



REST'O CHALET



A PICORER A L' APERO - APPETIZERS SNACKS



*

- Planche de Fromages fermiers ou Charcuterie ou Mixte 13
Farm cheese board , or Cold cuts board or Mix of both

SPECIALITES FROMAGES - CHEESE SPECIALTIES



**

- Tartiflette + reblochon / *Potatoe gratin, reblochon, onion, bacon* 18
- Tartiflette + tomme / *Potatoe gratin, tomme cheese, onion, bacon* 18
- Gratin de crozets + reblochon / *Wheat pasta gratin + reblochon* 18
- Croziflette : Gratin de crozets + reblochon + lardon 18
Wheat pasta gratin + reblochon + bacon
- Fondue Savoyarde** / *Local cheese Fondue, charcuterie, salad* 20
- Raclette complète / *Melted cheese boiled potatoes, hams, salad* 21
- Douciflette : Patate douce + tomme / *Sweet Potatoe gratin + cheese* ... 23
- Douciflette : Patate douce + chèvre / *Sweet Potatoe + goat's cheese* ... 27

VIANDES & POISSON - MEATS & FISH



- Poulet rôti fermier (week end)/ *Free-range roast chicken (week end)* ... 18
- Diots du boucher / *Butcher's Diots Sausages* 19
- Blanquette de Veau / *Veal Stew*..... 21
- Boeuf Bourguignon*** / *Beef Bourguignon*..... 21
- Pot au feu / *Slowly boiled meat cooked with vegetables* 21
- Daurade ou Sandre / *Sea bream or zander fishes* 22
- Confit de Canard aux cèpes / *Duck confit with porcini mushrooms* 27
- Gigot d'Agneau au Thym / *Leg of Lamb with Thyme*..... 28
- Magret de canard aux myrtilles / *Duck breast with blueberries* 28
- Suprême de pintade aux morilles / *Guinea fowl supreme, morels* 32
- Civet de Gibier Champignons locaux / *Game Stew + Mushrooms* 30-35

Accompagnement au choix : Gratin de Crozets, Riz Basmati, Gratin Savoyard, Polenta , Gratin de légumes bio (supplément 9€)

Side Dishes to Choose from : Crozet Gratin Wheat pasta gratin), Basmati rice, Savoyard gratin, Polenta, Organic vegetable gratin (additional 9€)

Prix / pers , commander min pour 8 pers - 72H avant - SAUF SAMEDI & LUNDI / Livraison en sus
Price/pers, order minim for 8 pers - 72H in advance - EXCEPT SATURDAY & MONDAY / Delivery fee extra



REST'O CHALET



MENU DE FÊTES - FESTIVE MENU ENTRÉES AU CHOIX / STARTERS OPTIONS



*

- Coquille St Jacques / *Scallops* 17
- Escargots x 12 / *Snells x 12* 17
- Salade d'Endives, Pommes, Noix / *Salad with Endives, Apples, Walnuts* 9
- Foie Gras 100g / *Foie Gras (Duck liver) 100g* 18
- Plateau de la Mer : 10 demi homards, 60 crevettes moyennes,
6 timbales de tartare de saumon* (100 g) - prix total du plateau 462
*Seafood Platter: 10 Half Lobsters, 60 Medium-Sized Prawns,
6 Timbales of Salmon Tartare (100 g) - total platter price*

PLATS DE FÊTE / FESTIVE MEALS



**

- Cerf ** (rôti , pavé ou fondue) servi avec Sauce Venaison 35
Deer Venison (Roast, Steak, or Fondue) served with Venison Sauce
- Suprême de Pintade*** aux Morilles / *Guinea Fowl Supreme, Morels...* 32
- Sauté de Poularde aux Morilles / *Pulard Sauté with Morels* 32
- Civet de Sanglier / *Wild Boar Stew* 30
- Sanglier : Rôti, Mijoté ou Pavé / *Wild Boar : Roast, Stewed, or Steak.....* 27
- Chapon de Bresse. Sauce au choix : Cèpes, Morilles, Poivre, Venaison.. 27
Capon from Bresse. Sauce options : Porcini, Morels , Pepper, Venison

Accompagnement au choix - le même pour tous ou 1 saveur / 6pers :

Gratin de Pommes de terre aux Cèpes / Gratin de Cardon ou
Flan de Potimarron aux Châtaignes / Purée de Panais aux Châtaignes

Side Dishes to Choose From - the same for everyone or 1 flavor / 6 pers :

Potato Gratin with Porcini Mushrooms / Cardoon Gratin or
Potimarron Flan with Chestnuts / Parsnip Purée with Chestnuts



- Plateau de Fromages servi avec sa salade verte et vinaigrette bio 12
Cheese Plater served with green salad and organic sauce



REST'O CHALET



DESSERTS HIVER / WINTER DESSERTS



- Bûches de Noël - commander vos saveurs jusqu'au 19/12 **9.9**
Yule Log - order your flavours till 19/12
- Tartelettes aux fruits : Pommes, Citron, Myrtilles & Framboises, Myrtilles, **5.5**
Abricot, Fraises / Individual Fruit tart : Apples, Lemon, Blueberries & Raspberries, Blueberries, Apricot, Strawberry
- Reblochon sucré : gâteau à base d'amandes, **sans gluten ni lactose** **5.5**
*Sweet Reblochon: Almond-based cake **gluten & lactose-free***



- 8 x Macarons Vanille, Café, Citron, Pistache, Framboise (**seul parfum** **9,8**
sans gluten ni lactose) / 8 x Macarons : Vanilla, Coffee, Citron, Pistachio,
Raspberry (**only flavour gluten & lactose-free**)
- 5 x Choux Chantilly ou Crème pâtissière extra légers trop bons **4.5**
5 x Chantilly Cream Puffs or Extra Light Pastry Cream just delicious



- Plateau de mignardises / *Mignardises board*
Au choix pour : 10 pièces : **14.5** / 14 pièces : **20** / 20 pièces : **26.5**
- Croix de Savoie : Biscuit sucré, bavaroise vanille, coulis framboise
Sweet biscuit, light vanilla Bavarian cream, homemade raspberry coulis
Au choix pour / *Quantity* : 4 pers : **17.6** / 6 pers : **22** / 8 pers : **26.4**
- Carré aux noix trempé dans chocolat noir **4**
Walnut square dipped in dark chocolate
- Pot de glace fermière (Chocolat, Vanille, Praliné, Café, Pistache) **13**
Farm Ice cream (Chocolate, Vanilla, Praline, Coffee, Pistachio)



REST'O CHALET



BRUNCH'O CHALET - BRUNCH - 33€ / PERS



- 2 mini viennoiseries et du bon pain au levain
- Panaché de Tartelette salée (Emmenthal, chèvre Courgettes, Poireaux, Lorraine avec lardons)
- Planche salée Charcuteries et Fromages locaux
- Viandes (tranches de rosbief, rôti de porc ou autre viande si besoin) aux 3 sauces: Aïoli, Mayonnaise, Tartare
- Mix de salades : Salade carottes à l'orientale (coriandre, amandes, fleur d'oranger, huile d'olive, citron, miel) / Carpaccio de betteraves bio, chèvre frais, noix, persil / Salade de chou chinois-graines de sésame sauce citron, huile de sésame BIO / Salade verte bio et vinaigrette maison
- Pâtisseries fines **au choix** : 3 Mignardises **ou** Croix de Savoie (biscuit sucré bavaroise vanille et son coulis de framboise) Mix des 2 desserts



-
- *Mini pastries croissants or pain au chocolat and sourdough bread*
 - *Quiches mix of flavours (Emmenthal, Leek, Goat's cheese Zucchini, or Lorraine with bacon)*
 - *Board of Hams & Local Cheeses*
 - *Cold meats (slices of roast beef, roast pork or other if specific diet) with 3 sauces: Aïoli, Mayonnaise, Tartare*
 - *Salad mix: Oriental carrot salad (coriander, almonds, orange blossom, olive oil, lemon, honey) / Organic beet carpaccio, fresh goat cheese, walnuts, parsley / Chinese cabbage-sesame seed salad lemon sauce, organic sesame oil / organic green salad and homemade vinaigrette*
 - *Fine pastries **of your choice** : 3 Mignardises **or** Croix de Savoie (sweet Bavarian vanilla biscuit and raspberry coulis) or Mix of both deserts*
-





REST'O CHALET



PETIT BRUNCH'O CHALET - BRUNCH - 25€ / PERS

- 2 mini viennoiseries (croissant et pain chocolat)
- Panaché de tartelettes salées
(Emmenthal, Poireaux, Chèvre & Courgette, Lorraine avec lardons)
- Planche de Fromages fermiers & Charcuterie et Pain
- Yaourt granola avec confiture myrtilles intense
- 3 Mignardises

Prix / personne, commander minimum pour 8 pers - 48H à l'avance
Commander tous les jours SAUF LUNDI & SAMEDI - Livraison en sus 15-25€
selon la zone - Manigod Thônes 15/St-Jean, La Clusaz 20/Grand Bornand 25

- 2 Mini pastries (croissant & pain au chocolat)
- Assortment of savory tartlets
(Emmental, Leek, Goat's cheese & Zucchini, Lorraine with bacon)
- Board of Local Cheese & Hams - with Bread
- Yogurt with Granola and Intense Blueberry Jam
- 3 Mignardises

Price / person, minimum order for 8 people - 48H in advance
Order everyday EXCEPT MONDAY & SATURDAY - Delivery fee extra 15-25€
according to area : Manigod Thônes 15/St-Jean, La Clusaz 20/Grand Bornand 25





REST'O CHALET



PETIT DEJ'O CHALET - BREAKFAST - 13€ / PERSON

- Baguette
- 2 mini viennoiseries / pers : * 1 mini pain au chocolat et mini 1 croissant
- Jus de pomme artisanal raisonné 25cl / pers
- Brioche individuelle
- Confiture artisanale aux fruits rouges
- Miel de Montagne

Prix/pers, commande min pour 8 pers - la veille / Livraison : 15-25€
selon zones: Manigod Thônes 15/St-Jean,La Clusaz 20/Grand Bornand 25

- *Bread Baguette*
- *2 mini pastries per person: 1 mini chocolate croissant and 1 mini croissant*
- *Artisanal apple juice 25cl / pers*
- *Individual Brioche*
- *Artisanal Red Berry Jam*
- *Mountain Honey*

Price / person, minimum order for 8 pers - the day before / Delivery fee : 15-25 €
according to area : Manigod Thônes 15 / St-Jean, La Clusaz 20 / Grand Bornand 25

