

MENU - LUNCH

12H00 - 16H00

Prix TTC - service compris • L'origine des viandes est affichée dans le restaurant
Liste des allergènes disponible sur demande

CHALET DU LAC

RESTAURANT



Miam! entrées

TATIN DE CHEVRE PROVENCALE

16.00

Feuilleté croustillant, chèvre chaud, oignons confits, légumes méditerranéens rôtis, éclats d'amande et mesclun de saison

CRISPY CASEAR SALAD

19.00

Laitue croquante, poulet croustillant, copeaux de parmesan, œuf mollet, croûtons, sauce Caesar maison

SALADE DE CHEVRE CHAUD

18.00

Toasts de chèvre, miel et romarin, mesclun, noix, légumes méditerranéens grillés

plats

ACCOMPAGNES DE SALADE ET, AU CHOIX:
LEGUMES DE SAISON OU PUREE DU MOMENT

CORDON BLEU MAISON

CLASSIQUE 21.00
A LA TRUFFE 24.00

PIECE DE BOUCHER

PRIX SELON ARRIVAGE

Sauces au choix : Sauce du moment, échalotes, ou morilles cépes et champignons bruns +2,50 €

TARTARE DE THON AVOCAT ET MANGUE

24.00

Préparé minute

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

24.00

Préparé minute

pâtes



PATES AUX CHAMPIGNONS

19.00

Crème légère, morilles, cépes, et champignons bruns de Paris poêlés

PATES AU PESTO ROUGE

18.00

Tomates confites, roquette, éclats de noix et pistaches

PATES CHEVRE & AUBERGINES

19.00

Aubergines rôties au sirop d'érable, chèvre du coin

PATES AUX LEGUMES GRILLÉS

18.00

Courgettes, poivrons, oignons, pesto

AJOUTEZ UN CRISPY CHICKEN : + 4,50

à partager ou pas!

DISPONIBLES EN TAILLES S / M / L

PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGES

18.00 28.00 38.00

Composez votre planche selon l'arrivage: fromages affinés et charcuteries artisanales locales

MEZZÉ

MÉDITERRANÉEN

20.00 27.00 34.00

Feta-betterave, tartinade du moment, fatch d'aubergine, houmous, mini pitas à l'agneau ou falafels, grenade, pistaches

FROMAGES ROTIS

16.00 28.00 40.00

Chèvre, Mont d'Or ou Camembert

PLANCHE DU LARGE

22.00 34.00 46.00

Tartare de thon, avocat et mangue, poisson fumé ou gravelax selon arrivage. 3 cream cheese aux wasabi, aux oeufs de poisson et au citron, pickles maison accompagné d'une farandole de toasts

FRITES

XX.00

desserts pour nos gourmands

TARTELETTE MYRTILLE AMANDINE

10.00

La Bourdaloue des Alpes

TIRAMISU DU MOMENT

10.00

Classique ou revisité

CREME BRULÉE DU MOMENT

10.00

Selon l'humeur de la pâtissière

MOELLEUX CHOCOLAT & CARAMEL

10.00

Chocolat, coeur caramel

DESSERT DU JOUR

DEMANDEZ LE PRIX

Création maison

ASSIETTE DE FROMAGES

10.00 16.00 21.00

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

vins au verre 12,5cl

BLANC

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD CELLIER DU PIC 4.50

SAVOIE CHASSELAS AOP
HÉRITAGE GERMAINE PERRET 6.00

ROUGE

VALLÉE DU RHONE AOP
COTES DU RHONE
ENFANTS TERRIBLES 4.50

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD CELLIER DU PIC 4.50

ROSÉ

LANGUEDOC IGP ESPRIT
DU LAC 4.50

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE
VILLA LAUZADE 5.00

PROVENCE COTES DE PROVENCE
AOP CHATEAU SAINT MARTIN
CRU CLASSÉ GRANDE
RÉSERVE 7.00



cave du lac

75cl

BLANC

LANGUEDOC PAYS D'OC
ARROGANT - JEAN CLAUDE MAS 19.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

SAVOIE CHASSELAS AOP
HÉRITAGE GERMAINE PERRET 24.00

SAVOIE CHIGNIN BERGERON AOP
DOMAINE LA CHANCELIERE 33.00

BOURGOGNE CHABLIS AOP
DOMAINE DE LA PERRIERE 35.00

ROUGE

VALLÉE DU RHONE AOP
COTES DU RHONE
ENFANTS TERRIBLES 19.00

LANGUEDOC IGP TERRES
SALÉES - AMÉLIA BARBIER 21.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

BEAUJOLAIS MORGON AOP
OLIVIER DEPARDON 27.00

VALLÉE RHONE RASTEAU AOP
DOMAINE DES NYMPHES 32.00

BOURGOGNE AOP HAUTES COTES
DE BEAUNE - JEANNE BASSY 39.00

ITALIE MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO PASQUA 22.00

ITALIE IGT SORAIE VENETO
CÉCILIA BERETTA 30.00

ROSÉ

LANGUEDOC IGP
ESPRIT DU LAC 19.00

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE
VILLA LAUZADE 21.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

PROVENCE COTES DE PROVENCE
AOP CHATEAU SAINT MARTIN CRU
CLASSÉ GRANDE RÉSERVE 35.00

bulles

PROSECCO 12,5CL 6.00 75CL 28.00

CHAMPAGNE, MOET
ET CHANDON 12,5CL 10.00 75CL 65.00

SPARKLING WINE
SANS ALCOOL 12,5CL 4.50 75CL 19.00

MENU - DINER

16H00 - 20H00

Prix TTC - service compris • L'origine des viandes est affichée dans le restaurant
Liste des allergènes disponible sur demande

CHALET DU LAC

RESTAURANT



Miam! entrées

TATIN DE CHEVRE PROVENCALE

16.00

Feuilleté croustillant, chèvre chaud, oignons confits, légumes méditerranéens rôtis, éclats d'amande et mesclun de saison

CRISPY CASEAR SALAD

19.00

Laitue croquante, poulet croustillant, copeaux de parmesan, œuf mollet, croûtons, sauce Caesar maison

SALADE DE CHEVRE CHAUD

18.00

Toasts de chèvre, miel et romarin, mesclun, noix, légumes méditerranéens grillés

à partager ou pas!

DISPONIBLES EN TAILLES S / M / L

RAPINS MAISON DES 18H 8.00 14.00 19.00

Beignets de pommes de terre
Maison à la façon de nos grand mères

PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGES

18.00 28.00 38.00

Composez votre planche selon l'arrivage: fromages affinés et charcuteries artisanales locales

MEZZÉ

MÉDITERRANÉEN 20.00 27.00 34.00

Feta-betterave, tartinade du moment, fateh d'aubergine, houmous, mini pitas à l'agneau ou falafels, grenade, pistaches

FROMAGES ROTIS

16.00 28.00 40.00

Chèvre, Mont d'Or ou Camembert

PLANCHE DU LARGE

22.00 34.00 46.00

Tartare de thon, avocat et mangue, poisson fumé ou gravelax selon arrivage. 3 cream cheese aux wasabi, aux oeufs de poisson et au citron, pickles maison accompagné d'une farandole de toasts

FRITES

XX.00

plats BON APPETIT

ACCOMPAGNES DE SALADE ET, AU CHOIX:
LEGUMES DE SAISON OU PUREE DU MOMENT

CORDON BLEU MAISON

CLASSIQUE 21.00
A LA TRUFFE 24.00

TARTARE DE THON AVOCAT ET MANGUE

24.00

Préparé minute

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

24.00

Préparé minute

desserts Pour nos gourmands

TARTELETTE MYRTILLE AMANDINE

10.00

La Bourdaloue des Alpes

TIRAMISU DU MOMENT

10.00

Classique ou revisité

CREME BRULÉE DU MOMENT

10.00

Selon l'humeur de la pâtissière

MOELLEUX CHOCOLAT & CARAMEL

10.00

Chocolat, coeur caramel

DESSERT DU JOUR

DEMANDEZ LE PRIX

Création maison

ASSIETTE

DE FROMAGES

10.00 16.00 21.00

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

vins au verre 12,5cl

BLANC

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD CELLIER DU PIC 4.50

SAVOIE CHASSELAS AOP
HÉRITAGE GERMAINE PERRET 6.00

ROUGE

VALLÉE DU RHONE AOP
COTES DU RHONE
ENFANTS TERRIBLES 4.50

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD CELLIER DU PIC 4.50

ROSÉ

LANGUEDOC IGP ESPRIT
DU LAC 4.50

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE
VILLA LAUZADE 5.00

PROVENCE COTES DE PROVENCE
AOP CHATEAU SAINT MARTIN
CRU CLASSÉ GRANDE
RÉSERVE 7.00



cave du lac

75cl

BLANC

LANGUEDOC PAYS D'OC
ARROGANT - JEAN CLAUDE MAS 19.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

SAVOIE CHASSELAS AOP
HÉRITAGE GERMAINE PERRET 24.00

SAVOIE CHIGNIN BERGERON AOP
DOMAINE LA CHANCELIERE 33.00

BOURGOGNE CHABLIS AOP
DOMAINE DE LA PERRIERE 35.00

ROUGE

VALLÉE DU RHONE AOP
COTES DU RHONE
ENFANTS TERRIBLES 19.00

LANGUEDOC IGP TERRES
SALÉES - AMÉLIA BARBIER 21.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

BEAUJOLAIS MORGON AOP
OLIVIER DEPARDON 27.00

VALLÉE RHONE RASTEAU AOP
DOMAINE DES NYMPHES 32.00

BOURGOGNE AOP HAUTES COTES
DE BEAUNE - JEANNE BASSY 39.00

ITALIE MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO PASQUA 22.00

ITALIE IGT SORAIE VENETO
CÉCILIA BERETTA 30.00

ROSÉ

LANGUEDOC IGP
ESPRIT DU LAC 19.00

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE
VILLA LAUZADE 21.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

PROVENCE COTES DE PROVENCE
AOP CHATEAU SAINT MARTIN CRU
CLASSÉ GRANDE RÉSERVE 35.00

bulles

PROSECCO 12,5CL 6.00 75CL 28.00

CHAMPAGNE, MOET
ET CHANDON 12,5CL 10.00 75CL 65.00

SPARKLING WINE
SANS ALCOOL 12,5CL 4.50 75CL 19.00

mocktails

MOJITO Au choix : Classic, myrtille, fraise, framboise, passion, mangue	9.00
VIRGIN PINA COLADA Version givrée, Captain Morgan 0%	9.00
VIRGIN MANGOLADA Notre petit twist, Captain Morgan 0%	9.00
FROZEN BERRIES Déclinaison sans alcool de notre daiquiri aux 3 Berries	9.00
CRODINO SPRITZ Le classique Italien sans alcool accompagné de sparkling wine 0%	8.00
SUZE TONIC SANS ALCOOL	5.00

bières 0%

sans alcool

HEINEKEN	4.00
CHOUFFE	5.00
BROOKLYN HAZY, BROOKLYN SPECIAL EFFECT 0.4%	4.50

smoothies

votre choix de...

LA BASE : Jus de pommes ou yaourt
1 A 3 FRUITS : Banane, abricot, mangue, framboise, fraise, kiwi, poire, myrtilles, chou kale,
1 AROMATIQUE : Cerfeuil, menthe, basilic, gingembre
1 SUCRÉE : Sirop d'agave, miel, ou sirop d'érable

cocktails

cheers !!

SPRITZ Au choix : Apérol, hugo, limoncello, myrtilles, clémentine	9.00
MOJITO Au choix : Classic, myrtille, fraise, framboise, passion, mangue	10.00
EXPRESSO MARTINI XXX	10.00
PORNSTAR MARTINI Le twist du lac vodka à la menthe et au citron vert Après 1992, pour un petit coté herbacé désaltérant!	10.00
MARGARITA SPICY OU NON XXX	10.00
DAIQUIRI FRAMBOISE XXX	10.00
MULES Au choix : Moscow (Vodka), London (Gin), Kingston (Rhum), Acapulco (Tequila)	10.00
SOUR Au choix : Whisky ou Bourbon, Gin, Amaretto, Tequila : summer twist à la framboise et yuzu : +1,50 €	10.00

givrés

FROZEN GIN BERRIES Cocktails givré à souhait aux 3 fruits rouges : myrtilles framboise et fraise, sublime par le gin Après 1992	12.00
PINA COLADA OU MANGOLADA Pina colada givré ou sa petite soeur à la mangue, recettes de voyage	12.00
FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI Classique des cocktails glacés, rhum, fraise et menthe	12.00
MILKSHAKECCINO Notre recette secrète de milkshake alcoolisé, relevé à la crème de café Après 1992	12.00

cidres

MAGNERS CIDRES LES PENTES Sélection du moment	33CL 7.50
---	-----------

apéritifs

KIR	4.50
KIR PÉTILLANT	6.50
KIR CHAMPAGNE	9.50
COUPE PROSECCO	6.00
COUPE DE CHAMPAGNE	9.00
RICARD OU CASANIS, MARTINI BLANC OU ROUGE, SUZE	4.00
NEGRONI, SCOTCH NEGRONI, AMERICANO	9.00

gin & tonic

APRES 1992 Piste Bleu Piste Rouge Piste Noire	4CL 12.00
TANQUERAY Classic Flor de Sevilla Royale fruits rouges	4CL 11.00
TANQUERAY TEN Classic Flor de Sevilla Royale fruits rouges	4CL 13.00
SERVI AVEC FEVER TREE OU LONDON ESSENCE TONIC Fever Tree Indian tonic, Fever tree light, Fever Mediterranean Fever tree ginger beer, London Essence limonade pamplemousse, London Essence tonic pamplemousse et romarin	

digestifs

GENEPI	3CL 4.00 5CL 7.00
LIMONCELLO	3CL 4.00 5CL 7.00
CRÈME DE CAFÉ APRÈS 1992	3CL 4.00 5CL 7.00
GET 27	3CL 4.00 5CL 7.00

bières

pression

BRASSERIE DU MONT BLANC	
CRISTAL, CRISTAL IPA, BLANCHE	25CL 4.00 50CL 8.00

bières

bouteille

CORONA, DESPERADOS, LIEFMANS ROSÉ OU PECHE DUVEL, CHOUFFE	33CL 7.00
--	-----------

alcools

avec accompagnement

VODKA, RHUM HAVANA, CAPTAIN MORGAN, JACK DANIEL'S, JAMESON, TEQUILA Avec soda ou jus Redbull : +1,50 €	4CL 8.00
--	----------

LET THE EVENING BE GIN.

alcools

supérieurs

VODKA Après 1992 Piste verte vodka menthe citron vert	4CL 12.00
WHISKY Laphroaig 10y Talisker port Ruyghe	4CL 12.00
BOURBON Blanton's	4CL 12.00
RHUM Havana 7 Centenario	4CL 12.00

Vin au verre

WINE NOT 3
12,5cl

BLANC

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD CELLIER DU PIC 4.50

SAVOIE CHASSELAS AOP
HÉRITAGE GERMAINE PERRET 6.00

ROUGE

VALLÉE DU RHONE AOP
COTES DU RHONE
ENFANTS TERRIBLES 4.50

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD CELLIER DU PIC 4.50

ROSÉ

LANGUEDOC IGP ESPRIT
DU LAC 4.50

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE
VILLA LAUZADE 5.00

PROVENCE COTES DE PROVENCE
AOP CHATEAU SAINT MARTIN
CRU CLASSÉ GRANDE
RÉSERVE 7.00

bulles

PROSECCO 12,5CL 6.00 75CL 28.00

CHAMPAGNE, MOET
ET CHANDON 12,5CL 10.00 75CL 65.00

SPARKLING WINE
SANS ALCOOL 12,5CL 4.50 75CL 19.00

Vin bouteille 75cl

BLANC

LANGUEDOC PAYS D'OC
ARROGANT, JEAN CLAUDE MAS 19.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD, CELLIER DU PIC 21.00

SAVOIE CHASSELAS AOP
HÉRITAGE GERMAINE PERRET 24.00

SAVOIE CHIGNIN BERGERON AOP
DOMAINE LA CHANCELIERE 33.00

BOURGOGNE CHABLIS AOP
DOMAINE DE LA PERRIERE 35.00

ROUGE

VALLÉE DU RHONE AOP
COTES DU RHONE
ENFANTS TERRIBLES 19.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD, CELLIER DU PIC 21.00

BEAUJOLAIS MORGON AOP
OLIVIER DEPARDON 27.00

VALLÉE DU RHONE RASTEAU AOP
DOMAINE DES NYMPHES 32.00

BOURGOGNE HAUTES COTES DE
BEAUNE AOP JEANNE BASSY 39.00

ITALIE MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO PASQUA 22.00

ITALIE SORAIE IGT VENETO
CÉCILIA BERETTA 30.00

ROSÉ

LANGUEDOC IGP
ESPRIT DU LAC 19.00

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE
VILLA LAUZADE 21.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD, CELLIER DU PIC 21.00

PROVENCE COTES DE PROVENCE
AOP CHATEAU SAINT MARTIN
CRU CLASSÉ GRANDE RÉSERVE 35.00

MENU - BOISSONS

Prix TTC - service compris
Liste des allergènes disponible sur demande



CHALET DU LAC

RESTAURANT

café

AU LAIT ENTIER
LAITS VÉGÉTAUX : AMANDES, AVOINE OU COCO +0,50

EXPRESSO 2.00

DOUBLE EXPRESSO 3.00

ALLONGÉ 2.50

AMERICANO 3.50

CAFÉ VIENNOIS 3.50

LATTE, CAPPUCCINO 4.00

FLAT WHITE 4.00

AFFOGATO 5.00
1 boule de glace au choix : vanille caramel ou chocolat

CAFÉ FRAPPÉ 5.00
Sirop sucre, vanille, caramel ou popcorn

THÉ & INFUSION 4.00
Nous demander le coffret

CHOCOLAT CHAUD 3.50

CHOCOLAT VIENNOIS 4.00

softs so fresh

EAUX 33CL 3.50 50CL 4.50 100CL 6.50
Evian, Badoit

SODAS EN CANETTE 33CL 4.00
Coca, Coca Zéro, Orangina, Fanta, Sprite, Fuze Tea

SODAS EN BOUTEILLE FINE 33CL 4.50
Fine cola, Fine cola zéro, Fine limonade,
Fine iced tea, Fine orange, Fine tropical

JUS DE REVES BIO 25CL 4.00
Abricot, pomme, pomme-fraise, orange,
ananas, ACE, tomate

SIROP 25CL 2.50
Grenadine, fraise, menthe, pêche, cassis,
framboise, citron DIABOLO 4.50

TONICS & SOFTS 25CL 4.00
Fever Tree Indian tonic, Fever tree light,
Fever Mediterranean Fever tree ginger beer,
London Essence limonade pamplemousse,
London Essence tonic pamplemousse et romarin

KOMBUCHAS 5.50
Framboise, citron vert gingembre

SMOOTHIES 8.00

Prix TTC - service compris
Liste des allergènes disponible sur demande

MENU - LUNCH

12:00 PM - 4:00 PM

All prices include taxes and service • Meat origin displayed in the restaurant
Allergen list available on request

CHALET DU LAC

RESTAURANT



starters *Miam!*

GOAT CHEESE TATIN PROVENCALE

16.00

Crispy puff pastry, warm goat cheese, caramelized onions, roasted Mediterranean vegetables, crushed almonds, and seasonal mesclun

CRISPY CAESAR SALAD

19.00

Crunchy lettuce, crispy chicken, parmesan shavings, soft-boiled egg, croutons, homemade Caesar dressing

WARM GOAT CHEESE SALAD

18.00

Goat cheese toasts, honey & rosemary, mesclun, walnuts, grilled Mediterranean vegetables

BON APPETIT 

main courses

SERVED WITH SALAD AND A CHOICE OF:
SEASONAL VEGETABLES, PUREE OF THE
DAYOR CHIPS

HOMEMADE CORDON BLEU

CLASSIC 21.00

TRUFFLEDE 24.00

BUTCHER'S CUT

MARKET PRICE

Choice of sauces: Sauce of the day, shallots, or morel, porcini & brown mushroom sauce +2.50€

TUNA TARTARE WITH AVOCADO & MANGO

24.00

Prepared to order

KNIFE-CUT BEEF TARTARE

24.00

Prepared to order

pasta



MUSHROOM PASTA

19.00

Light cream, morel mushrooms, porcini, and sautéed Paris brown mushrooms

RED PESTO PASTA

18.00

Sun-dried tomatoes, arugula, crushed walnuts, and pistachios

GOAT CHEESE & EGGPLANT PASTA

19.00

Maple syrup-roasted eggplants, local goat cheese

GRILLED VEGETABLE PASTA

18.00

Zucchini, bell peppers, onions, pesto

ADD CRISPY CHICKEN + 4,50

to share *or not!*

AVAILABLE IN SIZES S / M / L

CHARCUTERIE

CHEESE BOARD

18.00 28.00 38.00

Build your board based on availability: Aged cheeses and local artisanal charcuterie

MEDITERRANEAN

MEZZE

20.00 27.00 34.00

Beetroot-feta, spread of the moment, eggplant fatch, hummus, mini pitas with lamb or falafel, pomegranate, pistachios

ROASTED CHEESE

BOARD

16.00 28.00 40.00

Goat cheese, Mont d'Or or Camembert

SEAFOOD BOARD

22.00 34.00 46.00

Tartare Tuna tartare, avocado, mango, smoked or cured fish depending on availability, 3 cream cheeses: wasabi, fish roe, and lemon. Homemade pickles served with a variety of toasts

FRIES

5.00

desserts *for our sweet tooths*

BLUEBERRY ALMOND TART

10.00

the Alpine 'Bourdaloue'

TIRAMISU OF THE MOMENT

10.00

Classic or revisited

CREME BRULÉE OF THE MOMENT

10.00

According to the pastry chef's mood

CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT

10.00

Chocolate with caramel heart

DESSERT OF THE DAY

ASK US

Homemade creation

CHEESE PLATE

10.00 16.00 21.00

Selection of cheeses from here and abroad

wines by the glass 12,5cl

WHITE

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD CELLIER DU PIC 4.50

SAVOIE CHASSELAS AOP
HÉRITAGE GERMAINE PERRET 6.00

RED

VALLÉE DU RHONE AOP
COTES DU RHONE
ENFANTS TERRIBLES 4.50

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD CELLIER DU PIC 4.50

ROSÉ

LANGUEDOC IGP ESPRIT
DU LAC 4.50

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE
VILLA LAUZADE 5.00

PROVENCE COTES DE PROVENCE
AOP CHATEAU SAINT MARTIN
CRU CLASSÉ GRANDE
RÉSERVE 7.00



lake cellar

WHITE

LANGUEDOC PAYS D'OC
ARROGANT - JEAN CLAUDE MAS 19.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

SAVOIE CHASSELAS AOP
HÉRITAGE GERMAINE PERRET 24.00

SAVOIE CHIGNIN BERGERON AOP
DOMAINE LA CHANCELIERE 33.00

BOURGOGNE CHABLIS AOP
DOMAINE DE LA PERRIERE 35.00

RED

VALLÉE DU RHONE AOP
COTES DU RHONE
ENFANTS TERRIBLES 19.00

LANGUEDOC IGP TERRES
SALÉES - AMÉLIA BARBIER 25.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

BEAUJOLAIS MORGON AOP
OLIVIER DEPARDON 27.00

VALLÉE RHONE RASTEAU AOP
DOMAINE DES NYMPHES 32.00

BOURGOGNE AOP HAUTES COTES
DE BEAUNE - JEANNE BASSY 39.00

ITALIE MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO PASQUA 22.00

ITALIE IGT SORAIE VENETO
CÉCILIA BERETTA 30.00

ROSÉ

LANGUEDOC IGP
ESPRIT DU LAC 19.00

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE
VILLA LAUZADE 21.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

PROVENCE COTES DE PROVENCE
AOP CHATEAU SAINT MARTIN CRU
CLASSÉ GRANDE RÉSERVE 35.00

sparkling wine

PROSECCO 12,5CL 6.00 75CL 28.00

CHAMPAGNE, MOET
ET CHANDON 12,5CL 10.00 75CL 65.00

SPARKLING WINE
SANS ALCOOL 12,5CL 4.50 75CL 19.00

MENU - DINNER

4:00 PM - 8:00 PM

All prices include taxes and service • Meat origin displayed in the restaurant
Allergen list available on request

CHALET DU LAC

RESTAURANT



starters *Miam!*

GOAT CHEESE TATIN PROVENCALE

16⁰⁰

Crispy puff pastry, warm goat cheese, caramelized onions, roasted Mediterranean vegetables, crushed almonds, and seasonal mesclun

CRISPY CASEAR SALAD

19⁰⁰

Crunchy lettuce, crispy chicken, parmesan shavings, soft-boiled egg, croutons, homemade Caesar dressing

WARM GOAT CHEESE SALAD

18⁰⁰

Goat cheese toasts, honey & rosemary, mesclun, walnuts, grilled Mediterranean vegetables

to share *or not!*

AVAILABLE IN SIZES S / M / L

HOMEMADE RAPINS

8⁰⁰ 14⁰⁰ 19⁰⁰

AT 6PM

Potato fritters Homemade, just like our grandmothers used to make

CHARCUTERIE

CHEESE BOARD

18⁰⁰ 28⁰⁰ 38⁰⁰

Build your board based on availability: Aged cheeses and local artisanal charcuterie

MEDITERRANEAN MEZZE

20⁰⁰ 27⁰⁰ 34⁰⁰

Beetroot-feta, spread of the moment, eggplant fatch, hummus, mini pitas with lamb or falafel, pomegranate, pistachios

ROASTED CHEESE BOARD

16⁰⁰ 28⁰⁰ 40⁰⁰

Goat cheese, Mont d'Or or Camembert

SEAFOOD BOARD

22⁰⁰ 34⁰⁰ 46⁰⁰

Tartare Tuna tartare, avocado, mango, smoked or cured fish depending on availability. 3 cream cheeses: wasabi, fish roe, and lemon. Homemade pickles served with a variety of toasts

FRIES

5⁰⁰

main courses

SERVED WITH SALAD AND A CHOICE OF:
SEASONAL VEGETABLES, PUREE OF THE
DAYOR CHIPS

HOMEMADE CORDON BLEU

CLASSIC 21⁰⁰

TRUFFLEDE 24⁰⁰

TUNA TARTARE WITH AVOCADO & MANGO

24⁰⁰

Prepared to order

KNIFE-CUT BEEF TARTARE

24⁰⁰

Prepared to order

BON  APPETIT

desserts *for our sweet tooths*

BLUEBERRY ALMOND TART

10⁰⁰

the Alpine 'Bourdaloue'

TIRAMISU OF THE MOMENT

10⁰⁰

Classic or revisited

CREME BRULÉE OF THE MOMENT

10⁰⁰

According to the pastry chef's mood

CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT

10⁰⁰

Chocolate with caramel heart

DESSERT OF THE DAY

ASK US

Homemade creation

CHEESE PLATE

10⁰⁰ 16⁰⁰ 21⁰⁰

Selection of cheeses from here and abroad

wines by the glass 12,5cl

WHITE

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD CELLIER DU PIC 4.50

SAVOIE CHASSELAS AOP
HÉRITAGE GERMAINE PERRET 6.00

RED

VALLÉE DU RHONE AOP
COTES DU RHONE
ENFANTS TERRIBLES 4.50

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD CELLIER DU PIC 4.50

ROSÉ

LANGUEDOC IGP ESPRIT
DU LAC 4.50

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE
VILLA LAUZADE 5.00

PROVENCE COTES DE PROVENCE
AOP CHATEAU SAINT MARTIN
CRU CLASSÉ GRANDE
RÉSERVE 7.00



lake cellar

WHITE

LANGUEDOC PAYS D'OC
ARROGANT - JEAN CLAUDE MAS 19.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

SAVOIE CHASSELAS AOP
HÉRITAGE GERMAINE PERRET 24.00

SAVOIE CHIGNIN BERGERON AOP
DOMAINE LA CHANCELIERE 33.00

BOURGOGNE CHABLIS AOP
DOMAINE DE LA PERRIERE 35.00

RED

VALLÉE DU RHONE AOP
COTES DU RHONE
ENFANTS TERRIBLES 19.00

LANGUEDOC IGP TERRES
SALÉES - AMÉLIA BARBIER 25.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

BEAUJOLAIS MORGON AOP
OLIVIER DEPARDON 27.00

VALLÉE RHONE RASTEAU AOP
DOMAINE DES NYMPHES 32.00

BOURGOGNE AOP HAUTES COTES
DE BEAUNE - JEANNE BASSY 39.00

ITALIE MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO PASQUA 22.00

ITALIE IGT SORAIE VENETO
CÉCILIA BERETTA 30.00

ROSÉ

LANGUEDOC IGP
ESPRIT DU LAC 19.00

PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE
VILLA LAUZADE 21.00

LANGUEDOC PAYS D'OC GOOD
MOOD - CELLIER DU PIC 21.00

PROVENCE COTES DE PROVENCE
AOP CHATEAU SAINT MARTIN
CRU CLASSÉ GRANDE RÉSERVE 35.00

sparkling wine

PROSECCO 12,5CL 6.00 75CL 28.00

CHAMPAGNE, MOET
ET CHANDON 12,5CL 10.00 75CL 65.00

SPARKLING WINE
SANS ALCOOL 12,5CL 4.50 75CL 19.00