

Le Chalet de La Marine vous propose sa Carte :



Les Entrées / Starters

Salade du Chalet	Petite :	12 €
Foie Gras Maison sur son Toast, Marrons, Tomates, Gésiers et Noix	Grande :	18 €
Assorted Salad with Foie Gras on a Toast, Chestnuts, Tomatoes, Chicken Gizzard and Walnuts		
Salade Fraîcheur de La Marine	Petite :	11 €
Saumon fumé, Crevettes Bouquets, Miettes de Crabes, Pommes de Terre, Julienne de Patate Douce Croustillante et Huile d'Olive.	Grande :	16 €
Assorted Salad with Smoked Salmon, Prawn, Crab meat, Potatoes, Matches of crusty Sweet Potatoes and Olive Oil		
Assiette Tête Ronde		10 €
Assortiment de Légumes et Crudités de notre Primeur, Œuf Poché		
Fresh and Raw Vegetables with a Poached Egg		
La Grande Assiette de Charcuterie de nos Montagnes		14 €
Viande de Bœuf séchée, Assortiment de Saucissons, Jambon cru, Jambon cuit, Terrine à la Façon du Chef		
Thin slices of dry Beef, assorted Cold Cuts, Raw Ham, Boiled Ham and Home Made Terrine		
Croûte Savoyarde aux Trompettes et sa Chiffonnade		11 €
Toasted Brown Bread with Ham, Egg and cheese, Grilled with Horn of Plenty Mushrooms. Served with green salad		
Tarte au Beaufort et son Bouquet de Mesclun		10 €
Local Cheese Tart served with a Green Salad		
La Gratinée d'Oignons Tradition		9 €
Onions Soup, Croutons and grilled Cheese.		
Le Potage de Légumes Frais		9 €
Fresh Vegetable Soup		

Les plats / Main Courses

Cœur de filet de Bœuf Juste Grillé (220 gr) 29 €
Grilled Beef Fillet Steak

270 gr de Sélection Bouchère Grillée dans l'Entrecôte 24 €
Grilled Entrecote Steak Special Selection.

Garniture au choix / **Choices of Side Orders :**
Légumes verts, Pommes Alumettes, Pommes persillées, Gratin Dauphinois ou Salade verte
Green vegetables, French Fries, Thin slices of potatoes with herbs, Gratin Dauphinois or Green Salad

Sauces Maisons au choix / **Choices of Home Made Sauces :**
Béarnaise ou Bordelaise (**Red Wine Sauce**)

Souris d' Agneau Braisée aux épices d'Orient 23 €
Carottes Fondantes au Miel
Lamb Shank, Braised with Oriental Spices. Poached Carots with Honey taste

Cocotte de Joue de Bœuf au Vin Rouge 21 €
Tagliatelles au Basilic
**Tender pieces of Beef, cooked in a red wine Stew
Tagliatelle with Basil**

Le « Pot au Feu façon la Gâche » 22 €
Different parts of stewed Beef coming with assorted steamed Vegetables

Cuisse de Canard du Sud Ouest juste Confite 19 €
Pommes Persillées
Confited Duck leg from South west of France. Steamed Potatoes with Herbs

Suggestion du Marché 19 €
Our Recommendation of the Day

Les Pâtes / Pastas

Penne Rigate 16 €
au Gorgonzola et Jambon Transalpin Croquant
Penne Rigate with Gorgonzola Cheese and pan fried Local Ham

Tagliatelle et Noix de Pétoncles poêlées à la Provençale 20 €
Tagliatelle pastas pan fried the Provençale way with small Scallop

Les Spécialités de Montagnes Traditional Local Dishes

La Fondue aux Trois Fromages (Plat pour 2 personnes / prix par personne) 16 €
Accompagnée d'une salade verte

Three kind of cheese Fondue coming with Green Salad (served per 2 persons / Price per person)

La Tartiflette ou Tartichèvre 16 €
Accompagnée d'une salade verte

**Oven cooked Potatoes with bacon, onions, creme.
Coming, on choice, with toasted Reblochon or Goat cheese**

Les Diots de la Vallée des Bellevilles 15 €
Polenta moelleuse aux Morilles

Big Sausage from this area served with a Morel Mushrooms Polenta

La Boite Chaude de Fromage Jurassien Fondue (300 gr) 14 €
Pommes Charlottes en robe des Champs.

Creamy cheese melted in it's own wooden box. Charlotte variety Potatoes

Les Fromages / Cheeses

½ St Marcelin affiné crémier 4 €

Le St Marcelin affiné crémier 6 €

Le Roquefort 6 €

Le Trio de fromages de Savoie 8 €
Reblochon, Tomme de Savoie, Beaufort

Fromage Blanc Nature 6 €
à la crème ou au coulis de fruits rouge

Le buffet de dessert de notre chef pâtissier Our Pastrie Chef Dessert Buffet

Le Simple Choix

7 €

One piece from your selection of the larg Dessert Buffet

La Farandole Gourmande

10 €

3 desserts du Buffet au choix

3 pieces from your selection over the Dessert Buffet

Les Menus / Selected Menus

FORMULE SKIEUR

35 €

L'assiette de Charcuterie de
nos Montagnes

Ou

Potage de Légumes



Le Pot au Feu

Ou

270 gr de Sélection
Bouchère Grillée dans
l'Entrecôte



½ St Marcelin

ou

Buffet de dessert 1 choix

FORMULE

« TOUT SCHUSS »

24 €

Cocotte de joue de bœuf
au vin rouge

Tagliatelles au Pistou

Ou

Notre suggestion



½ St Marcelin

ou

Buffet de dessert 1 choix

MENU ENFANT

- de 10 ans

12 €

Steak Haché

Ou

Saucisse

Garniture au choix :
légumes vert ou frites



Buffet de dessert 1 choix

Ou

Glace

Tarifs nets – Taxes et services compris.

*Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d' en manquer, à titre **exceptionnel**, afin de vous satisfaire.*

Les Vins Rouges / Red Wines

Vins de Savoie

(appellation Contrôlée)

Gamay JP & JF Queynard 2005	75 cl		20 €
Mondeuse Pierre Boniface 2004	Verre : 4 €	37.5 cl : 13 €	75 cl : 21 €
Mondeuse « Elisa » JP & JF Queynard 2004	75 cl		28 €

Beaujolais

(appellation Contrôlée)

Beaujolais Village – Cht. Varenne G. Duboeuf 2005	75 cl		21 €
Cote de Brouilly – G. Duboeuf 2005	75 cl		24 €

Bordeaux

(appellation Contrôlée)

Dourth N° 1 Bordeaux 2004	75 cl		23 €
Les Cèdres d' Hosten – Lustrac Medoc 2001	75 cl		26 €
Cht. Tertre de Calon – Montagne St Emilion 2004	Verre : 6 €	37.5 cl : 16 €	75 cl : 28 €
Domaine de Gueyrot – St Emilion 2004	75 cl		31 €
Château Ht Bournac – St Estèphe 1998		75 cl	36 €
Château Lalande Borie – St Julien 2001	75 cl		49 €
Cht. A. de Monbousquet – St Emilion Grd Cru 1999	75 cl		50 €
Château le Commandeur – Pomerol 2000	75 cl		54 €
Château la Louviere - Pessac Leognan 2002	75 cl		66 €
Pontet Canet – Pauillac 1998	75 cl		110 €
Tour Haut Brion – 2001	75 cl		120 €
Château Petrus – Pomerol 1979	75 cl		1950 €

Bourgogne

(appellation Contrôlée)

Château de Marsannay - Marsannay 2002	75 cl		28 €
Pommard – Cht de Meursault –Petits Noizons 2002	75 cl		56 €
Nuits St Georges Domaine J. Chauvenet 2001	75 cl		82 €

Côtes du Rhône

(appellation Contrôlée)

Côtes du Rhône Ogier – Cave des Papes 2005	Verre : 4 €		75 cl : 16 €
Vacqueyras - Vidal Fleury 2001	75 cl		27 €
Crozes Hermitage – Vidal Fleury 2004	37.5 cl :	17 €	75 cl : 32 €
Saint Joseph – Cave de Tain 2003	37.5 cl :	20 €	75 cl : 36 €
Côte Rôtie – Vidal Fleury 1999	75 cl		88 €

Coteaux du Languedoc

(appellation Contrôlée)

Merlot – Vin de Pays d' Oc – Jeanjean -2005	75 cl		17 €
Cabernet Sauvignon – Jeanjean - 2005	Verre : 4 €		75 cl : 18 €
Devois des Agneaux - Jeanjean - 2003	75 cl		26 €
Grand Devois - Jeanjean 2003	75 cl		39 €

Bandol

(appellation Contrôlée)

Domaines Duffort – 2003	37.5 cl :	25 €	75 cl : 41 €
-------------------------	-----------	------	--------------

Italie

Promis – Angelo Gaja 2003	75 cl		63 €
---------------------------	-------	--	------

Les Vins Blancs / White Wines

Vins de Savoie

(appellation Contrôlée)

Apremont Prestige – Boniface 2005	Verre : 4 €	37.5 cl : 12 €	75 cl : 19 €
Roussette – Altesse – Boniface 2005	75 cl		19 €
Chignin Anne de la Biguerne – Queynard 2005	75 cl		21 €
Chignin Bergeron Vieilles Vignes – Queynard 2005	Verre : 7.50 €		75 cl : 38 €

Beaujolais

(appellation Contrôlée)

Macon Village – Georges Duboeuf 2005	75 cl		22 €
--------------------------------------	-------	--	------

Bourgogne

(appellation Contrôlée)

Marsannay – Champs Perdrix 2002	75 cl		28 €
Chablis - Joseph Drouhin 2005	75 cl		34 €
Clos du Château de Meursault	37.5 cl : 24 €		75 cl : 40 €

Côtes du Rhône

(appellation Contrôlée)

Crozes Hermitage Blanc – Cave de Tain 2004/2005	37.5 cl : 15 €		75 cl : 27 €
Condrieu – Guigal 2002	75 cl		65 €
Condrieu – Cave de ST Désirat 2000	75 cl		75 €

Vin d' Alsace

(appellation Contrôlée)

Auxerrois « Eichelberg » 2005 – Denis Kobloth	75 cl		17 €
Riseling 2005 – Denis Kobloth	75 cl		20 €
Gewurztraminer 2005 – Denis Kobloth	75 cl		24 €

Loire (appellation Contrôlée)
 Pouilly Fumé La Moyneserie – Michel Redde 2004 75 cl 37 €

Coteaux du Languedoc (appellation Contrôlée)
 Chardonnay - Quartaut Verre : 4 € 75 cl : 18 €
 Devois des Agneaux – Blanc – Jeanjean 2004 75 cl 26 €

Les Vins Rosés / Rosé Wines

Rosé de St Tropez 75 cl 19 €
Bandol (appellation Contrôlée)
 Domaines Duffort – 2005 Verre : 7.50 € 37.5 cl : 24 € 75 cl : 39 €

Les Vins Doux et Champagnes / Sweet Wines and Champagne

Coteaux du Languedoc (appellation Contrôlée)
 Muscat de Mireval – Domaine du Mas Neuf 2004 Verre : 7.50 € 75 cl : 33 €

MOËT & CHANDON
 Brut Impérial Coupe : 10 € 37.5 cl : 34 € 75 cl : 65 €
 Veuve Clicquot 75 cl 75 €
 Brut Impérial Rosé 75 cl 75 €
 Dom Perignon Vintage 1998 75 cl 190 €

Le Bar/ The Bar

Un Apéritif ?...

Pastis 51 ou Ricard 3.50 €
 Martini Blanc, Rouge, Suze, Campari 4.00 €
 Kir (framboise, châtaigne, myrtille, cassis) 3.80 €
 Porto Tawny 3.80 €
 Porto Cruz 10 ans 5.80 €
 Kir royal 10.00 €

Une Bière ?

Kronembourg Export 25 cl 3.50 €
 Kronembourg Export 50 cl 6.50 €
 Picon Bière 25 cl 4.50 €
 Kronembourg 1664 boîte 33 cl 4.50 €
 Hoegarden, Duvel, Corona 6.50 €

Désaltérez-vous,...

Coca, Orangina, Sprite, Perrier, Tonic,
 Limonade 3.50 €
 Powerade citrus ou orange 50 cl 4.50 €
 ½ l Eau minérale Badoit, Aquarel 3.80 €
 1L Eau minérale Evian, Badoit 5.00 €
 Fruits Pressés 5.80 €
 Jus de Fruits (Orange, Tomates, Ananas,
 Pommes, Pamplemousse) 4.00 €

Laissez-vous tenter par nos Cocktails...

Blue Lagoon 8.50 €

Vodka, Jus de Citron et Curaçao Bleu

Americano 8.50 €

Martini Blanc, Martini Rouge, Campari

Planteur 8.50 €

Rhum, Jus d'Orange, Sirop de Canne

Pink Snow Flake 8.50 €

Vodka, Triple Sec, Citron, Sucre de Canne, Cranberry

L'Altitude 8.50 €

Gin, Martini Dry, Martini Rouge, Jus d'Orange

Gin Fizz 8.50 €

Gin, Citron, Sucre de canne et soda

Pina Colada 9.50 €

Rhum Blanc, Crème de Coco, Jus d'Ananas

Etes-vous plutôt Champagne Cocktail ?

Mimosa 11.00 €

Orange pressée et Champagne

Pick Me Up 11.00 €

Grenadine, Jus d'Orange, Cognac et Champagne

Nos Cocktails sans Alcool Maison ...

Chantaco 6.00 €

Cocktail de jus de fruits

Vert Galant 6.00 €

Pamplemousse, Tonic, Menthe

Apple Sparkle 6.00 €

Jus de pomme, Tonic, sirop de framboise

Virgin Colada 7.00 €

Jus d'ananas, crème de coco

Réchauffez vous ...

Café expresso 2.50 €

Thé, Infusion 3.00 €

Grand Café, Dble espresso, chocolat 3.50 €

Cappuccino, Viennois, vin chaud 4.00 €

Grog, Chocolat Rhum ou Amaretto 6.00 €

Irish Coffee, French Coffe 9.00 €

Nos Liqueurs et Digestifs (4cl)

Vodka, Tequila, Rhum, Gin, Malibu 5.60 €

+ Mix (Coca, Limonade, Schwepps, ...) + 1.00 €

Get 27, Amaretto, Grd Marnier,
 Cointreau, Lemoncello, Manzana,
 Sambucca, Baileys,
 Southern Comfort, Marc de Savoie,
 Génépi, Chartreuse Verte & jaune,
 Absente, Eaux de Vie, JagerMeister 5.80 €

Armagnac St Vivant ***, Calvados Dubreuil,
 Vodka Smirnoff Black, Vieille Prune 8.00 €

Calvados Dubreuil 15 ans 9.00 €

Hennessy Fine de Cognac 8.00 €

Hennessy X.O. 19.00 €

Whisky

Johnnie Walker Red, Paddy, Jameson 5.80 €

Johnnie Walker Black, Glenfiddich,

Chivas, Jack Daniel's 9.00 €

Talisker 10 ans 13.00 €