



le chalet

SUPER-BESSE

**PENSEZ À RÉSERVER
VOTRE TABLE SUR NOS
2 AUTRES ÉTABLISSEMENT**

La Bergerie : 04 73 79 61 06
Le Panoramique : 04 73 79 65 31

carte - été 2024

La carte du restaurant Le Chalet est intégralement élaborée par le Chef de cuisine Cédric FIGLIONLOS été comme hiver



Les galettes

créées par nos Maîtres Crêpiers

Toutes nos galettes au sarrasin sont accompagnées d'une salade verte.

LA PISTE BLEUE : jambon, Cantal	11,80€
LA COMPLÈTE : jambon, œuf, Cantal	12,80€
LA COMPLÈTE DE PAYS : jambon de pays, œuf, Cantal	13,80€
LA BERGÈRE : truffade, jambon de pays	17€
LA MONTAGNARDE : fromage à raclette, lardons, crème, oignons, pommes de terre	16,80€
LA HORS PISTE : andouillette, pommes, confit d'oignons.....	16,30€
L'Auvergnate : saint nectaire, écrasé de pommes de terre, lardons	14,30€
<i>Supplément au choix</i> : fromage, œuf, cantal, jambon blanc ou jambon de pays	
	4,90€



Les Spécialités Régionales

VÉRITABLE TRUFFADE AUVERGNATE : cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon sec supérieur, lard et salade verte	18,90€/pers.
NOTRE SAINT-NECTAIRE GRATINÉ AU FOUR : servi avec charcuterie, pommes de terre et salade	18,90€/pers.
LA VRAIE RACLETTE MONTAGNARDE : servie avec charcuterie, pommes de terre et salade (minimum 2 personnes uniquement le soir sur réservation)	19,90€/pers.
L'YSSOIRIEN : fabriqué pour nos 3 restaurants par la Fromagerie Familiale HOULBERT // fromage gratiné, accompagnement pommes grenailles, charcuterie et salade verte	20,90€



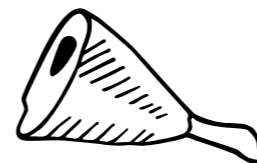
Flashez le code et retrouvez la carte des allergènes

NOUVEAUTÉ été 2024

22,90€

FORMULE DU MOMENT

Notre saint nectaire gratiné au four + crêpe au choix



Le Coin Viande

LA SÉLECTION DU CHEF : sauce fourme d'Ambert ou sauce au poivre vert, frites salade	23,90€
LA PLANCHA DU CHEF : (minimum 2 personnes, servie en terrasse). Faites cuire vos assortiments de poulet, bœuf et poitrine de porc accompagnées de frites et salade. Le tout servi avec un éventail de sauces : ail, fourme d'Ambert, poivre vert et échalotes	25€/pers.



Le coin Brasserie

PLAT DU JOUR (uniquement le midi)	13,90€
SALADE DU CHALET : fourme d'Ambert, Cantal, salade, jambon de pays, chou, carottes, noix	14,90€
BURGER AUVERGNAT : steak haché, confit d'oignons, sauce buggy burger, cornichons, crème de saint nectaire ou fourme d'Ambert, salade, frites	16,90€



Le coin Marin

MOULES MARINIÈRES , frites salades	14,90€
MOULES À LA FOURME D'AMBERT , frites salades.....	15,90€



Menu Pioupiou

jusqu'à 7 ans

Mini galette jambon fromage, ou Nuggets frites
Véritable Glace Italienne, accompagnement au choix : sauces myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Crème de Marron, Chocolat maison

8,90€



Les Crêpes et pas qu'au sucre !

Sucre	3,80€
Beurre, sucre ♥	4€
Miel, citron	4,20€
Chocolat maison	4,20€
Chocolat maison, banane	5€
Chocolat maison, chamallow grillés	5,90€
Chocolat maison, chantilly ♥	4,80€
Nutella	4,60€
Nutella, chantilly ♥	5,20€
Crème de marron	4,60€
Crème de marron, chantilly ♥	5,20€
Myrtille (coulis)	4,40€
Myrtille, chantilly ♥	5€
Caramel beurre salé	4,10€
Caramel beurre salé, chantilly ♥	4,70€



Les Desserts

Mi-cuit chocolat myrtilles	6,90€
Notre fameuse coupétade Auvergnate, coulis caramel, beurre salé	6,90€
Fromage blanc, coulis myrtilles ♥	5,60€
Crème brûlée spéculoos	6,10€
Véritable Glace Italienne : accompagnement au choix : sauces myrtilles, Nutella, caramel beurre salé, crème de marron, chocolat maison	6,90€
Éclats de : Oreo ou Daim	0,30€



carte des vins

Rouges

	12 cl	25 cl	75 cl
La Cerise sur le Gâteau du Puy de Dôme	5€	10€	30€
Genus AOC Côtes du Rhône Village	5,30€	10,60€	31,80€
Cuvée Entre Copains, Millésime 2022, Saint Nicolas de Bourgueil	5,70€	11,40€	34,20€
Château des Crès Ricards, Terrasses du Larzac			30€
Château Lascaux, AOC Pic Saint Loup	6€	12€	36€

Rosés

Ombre du Pin IGP Méditerranée	5€	10€	30€
Domaine de Bendel AOC Côtes de Provence			30€

Blancs

Sentier des Suquets AOC Côtes d'Auvergne	5,30€	10,60€	31,80€
L'Instant vin, Côte de Gascogne	5,10€	10,20€	30,60€



Gènesine, le réveil d'une marque historique Auvergnate. Fondée en 1845 et réveillée en 2021

Royal Menthe Liqueur digestive à base de menthe poivrée.	6,50€
Verveine La Verte de Clermont À base de verveine fraîche, cueillie à la main à Clermont-Ferrand, un spiritueux inimitable avec un nez frais et délicat.	6,50€

La rencontre en Terre Bretonne


	20 cl	25 cl	75 cl
Kir Breton	4,50€		
Cidre Brut LOIC RAISON 	4,70€		
Cidre Brut BOLEE D'Armorique			19€
Cidre Doux BOLEE D'Armorique			19€

	Eaux (75 cl)
Chateldon 	6€
Volvic	6€

Champagne AOC

	10 cl	75 cl
Paul Romain	7,90€	56€

Digestifs (4 cl)

Génépi, Eau de vie poire, Liqueur Verveine verte du Velay 	5,50€
Calvados	7€
Rhum Santa Teresa, Rhum Diplomatico, Cognac	8,50€

