
RESTAURANT


LE CHALET DES ILES

Les incontournables de l'hiver

Croziflette végétarienne, *pour 1 ou 2 personnes* — **26 € / 40 €**
Crozets fondant, Reblochon crème et oignons confits
Vegetarian Croziflette, buckwheat pasta, Reblochon cheese, cream and onions

Tarte flambée munster flamenkuche, *à partager* — **20 €**
Fine pâte croustillante, crème fraîche, fromage blanc, oignons et lardons fumés
Traditional Alsatian tarte flambée, thin crispy dough, crème fraîche, fromage blanc, onions and smoked bacon

Uniquement le soir

Mont d'Or 450gr, *à partager* — **36 €**
Traditionnel, pommes de terre grenaille
Traditional Baked Mont d'O, roasted baby potatoes

Fondue savoyarde aux trois fromages - *minimum pour 2 personnes* — **49 €**
Beaufort AOP, emmental et gruyère IGP
Assiette montagnarde, Jambon noir de Bigorre, pommes de terre grenaille rôties, salade verte et pain
Vin chaud et tarte aux myrtilles
Traditional Savoyard cheese fondue, bigorre ham, roasted potatoes, green salad and bread, mulled wine, bluberry tart

Supplément fromage "fondue" 12 € - supplément pommes grenailles 7 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

Apartager / to share

Assiette de jambon noir de Bigorre — 14 €
Bigorre ham tapas

Tarte flambée munster flamenkuche
Fine pâte croustillante, crème fraîche, fromage blanc, oignons et lardons fumés — 20 €
Thin crispy dough, crème fraîche, fromage blanc, onions and smoked bacon

Mont d'or 450gr, pommes de terre grenaille - *uniquement le soir* — 36 €
Traditional Baked Mont d'O, roasted baby potatoes

Entrées / starters

Velouté de châtaignes, feta & courges rôties — 13 €
Chestnut velouté, feta & squash

Oeuf mollet, crème de parmesan, champignons forestiers — 15 €
Soft-boiled egg, wild mushrooms

Saumon yuzu ponzu — 18 €

Gauffre de pommes de terre, truite fumée et fromage frais — 19 €
Potato waffle, smoked trout & cream cheese

6/12 gros escargots sauvages de Bourgogne — 24 / 40 €
6 or 12 Burgundy snails

Foie gras, artichauts poivrade — 25 €
Foie gras, poivrade artichokes

NOS ACCOMPAGNEMENTS AVEC LES PLATS / SIDES — 7 €

Salade - Salad
Frites - French fries
Purée de pommes terre - Potato puree
Riz blanc - Rice

Plats / mains courses

LE VÉGÉTARIEN / VEGGIE

Grande salade de mâche & endive, patates douce rôtie, poires à la baie de Timut betteraves, noix, crème de Bleu d'Auvergne et vinaigrette miel-cidre — 23 €
Lettuce, endive, sweet potato, Timut pear, beetroot, walnuts & Bleu d'Auvergne

Curry vert de légumes rôtis, riz blanc — 22 €
Vegetables green Curry and rice

LES POISSONS / FISH

Daurade royale, émulsion de beurre noisette, fregola sarda — 29 €
Sea bream, brown butter emulsion, fregola sarda & trout roe

Poulpe grillé, purée de patates douces, carottes rôties au cumin et au gingembre — 32 €
Grilled octopus, sweet potato puree, roasted carrots with cumin and ginger

Noix de Saint-Jacques rôties, purée de butternut, beurre blanc au miso — 34 €
Roasted scallops, butternut puree and miso beurre blanc

LES VIANDES / MEAT

Volaille au vin jaune, champignons et riz pilaf — 29 €
Chicken in Vin Jaune sauce, mushrooms and rice

Blanquette de veau en sauce et riz — 32 €
Veal blanquette in a creamy sauce, rice

Joue de boeuf braisée, purée de pommes de terre — 33 €
Braised beef cheek, mashed potatoes.

Filet de boeuf, frites, sauce béarnaise — 39 €
Beef filet, French fries, béarnaise sauce

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris
Net prices in euros, all taxes and service included

Nos menus / our menus

L'ÎLE AUX ENFANTS / KIDS MENU — 16 €

La Volaille fermière ou saumon légumes ou frites
Free-range chicken or salmon, served with vegetables or fries

Éclair caramel beurre salé
Salted Butter Caramel Salé



Fromage

Saint-Marcellin IGP 1er affinage 12 €

Desserts

Café macarons Lenôtre 7 €
Coffee and macarons Lenôtre

Tarte citron meringuée 9 €
Lemon Meringue Tart

Paris-Brest 10 €
Choux pastry, praline cream & toasted almonds

Éclair caramel beurre salé 11 €
Salted Butter Caramel Éclair

Tarte au chocolat 12 €
Chocolate Cake

Tarte aux myrtilles 12 €
Blueberry Tart

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris
Net prices in euros, all taxes and service included

Boissons / drinks

LES BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Jus Alain Millat 20cl	6 €
Pomme reinette, orange tardive, tomate, abricot bergeron	
Schweppes tonic 25cl	7 €
Ginger beer, pêche blanche fleur de sureau 20cl	7 €
Coca, coca zéro 33cl	7 €
Red bull, red bull zéro 25cl	7 €
Eau abatilles plate ou gazeuse 75cl	9 €

HEALTHY DRINKS

Eau Détox - concombre, citron, gingembre	4 €
Citronnade Maison 14cl	7 €
Thé glacé citron menthe Maison 14cl	7 €
Le Gingembre 14cl	12 €
Concentré de gingembre, eau gazeuse, citron vert	
Virgin Peachaloma 14cl - *schweppes tonic pêche blanche et fleur de sureau, jus de citron vert, sirop d'agave*	12 €

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café, Déca, Allongés	3 €
Café crème, Cappuccino	5 €
Thés - *fruits rouges - vert sencha - noir darjeeling - menthe - verveine menthe - camomille - tilleul*	5 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

Boissons / drinks

LES APÉRITIFS / APERITIF DRINKS

Ricard - 2cl	7 €
Martini Rouge, Blanc - 6cl	7 €
Porto - 6cl, Campari - 6cl	6 €
Kir vin blanc / Kir champagne	12 € / 19 €

LES BIÈRES / BEERS

Heineken 0% 25cl	7 €
Desperados, Corona 33cl	9 €
Gallia brassée à Paris, blonde, IPA	9 €

LES COCKTAILS DU CHALET

Le Spritz 0% - Vibrante · Jus de pamplemousse - eau pétillante — 12 €

Le Négroni - *Gin Bombay Sapphire original, Martini rouge, Campari* — 15 €

Moscow Mule - *Vodka Eristoff, Schweppes ginger beer, citron vert* — 15 €

Le Spritz Apérol - *Aperol, prosecco, eau gazeuse* — 16 €

Le St Germain Spritz - *Liqueur St Germain, prosecco, eau gazeuse* — 16 €

Le Paloma du Chalet - *Tequila, bergamote, sureau, pamplemousse, romarin, citron vert, schweppes tonic* — 15 €

La Mandale - *Rhum épicé maison, liqueur de mangue, jus d'ananas Bio, jus de citron vert Bio, piment* — 15 €

Vins / wines

LES BLANCS / WHITE WINES 14cl / 75 cl

Chardonnay Louis Alix, Domaine Louis Père & Fils, 2025	10 € / 38 €

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune, Manoir de Mercey 2023	58 €
Chablis, Domaine Louis Père & Fils 2025	14 € / 68 €
Meursault, Vieilles Vignes, Domaine Girardin 2022	145 €

Loire

Sancerre Blanc, Mainbré, Domaine Pré-Semelé BIO 2025	68 €
Pouilly Fumé Présage, Domaine Saget BIO 2023	72 €

Savoie

Apremont, Domaine des Aphyllantes 2024	38 €

LES ROSÉS / ROSÉ WINES 14cl / 75 cl

Les Calanques, Domaine Louis Père & Fils, Côtes de Provence BIO 2025	10 € / 38 €
Minuty Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence 2025	12 € / 48 €
Minuty Rosé Or, Château Minuty, Côtes de Provence 2025	84 €
Magnum Minuty Prestige 2025	90 €
Magnum Minuty Rosé Or, Château Minuty, Côtes de Provence 2025	160 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris
Net prices in euros, all taxes and service included

LES ROUGES / RED WINES 14cl / 75 cl

Bourgogne

Brouilly, Domaine Louis Père et Fils 2025	10 € / 38 €
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive 2024	58 €
Bourgogne Pinot Noir, Grande Réserve, Domaine Louis Père & Fils 2025	14 € / 68 €
Mercurey, 1er cru Domaine Louis Père & Fils 2022	95 €

Rhône

Côtes-du-Rhône, Domaine Jean Alesi 2022	12 € / 52 €
Crozes-Hermitage Les Amandiers, Domaine du Murinais 2024	85 €
Saint-Joseph, Emisphère, Domaine Boissonnet 2024	88 €

Bordeaux

Saint Emilion Tour du Vignot, Château Milens 2021	14 € / 68 €
Saint Estephe, Château Ségur de Cabanac, 2018	105 €
Haut-Médoc, Château Malescasse, Cru Bourgeois Exceptionnel 2018	110 €

Les Champagnes 12cl / 75 cl

Laurent Perrier La Cuvée brut	17 € / 95 €
Laurent Perrier La Cuvée rosé	180 €
R de Ruinart	25€ / 150 €
Ruinart Blanc de Blancs	280 €
Laurent Perrier La Cuvée brut 150 cl	220 €
Laurent Perrier La Cuvée rosé 150 cl	350 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris
Net prices in euros, all taxes and service included

Alcools

LES DIGESTIFS

GET 27 - 4cl	12 €
Bailey's - 4cl	12 €
Amaretto - 4cl	12 €
Eau de vie (Poire, Prune, Framboise)	14 €
Armagnac Janneau VSOP - 4cl	18 €
Cognac Rémy Martin VSOP - 4cl	18 €

Hard & Soft - 4cl

William Lawson's, Vodka Eristoff, Bombay original	14 €
Bacardi carta blanca	14 €
Hard & Redbull – 4cl	16 €

WHISKYS

Aberfeldy 12 ans single malt - 4cl	18 €
Jack Daniel's - 4cl / 70cl	16 € / 280 €

VODKA

Grey Goose - 4cl / 70cl	16 € / 280 €

GIN

Bombay Sapphire - 4cl / 70cl	16 € / 280 €

RHUM

Bacardi - Reserva Ocho - 4cl / 70cl	16 € / 280 €

TEQUILA

Tequila Patron Silver - 4cl / 70 cl	16 € / 280 €

Le bar

LE BAR DU CHALET

Ouvert du jeudi au samedi dès 16h, le Bar du Chalet vous accueille dans un espace couvert et chauffé.

DJ sets les vendredis et samedis pour prolonger la soirée en musique.

Un lieu idéal pour vos soirées privées et événements professionnels, avec privatisation totale possible sur demande bar@lechaletdesiles.net

