foie gras, and truffle essence, mashed potatoes with fresh herbs*



#### **Entrecôte d'Argentine sauce béarnaise**

Mille feuille de pommes de terre au beaufort

*Argentinian rib-eye steak, béarnaise sauce and beaufort potato gratin*

#### **Volaille fermière**

La cuisse et le filet, jus court, légumes sautés en persillade

*Free-range chicken, leg and breast, short jus, and parsley-sautéed vegetables*

#### **Loup de méditerranée en filet**

Tomates à la provençale, gnocchi au basilic

*Mediterranean seabass, garlic and basil tomatoes, linguine pasta*

#### **Cœur de saumon**

Petits légumes et sauce vierge au basilic

*Salmon filet, baby vegetables and basil sauce vierge*



Coup de cœur du Chef  
*Chef's recommendation*

# Restaurant Le Chalet

Expérience décontractée - Casual experience

## Burger Savoyard

Steak dry-aged 180g, frites fraîches et mix de salade verte

*Homemade Savoyard dry-aged beef burger, cheese, fresh French fries & mixed green salad*

## PÂTES

*Penne ou linguine*

### Bolognaise

Bœuf, sauce tomate, carottes, aromates

*Beef, tomato sauce, carrots, aromatics*

### Carbonara

Lardons, œuf, crème

*Bacon, egg, cream*

### Napolitaine

Sauce tomate, basilic

*Tomato sauce, basil*

### Pesto

Ail, basilic, parmesan

*Garlic, basil, parmesan*

## PIZZA

### Marguerite

Sauce tomate, mozzarella di buffala, origan

*Tomato sauce, mozzarella di buffalo, oregano*

### Mont-Vallon

Sauce tomate, fromage à raclette, jambon cru 16 mois, tomates cerises, pesto, roquette

*Tomato sauce, raclette cheese, cured ham 16 months, cherry tomatoes, pesto, arugula salad*

### 4 Fromages de Savoie

Chèvre, bleu, beaufort, emmental

*Goat cheese, blue cheese, beaufort cheese, swiss cheese*

### Savoyarde

Crème fraîche, fromage à raclette, reblochon, pomme de terre, lard

*Sour cream, raclette and reblochon cheeses, potatoes, bacon*

L'origine des viandes et la carte des allergènes sont disponibles sur demande.  
*Information on the origin of the meats and details of allergens is available on request.*

# *Restaurant Le Chalet*

## CHARIOT DE FROMAGES

Découvrez notre chariot de fromages affinés avec une palette issue de nos terroirs,  
accompagné de ses pains, fruits secs et confitures

*Discover our cheese trolley featuring a selection of matured cheeses from our local regions,  
accompanied by its breads, dried fruits, and jams.*

## BUFFET DE DESSERTS

Profitez d'un assortiment d'entremets et de pâtisseries fait maison,  
élaborés par notre Chef Pâtissier "Daniel RUYER"

*Enjoy an assortment of homemade desserts and pastries, created by our Pastry Chef Daniel Ruyer*

————— *Pour prolonger le plaisir - to prolong the pleasure* —————

## SELECTION DE DIGESTIFS ET BOISSONS CHAUDES

Nous vous invitons à parcourir notre carte des boissons afin d'y découvrir notre sélection de digestifs

*We invite you to explore our drinks menu to discover our selection of digestifs.*

★ ★ ★ ★  
LE MONT VALLON

# LE CHALET

## Carte des Boissons

## CHAMPAGNES À LA COUPE - CHAMPAGNE BY THE GLASS

	<b>12 cl.</b>	<b>75 cl.</b>
Moët & Chandon Brut	18	95
Moët & Chandon Rosé	24	120

## VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS

### BLANC / WHITE

	<b>12 cl.</b>	<b>75 cl.</b>
Savoie AOC (Chignin, Roussanne)	10	52
Sancerre (Sauvignon)	14	78
Chablis	14	80

### ROUGE / RED

	<b>12 cl.</b>	<b>75 cl.</b>
Savoie AOC (Gamay)	9	
Côte du Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault)	10	45

### ROSÉ / ROSE

	<b>12 cl.</b>	<b>75 cl.</b>
Whispering Angel	12	65

## APERITIFS - APERITIFS

	<b>15 cl.</b>
Kir Vin Blanc (cassis, mûre, pêche, framboise, myrtille)	10
Kir Royal (champagne)	19
	<b>6 cl.</b>
Martini (blanc, rosé, rouge)	8.5
Campari	8.5
Suze	8.5
	<b>4 cl.</b>
Pastis 51 / Pernod	7

## BIÈRES EN BOUTEILLES BRASSERIE MONT BLANC BOTTLED BEERS, "BRASSERIE MONT BLANC"

33 cl.

Brasserie du Mont Blanc La Blonde 5.8°	9
Brasserie du Mont Blanc Blanche 4.7°	9
Brasserie du Mont Blanc Rousse 4.8°	9
Brasserie du Mont Blanc IPA 4.7°	9
Brasserie du Mont Blanc La Verte 5.9° (au génépi)	9
Brasserie du Mont Blanc La Bleue 4.8° (myrtilles)	9
Chouffe sans Alcool 0°	7

## LES SIGNATURES AU CHAMPAGNE - CHAMPAGNE

21

### Le Mont Vallon

Chartreuse verte, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf, champagne

### Le Sweet Purple

Chambord, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf, champagne

### L'empereur

Mandarine Napoléon, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf, champagne

### Le French 73

Génépi, jus de citron, sirop de sucre, champagne

## COCKTAILS CRÉATIONS - COCKTAILS

18

### French Mountain

Génépi, cointreau, jus de citron, sirop de sucre

### London Basil & Strawberry

Gin, jus de citron, purée de fraise, basilic frais

### Russian Mint & Cucumber

Vodka, feuilles de menthe, jus de citron, sirop de sucre, morceaux de concombre

### Caribbean SpicyCoco

Rhum, liqueur de coco, purée de coco, jus d'ananas, jus de citron, curry

### American Ginger

Bourbon, gingembre, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf

### Mexican Negroni

Téquila, chartreuse jaune, martini rosato

Prix TTC en euros, service inclus. Price inclusive of tax in euros, service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

## COCKTAILS CLASSIQUES - COCKTAILS

14

### Bramble

Gin, jus de citron, sirop de sucre, crème de mûre

### Cosmopolitain

Vodka, cointreau, jus de citron, jus de cranberry

### Margarita

Tequila, cointreau, jus de citron, sirop de sucre

### Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, tabasco, sauce worcester

### Maï Tai

Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, jus de citron, sirop d'orgeat

### Espresso Martini

Vodka, kahlúa, café, sirop de sucre

### Negroni

Gin, Campari, Martini Rouge

### Americano

Campari, Martini Rouge, Eau pétillante

### Old Fashioned

Bourbon, sucre roux, angostura bitter

### Pornstar Martini (supp 5e)

Vodka, liqueur de passion, jus de passion, jus de citron, sirop de vanille, shooter de champagne

## MOJITOS - MOJITOS

### Le Classique

Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, sirop de sucre, eau pétillante

14

### Le Fruité

Fraise, Mangue ou Passion

16

### Le Chartreusito

Chartreuse verte, Menthe, Citron vert, sirop de sucre, eau pétillante

18

### Le Mojito Royal

Rhum, sirop de sucre, Citron vert, Menthe, Champagne

21

Tous les cocktails sont créés avec soin par notre équipe - *All cocktails are carefully crafted by our team.*  
Pour toute autre demande, rapprochez vous de notre équipe de barmen - *For any special requests, please consult our bartending team.*

Prix TTC en euros, service inclus. *Price inclusive of tax in euros, service included.*  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. *Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.*

## SPRITZ - MOJITOS

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Eau pétillante	14
<b>ST Germain Spritz</b> St Germain, feuilles de menthe, Prosecco, eau pétillante	18
<b>Sicilian Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Eau pétillante	16
<b>Mont Vallon Spritz</b> Chartreuse verte, Prosecco, Eau pétillante	20

## MOCKTAILS - MOCKTAILS

**12**

<b>Sunset in Meribel</b> Jus d'ananas, jus de passion, jus de citron, sirop de grenadin
<b>Spicy Kiss</b> Purée de fraise, jus de citron, feuilles de menthe, ginger beer
<b>Virgin Mojito</b>

## SOFT DRINKS

	25 cl.	33 cl.
Jus de Fruits Granini Ananas, Fraise, Abricot, Orange, Pomme et Tomate	5.5	
Jus de Fruits Frais Citron, Orange et Pamplemousse	9	
Coca Cola Classique ou Zéro		6
Schweppes Tonic	6	
Orangina		6
Limonade	6	
Ice Tea Maison Citron ou Pêche	6	
Diabolos Fraise, Menthe, Pêche, Grenadine, Citron	7	
Sirops à L'eau Fraise, Menthe, Pêche, Grenadine, Citron	4.5	

## E A U X M I N É R A L E S

	33 cl.	75 cl.
Evian		8 €
Badoit		8 €
Perrier	6 €	

## B O I S S O N S C H A U D E S

Café Espresso / Déca	3 €
Café Noisette / Déca Noisette	3.2 €
Café Allongé / Déca Allongé	3.5 €
Double Espresso / Double Déca	5.5 €
Cappucino	7 €
Latte Macchiato	7 €
Chocolat Chaud	5.5 €
Chocolat Viennois / Café Viennois	7 €
Thés et Infusions	6 €
Vin Chaud	6.5 €
Grog	6.5 €
Chocolat Chaud au Rhum	9 €
Chocolat Chaud au GD Marnier	11 €
Chocolat Chaud à la Chartreuse	12 €
Irish Coffee	14 €

Prix TTC en euros, service inclus. Price inclusive of tax in euros, service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

## PORTOS

Porto White	8 €
Porto Tawny	16 €

## LIQUEURS

**6 cl.** 12 €

Bailey's, Kahlua  
Get 27, Get 31  
Limoncello  
Amaretto Disaronno  
Cointreau  
Mandarine Napoleon

## EAUX DE VIE

**4 cl.** 16 €

Framboise (Vedrenne)  
Mirabelle (Vedrenne)  
Poire (Joseph Cartron)  
Prune (Gelas)

## DIGESTIFS DU TERROIR

**2 cl.**    **4 cl.**

Genepi	6.5 €	11 €
Chartreuse Jaune	6.5 €	12 €
Chartreuse Verte	8 €	14 €
Marc de Savoie	6 €	12 €

## SPIRITUEUX

**2 cl.**    **4 cl.**

Sambuca	7 €	12 €
Fernet Branca	8 €	14 €
Southern Comfort	8 €	14 €
Grand Marnier	8 €	14 €
GD Marnier Cuvée L. Alexandre	11 €	20 €
GD Marnier Cuvée Centenaire	13 €	25 €
GD Marnier Cent Cinquenaire	18 €	35 €

Prix TTC en euros, service inclus. *Price inclusive of tax in euros, service included.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. *Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.*

## GINS

4 cl.

Bombay Sapphire	14 €
Tanqueray 43,1°	14 €
Hendrick'S 41,4°	15 €
Citadelle 44°	17 €
Gin Mont Blanc 4810 41°	18 €
<i>Accompagné de Schweppes Tonic</i>	+ 6 €
<i>Accompagnés de Tonic Premium Fever-Tree</i>	+ 8€

## TEQUILAS

4 cl.

Volcan Blanco	18 €
Volcan Cristalino	20 €

## VODKAS

4 cl.

Kettel One – Pays Bas – Vodka de céréales	12 €
Zubrowska – Pologne – Vodka de seigle	14 €
Belvedere – Pologne – Vodka de seigle	16 €
Impérial Russian – Russie – Vodka de céréales	18 €
Belvedere Bartezek	20 €
Stolichnaya Elite	22 €

## WHISKYS

4 cl.

### ECOSSAIS

« BLENDED »

Monkey Shoulder	12 €
Johnny Walker Green Label	16 €
Dimple 15 ans	22 €
Johnny Walker Blue Label	38 €

### MALTS DES HIGHLANDS

Aberfeldy 12 ans	16 €
Glenmorangie 10 ans	18 €

Prix TTC en euros, service inclus. Price inclusive of tax in euros, service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

## MALTS DES SPEYSIDE

Aberlour <i>10 ans</i>	16 €
Cragganmore Double Matured <i>13 ans</i>	17 €
Tormore-Signatory Vintage <i>16 ans</i>	30 €
Macallan-Glenlivet 89-Cadenhead's <i>16 ans</i>	30 €
Macallan-Glenlivet 89-Cadenhead's <i>19 ans</i>	36 €

## MALTS DES LOWLANDS

Glenkinchie Distillers Edition	24 €
Rosebank 1990-Malt Pedigree <i>16 ans</i>	35 €

## MALTS DES ISLAY

Laphroaig <i>10 ans</i>	16 €
Coal Ila <i>12 ans</i>	
Ardbeg <i>10 ans</i>	

## IRLANDAIS

Jameson	12 €
---------	------

## JAPONAIS

Togoushi Premium	24 €
------------------	------

## CANADIENS

Whistelpig <i>10 ans</i>	18 €
--------------------------	------

## AMERICAINS

## TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's	9 €
Gentleman Jack	15 €

## BOURBONS

Maker's Mark	12 €
--------------	------

Prix TTC en euros, service inclus. *Price inclusive of tax in euros, service included.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. *Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.*

## RHUMS

4 cl.

BARBADE / JAMAÏQUE / TRINIDADE & TOBAGO

Plantation Blanc 3 Stars

13 €

CARAÏBES

Sailor Jerry

12 €

CUBA

Havana 7 ans

18 €

Eminente Gran Reserva Edition n°1

24 €

GUATEMALA

Zacapa 23 ans

19 €

MARTINIQUE

3 Rivières Ambré

14 €

J.M Agricole Blanc ou Ambré

14 €

PHILIPPINES

Don Papa

15 €

TRINIDAD & TOBAGO

Plantation Original Dark

14 €

VENEZUELA

Diplomatico

16 €

Pampero

14 €

Prix TTC en euros, service inclus. Price inclusive of tax in euros, service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

## CALVADOS

	<b>4 cl.</b>
Busnel Vsop	18 €
Roger Groult 12 ans	24 €
Morin 15 ans	29 €
Roger Groult Age D'or	36 €

## COGNACS

	<b>4 cl.</b>
Hennessy VS	13 €
Hennessy XO	35 €
Hennessy Paradis	le cl. 30 €
Remy Martin Louis XIII	le cl. 60 €

## ARMAGNACS

	<b>4 cl.</b>
Bas Armagnac Gelas 18 ans Ugni Blanc	24 €
Bas Armagnac Gelas 1976	24 €
Bas Armagnac Gelas 1968	60 €
Château Laubade VSOP	18 €
Château Laubade XO	26 €



## TROLLEYE DES BOISSONS LE CHALET

### SOFTS ET BOISSONS CHAUDES - SOFTS AND HOT BEVERAGES

#### APERITIF / APERITIF

	20 cl.
Pastis 51 / Pernod / Ricard - 4cl	12
Kir Vin Blanc - 15cl	10
Kir Royal - 15cl	15
Martini / Campari / Suze - 8cl	16
Coupe de Prosecco - 12cl	
Coupe de Champagne MOËT BRUT - 12cl	
Coupe de Champagne VEUVE CLIQUOT - 12cl	
Coupe de Champagne MOËT ROSÉ - 12cl	

#### VIN AU VERRE / WINE BY GLASS 12 cl.

##### **BLANC / WHITE**

Savoie AOC (Chignin, Roussanne)	10
Sancerre, Les Ormeaux (Sauvignon)	12
Chablis, Laroche (Chardonnay)	14

##### **ROUGE / WHITE**

Savoie AOC (Gamay)	9
Côte du Rhône, Arthésis (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault)	10
Volnay, Domaine Aegerter (Pinot noir)	16
PAUILLAC Baron Nathaniel, P. de Rothschild	16

##### **ROSÉ**

M de Minuty	10
Eloge, Domaine La Croix	11
Whispering Angel	12

#### PORTOS / W

Tawny Blanc	8
Tawny Rouge	8

\* \* \* \*  
LE MONT VALLON

# TROLLEYE DES BOISSONS LE CHALET

## BIÈRES EN BOUTEILLES / BEER IN BOTTLES

	33 cl.
Brasserie du MT Blanc :	8.5
Bleue - 4.8°, Verte - 5.9°, Triple - 8.3°, Rousse - 4.8°, Blanche - 4.7°	
Desperados - 5.9°	7.5
Heineken sans alcool - 0°	7

## BIÈRES PRESSION / BEER IN BOTTLES

Brasserie du MT Blanc :	25 cl.	33 cl.
La Blonde	6	11
L'ipa	7	12
Panaché	5	10
Monaco	5	9
Pression sirop	6.25	10.5
Picon	6.5	11.5

\* \* \* \*  
LE MONT VALLON

## TROLLEYE DES BOISSONS LE CHALET

### BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

	?? cl.
Café Espresso	3
Noisette	3.2
Café Allongé	3.5
Double Espresso / Café au lait	5.5
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Chocolat Chaud	5.5
Chocolat Viennois	7
Thés et Infusions	6
Vin chaud	6.5
Grog	6.5
Chocolat chaud au Rhum	9
Chocolat chaud au GD Marnier	11
Chocolat chaud à la Chartreuse	12
Irish Coffee	13

### SOFTS - SOFTS

	25 cl	33 cl.
Sirops à l'eau / Diabolos :	4.5	5
Fraise, Menthe, Pêche, Grenadine, Citron,		
Limonade	5	
Ice Tea maison :	6	
Citron ou Pêche		
Coca Cola :		6
Classique, Zéro ou Cherry		
Orangina		6
Red Bull		6
Schweppes :		6
Tonic, Ginger beer, Ginger ale, Hibiscus		

### JUS DE FRUITS - FRUITS JUICE

	25 cl
Jus de fruits Granini :	5.5
Ananas, Fraise, Abricot, Orange, Pomme et Tomate	
Jus de fruits frais :	10
Citron, Orange et Pamplemousse	

### LES EAUX MINÉRALES - ,E

	33 cl
Evian- 75cl	5.5
Badoit - 75cl	
Perrier - 33cl	10