

TAPAS

- Frites fraîches garnies à la sauce raclette et chips de bacon au sirop d'érable** 🍷🍷 4€
Fresh French fries with raclette sauce and maple-glazed bacon chips
- Croquettes de fondue savoyarde aux cèpes (2 pièces)** ❤️🌿 🍷🍷 4€
« Fondue Savoyarde » croquettes with porcini mushrooms (2 pieces)
- Poulet frit Karaage maison, mayo épicée et pickles (2 pièces)** ❤️🇯🇵 4€
Homemade Karaage fried chicken, spicy mayo and pickles (2 pieces)
- Houmous** 🌿🌿 4€
(au choix : classique ou betterave et citron vert ou poivron rouge et feta)
Hummus (of your choice: classic or beetroot and lime or red pepper and feta)
- Guacamole** 🌿🌿 4€
Guacamole
- Chou-fleur en croûte de parmesan et sauce chimichurri** 🌿 4€
Parmesan crusted cauliflower with chimichurri sauce
- Antipasti à partager** ❤️🌿🍷🍷 12€
Spianata piccante, olives Kalamata, piquillos à la feta, câprons et jambon de Savoie
Antipasti to share: Spianata piccante, Kalamata olives, feta stuffed piquillo peppers, caper berries and Savoy ham

- Salade de penne** 🍷🍷 17€
Penne, tomates, mozzarella, pesto et chiffonnade de jambon cru
Penne salad: Penne, tomatoes, mozzarella, pesto and cured ham
- Salade burrata** 🌿 15€
Burrata, roquette, tomates cocktail, mortadelle, poudre de pistache, pickles d'oignons, crème balsamique et huile de truffe
Burrata salad: Burrata with rocket, cherry tomatoes, mortadella, pistachio powder, pickled onions, balsamic cream and truffle oil
- Salade César au poulet croustillant** 19€
Crispy chicken Caesar salad
- Ceviche de daurade aux fruits exotiques et riz vinaigré** 🌿 17€
Sea bream ceviche with exotic fruits and seasoned rice
- Patate douce rôtie, crème d'avocat, feta et grenade** ❤️🌿🌿 19€
Roasted sweet potato, avocado cream, feta and pomegranate

FRAÎCHEUR
 FRESHNESS

GRILL

- Suprême de poulet, polenta crémeuse et sauce forestière** 🍷🍷 22€
Chicken supreme with creamy polenta and mushroom sauce
- Faux-filet Montbéliard, frites fraîches*, salade et sauce béarnaise** 🌿🍷🍷 30€
Montbéliard sirloin steak, fresh French fries, salad and béarnaise sauce*
- *Supplément sauce raclette et chips de bacon - 2,50 €**
**Extra raclette sauce and bacon chips - 2,50 €*
- Filet de daurade et légumes à la provençale** 🌿 24€
Sea bream fillet with Provençal vegetables

Prix TTC en euros, service compris. Allergènes disponibles sur demande.
 Prices incl. VAT in euros, service included. Allergens available upon request.

- ❤️ Coup de cœur Favourite
 🌿 Végétarien Vegetarian
 🌿 Sans gluten Gluten-free
 📦 Sans lactose Lactose-free
 🍷🍷 Saveur locale Local flavor
 🇯🇵 Saveur japonaise - Jumelage avec Fujiyoshida Japanese flavor - Twin town with Fujiyoshida



PlanB.
 Living ChamoniX

BURGERS

Burger Montbéliard  23€

Steak Montbéliard, raclette fumée, cornichons, bacon, oignons confits, salade, sauce BBQ maison et frites fraîches*

Montbéliard beef burger: Montbéliard beef patty, smoked raclette, pickles, bacon, caramelized onions, salad, homemade BBQ sauce and fresh French fries*

Burger karaage  21€

Poulet karaage maison, oignons confits, pickles d'oignons, purée d'avocat, mayo épicée et frites fraîches*

Karaage burger: homemade karaage chicken, caramelized onions, pickled onions, avocado purée, spicy mayo and fresh French fries*

Burger végé  21€

Steak végétal maison (haricots rouges, lentilles et émincé de soja), salade, oignons confits, sauce BBQ maison et frites fraîches*

Veggie burger: homemade patty (red beans, lentils and soy protein), salad, caramelized onions, homemade BBQ sauce and fresh French fries*

***Supplément sauce raclette et chips de bacon - 2,50 €**

*Extra Raclette sauce and bacon chips - 2,50 €

Tous les burgers peuvent être déclinés avec du pain sans gluten sur demande, sans supplément

All burgers can be made with gluten-free bread on request, at no extra charge

À PARTAGER

TO SHARE

Travers de porc BBQ et accompagnement au choix   32€

BBQ pork ribs with your choice of side

LES +

GET MORE

Sauce maison : forestière, BBQ, chimichurri ou béarnaise 2,50€

Homemade sauces: mushroom, BBQ, chimichurri or béarnaise

Accompagnements : frites fraîches, salade composée, polenta ou légumes de saison ... 3,50€

Sides: fresh French fries, mixed salad, polenta or seasonal vegetables

Mousse au chocolat, fève Tonka et fleur de sel  9€

Chocolate mousse with Tonka bean and sea salt

Profiteroles, glace au choix et sauce chocolat (2 pièces) 6€

Profiteroles with your choice of ice cream and chocolate sauce (2 pieces)

Brioche perdue, compotée de myrtilles et crémeux vanille 9€

French toast brioche with blueberry compote and vanilla cream

Pavlova exotique - mangue, passion, kiwi et ananas  9€





Exotic pavlova - mango, passion fruit, kiwi and pineapple

Tarte ou gâteau du moment 6€

Tart or cake of the day

DESSERTS DE LUCIE

Prix TTC en euros, service compris. Allergènes disponibles sur demande.
Prices incl. VAT in euros, service included. Allergens available upon request.

 Coup de cœur Favourite  Végétarien Vegetarian  Sans gluten Gluten-free  Sans lactose Lactose-free

 Saveur locale Local flavor  Saveur japonaise - Jumelage avec Fujiyoshida Japanese flavor - Twin town with Fujiyoshida

PlanB.
Living Chamonix



Eau ou sirop

Water or syrup

Plat au choix

Main course of your choice

Burger enfant : steak Montbéliard, cheddar, sauce BBQ maison et frites fraîches

Kids burger: Montbéliard beef patty, cheddar, homemade BBQ sauce and fresh French fries

Poulet pané et frites fraîches

Breaded chicken and fresh French fries

Pâtes nature, jambon ou légumes

Plain pasta, ham or vegetables

Crêpe maison ou boule de glace (vanille, chocolat, pistache, fraise, tiramisu, cacahuète au caramel beurre salé)

Homemade crêpe or ice cream scoop (vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, tiramisu, peanut salted butter caramel)

AQUACHIARA

Eau plate et pétillante à volonté 1,50€/adulte
 Unlimited still and sparkling water

Offert pour les enfants jusqu'à 10 ans
 Free for children up to 10 years old

Une eau microfiltrée premium, plate ou pétillante, servie fraîche et conditionnée dans des bouteilles en verre réutilisables. AQUAchiara allie qualité, élégance et engagement environnemental en réduisant les déchets plastiques et les émissions liées au transport des bouteilles traditionnelles.

Grâce à une technologie de microfiltration avancée, l'eau conserve toutes ses qualités gustatives et minérales pour une expérience plus responsable, sans compromis sur le plaisir.

Premium microfiltered still or sparkling water, served chilled in reusable glass bottles. AQUAchiara combines quality, elegance and environmental commitment by reducing plastic waste and emissions linked to traditional bottled water transport.

Thanks to advanced microfiltration technology, the water preserves its natural taste and mineral qualities for a more sustainable experience without compromising on enjoyment.

Prix TTC en euros, service compris. Allergènes disponibles sur demande.
 Prices incl. VAT in euros, service included. Allergens available upon request.

-  Coup de cœur Favourite
-  Végétarien Vegetarian
-  Sans gluten Gluten-free
-  Sans lactose Lactose-free
-  Saveur locale Local flavor
-  Saveur japonaise - Jumelage avec Fujiyoshida Japanese flavor - Twin town with Fujiyoshida