



*Le Chalet Suisse vous propose*

## ENTREES / STARTERS

**Salade Périgourdine** *15 euros*  
*Confits de canard, gésiers, foie gras poêlé, magrets fumés, pommes, salade*  
**South West Salad:** *Duck gizzards, apple, duck sleeve, green salad, foie gras smoked duck.*

**Truite du Cians en gravelax avec toasts** *12 euro*  
**Homemade Cians Trout gravelax with toasts**

**Salade de chèvre chaud au miel des Launes** *12 euros*  
*Roquette, champignons noisette, chèvre sur toast, miel*  
**Goat cheese salad with honey:** *Green salad, mushrooms, goat cheese on toast, honey*

**Velouté du jour** *9 euros*  
**Soupe of day**

## LE COIN SUISSE

**Salade de rampon** *14 euros*  
*Rose de tête de moine, Malakoff, tomates, crudités de saison, croûtons de pain*  
*Rose de tête de moine, Malakoff, tomatoes, raw vegetables, bread crouton.*

**Planche du Chalet** *16 euros*  
*Viandes séchées, jambon cru, lard gras, saucisson sec, gruyère AOP condiments, pain de campagne*  
**Dried meat:** *ham raw, bacon fat, sausage gruyere AOP, condiment, brown bread*



## LA SUITE / MAINS

<b>Filet de truite snacké au petits légumes</b> <i>Trout filet lightly seared with vegetables</i>	<i>16 euros</i>
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> <b>Beef tartare :</b> <i>Frites, salade / Chips, salad</i>	<i>17 euros</i>
<b>Entrecôte 300g</b> <i>Frites, salade / Chips, salad</i>	<i>23 euros</i>
<b>Linguine à la crème de truffe et au parmesan</b> <i>Pasta linguini with truffle cream and parmegiano</i>	<i>18 euros</i>



## LE COIN SUISSE

<b>Traditionnelle chasse Suisse</b>	<b>24 euros</b>
<i>Pavé de cerf, spaetzli, marron, poire pochée au vin rouge, aïelles confites au miel, sauce chasse, choux rouge</i>	
<b>Swiss game:</b> <i>deer filet, spaetzli, chestnuts, red wine poached pear, cranberries with honey, game sauce, red cabbage</i>	
<b>Médailles de veau et rognon a la Zurichoise</b>	<b>22 euros</b>
<i>Ecrasé de pomme de terre</i>	
<b>Zurich style veal kidney</b> <i>with mashed potatoes</i>	
<b>Fondue moitié-moitié (minimum 2 personnes)</b>	<b>19 euros / pers</b>
<i>Vacherin-Gruyères</i>	
<b>Croûte au fromage</b>	<b>14 euros</b>
<i>Fromage, jambon blanc, œuf / Cheese, white ham, egg</i>	
<b>Vacherin Mont d'Or AOP rôti 400g</b>	<b>20 euros</b>
<i>pomme vapeur, condiments, charcuterie</i>	
<b>Raclette traditionnelle Suisse (minimum 2 personnes)</b>	<b>25 euros / pers</b>
<i>Pomme vapeur, condiments, charcuterie</i>	
<b>Tartiflette Suisse</b>	<b>16 euros</b>
<i>Swiss Tartiflette</i>	
<b>Rösti au fromage</b>	<b>13 euros</b>
<i>Cheese Rösti</i>	
<b>Rösti Valaisan</b>	<b>15 euros</b>
<i>Rösti from Valais</i>	
<i>Champignons, fromage, viande séchée / Cheese, mushrooms, dried charcuterie</i>	
<b>Swiss Burger</b>	<b>15 euros</b>
<b>Steak haché, lard, tomates, oignons, fromage Suisse, frites</b>	
<i>Hamburger, bacon, tomatoes, oignons, Swiss cheese, chips</i>	



## DESSERTS

<b>Sélection de fromage / <i>Cheese selection</i></b>	<b><i>12 euros</i></b>
<b>Café gourmand</b>	<b><i>7 euros</i></b>
<b>Mousse à l'Ovomaltine / <i>Chocolate Mousse</i></b>	<b><i>7 euros</i></b>
<b>Tiramisu aéré a l'Oreo / <i>Oreo Tiramisu</i></b>	<b><i>6 euros</i></b>
<b>Crème brûlée Carambar</b>	<b><i>7 euros</i></b>
<b>Meringue et crème double Suisse</b>	<b><i>7 euros</i></b>
<b>Fondue au chocolat Toblerone (minimum 2 personnes)</b> <i>Fruits frais, chamallows, noix de pecan</i>	<b><i>8 euros / pers</i></b>



## MENU ENFANT -12 ans

*12 euros*

\*\*\*

**Sirop a l'eau**

**Steak haché frais frites**

*Hamburger with chips*

**Ou**

**Fish and Chips**

\*\*\*

**Glace ou Brownie**



***NOEL - 65 euros***

**Amuse-bouche**

*Huitre fine de claire gratinée au champagne*

**Entrée**

*Terrine de foie gras pressée aux pruneaux et pain d'épice*

*Ou*

*Velouté de panais et ses noix de saint-jacques rôties*

\*\*\*\*\*

**Trou Normand**

\*\*\*\*\*

**Plat**

*Epaule d'agneau confite dans la graisse de canard aux herbes*

*Polenta crémeuse aux olives du pays niçois et parmesan*

*Légumes de saison*

*Jus corsé d'agneau et balsamique*

*ou*

*Bourride de cabillaud aux fruits de mer émulsionnés à la rouille*

**Dessert**

*Fondue au chocolat à la liqueur de châtaigne, noix de pécan fruits frais*



## ***JOURS DE L'AN - 70 euros***

### **Amuse-bouche**

*Tartare de dorade poire pochée au vin rouge éclats de noix et chèvre*

### **Entrée**

*Raviole ouverte de homard dans sa Bisque crémeuse  
Tombée de poireau et son croquant de fenouil citron estragon*

\*\*\*\*\*

### **Trou Normand**

\*\*\*\*\*

### **Plat**

*Filet de bœuf façon Rossini  
Ecrasé de pommes de terre aux herbes et à l'huile de truffe  
Poêlée d'artichauts et champignons des bois*

### **Dessert**

*Tatin pomme poire au sirop d'érable  
Glace vanille bourbon artisanal*



## ***JOURS DE L'AN - 19 euros***

### ***MENU ENFANT -12 ans***

#### **Entrée**

*Assiette de saumon fumé et ses toasts*

#### **Plat**

*Filet de bœuf accompagné de son écrasé de pomme de terre*

#### **Dessert**

*Tatin pomme poire au sirop d'érable  
Glace vanille bourbon artisanal*





***NOEL - 19 euros***

***MENU ENFANT -12 ans***

**Entrée**

*Assiette charcuterie de montagne*

**Plat**

*Epaule d'agneau et sa polenta*

**Dessert**

*Fondu au chocolat et ses chamallow*