

# CARTE DES VINS

## Au verre

12,50 cl

### BLANCS

APREMONT	6,50
CHIGNIN BERGERON	7,00
POUILLY FUMÉ	9,00

### ROUGES

MONDEUSE	7,90
CÔTES-DU-RHÔNE AB	9,00
BORDEAUX	10,00

### ROSÉS

ROSÉ DE SAVOIE	8,00
PROSECCO	8,00

## Les Bulles

75 cl

PROSECCO	45,00
RUINART Blanc de Blanc	195,00
RUINART Rosé	190,00
VEUVE CLICQUOT	125,00
DOM PÉRIGNON	420,00

## ROUGES

### Savoie

75 cl

GAMAY	38,00
MONDEUSE	39,00

### Bordeaux

BORDEAUX AOC	38,00
GRAVES AOC «Hautes Gravières»	47,00
SAINT-ÉMILION	66,00

### Languedoc

FAUGÈRES	36,00
PIC SAINT-LOUP	36,00
PUECH-HAUT	43,00

### Vallée du Rhône

CÔTES-DU-RHÔNE AOC «Cante Cigale»	35,00
CÔTES-DU-RHÔNE Domaine des Servans 50 cl	18,00 35,00
BEAUMES DE VENISE	39,00
CROZES-HERMITAGE	49,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	67,00
SAINT-JOSEPH	53,00
CÔTE-RÔTIE	104,00

## ROSÉS

### Savoie

75 cl

ROSÉ DE SAVOIE Domaine Tardy (Propriétaire récoltant)	39,00
---	-------

### Côtes de Provence AOC

ROSÉ DE PROVENCE	53,00
PROVENCE MINUTY	65,00

## BLANCS

### Savoie - Ain

37,5 cl 75 cl

APREMONT Domaine Tardy (Propriétaire récoltant)	19,00 36,00
CHARDONNAY DU BUGEY Caveau Quinard	40,00
PINOT GRIS Spécialité du Caveau Bugiste	45,00
CHIGNIN BERGERON Domaine Tardy (Propriétaire récoltant)	42,00

### Languedoc

PUECH-HAUT	39,00
------------	-------

### Loire

POUILLY-FUMÉ	63,00
--------------	-------

## BOISSONS

## GIN

HENDRICK'S	12,00
BOMBAY	12,00
GORDON	9,00

## TÉQUILA

DON JULIO	12,00
PATRIN SILVER	15,00

## Softs

COCA-COLA 33cl	6,00
COCA ZÉRO 33cl	6,00
CHERRY 33cl	6,00
FANTA ORANGE 33cl	6,00
SPRITE 33cl	6,00
ICE TEA 33cl	6,00
PERRIER 33cl	6,00
ORANGINA 33cl	6,00
SCHWEPES 33cl	6,00
SCHWEPES AGRUMES 33cl	6,00
JUS DE FRUITS 25cl	5,80

TOMATE, ORANGE, ANANAS, ABRICOT

JUS ORANGE PRESSÉE	9,00
JUS CITRON PRESSÉ	9,00

AQUA PANNA 75cl	7,00
SAN PELLEGRINO 75cl	9,00
BONNEVAL 75cl	8,00

## Apéritifs

LA PERLE DU CHAMOIS AB 8cl	7,00
Apéritif maison 2cl	4,00
RICARD 6cl	8,00
MARTINI Rouge ou Blanc 6cl	6,00
SUZE 4cl	7,00
PORTO Rouge ou Blanc 7,00	
KIR Cassis, Framboise, Pêche, Mûre	7,00
COUPE DE PROSECCO	6,00

## Spritz

APÉROL SPRITZ	13,50
SAINT-GERMAIN SPRITZ	13,50
LIMONCELLO SPRITZ	13,50

## Shots

2,5cl 5,00	
TEQUILA GÉNÉPI	
BALLANTINES VODKA	
RHUM	
GET 27, GET 31 AMARETTO	

## Bières

### PRESSION

PAIX DIEU Nova 25cl	6,00
50cl	12,00
PAIX DIEU Triple 25cl	6,50
50cl	13,00

BON SECOURS à la Myrtille 25cl	7,00
50cl	14,00
STUUT ALOHA IPA 25cl	7,00
50cl	14,00

STELLA ARTOIS 25cl	4,50
50cl	9,50

HOEGAARDEN 25cl	6,50
50cl	13,00

### BOUTEILLE

DESPERADOS 33cl	8,00
ERDINGER 50cl	12,00
LA CHOUFFE 33cl	9,50
HOEGAARDEN Blanche 33cl	9,00

TRIPLET KARMELIET 33cl	9,00
PAIX DIEU Prestige 33cl	11,00

MAGNERS Irish Cider 33cl	8,50
--------------------------	------

### SANS ALCOOL

HEINEKEN 33cl	8,00
---------------	------

## Digestifs

4cl

FINE DU BUGEY	10,00
LAGAVULIN	15,00
CHARTREUSE VERTE	12,00
CALVADOS, COGNAC	10,00
GÉNÉPI	9,00
GÉNÉPI NOIR	32,00

## EAU DE VIE

MIRABELLE	10,00
POIRE	10,00
FRAMBOISE	10,00
GÉNÉPI	9,00

## VODKA

ERISTOFF	9,00
ABSOLUT	10,00
BELVÉDÈRE	13,00

## COGNAC

HENNESSY VS	12,00
HENNESSY XO	15,00

## RHUM

HAVANA	8,00
BACARDI	9,00
ZACAPA	15,00
THE KRAKEN	11,00
DIPLOMATICO	12,00

## RESTAURANT BAR PIZZERIA

# ENJOY IT

## MENU Enfant -10 ans

17€

### UN PLAT AU CHOIX

ONE DISH OF YOUR CHOICE

Steak haché ou Nuggets poulet ou Poisson pané + Frites	Chopped steak or Chicken nuggets or Breaded fish + French Fries
--	---

### DESSERT AU CHOIX

ONE DESSERT OF YOUR CHOICE

Mousse Chocolat ou Pot de glace	Chocolate Mousse or Ice cream
---------------------------------	-------------------------------

## Plat du jour

Dish of the day

19,5 €

## MENU du Midi

27€

Plat du jour + Dessert du jour + Café	Dish of the day + Dessert of the day + Coffee
---------------------------------------	---

SERVICE NON STOP 11H - 23H DU DIMANCHE AU LUNDI  
9H - 23H LE SAMEDI

RÉSERVATIONS +33 (0)4 79 00 08 79



www.restaurantlechamoisdor.com

## Pour Patienter TO WAIT

**FRITES MAISON**  
FRENCH FRIES 6€50

**FRITES & OIGNONS CRISPY**  
Cheddar fondu & oignons crispy  
Home fries with melted cheddar & crispy onions 8€

**FRITES CHEESE & BACON**  
Cheddar fondu, bacon grillé & oignons crispy  
Home fries with melted cheddar, grilled bacon & crispy onions 9€



**FRITES MAISON & OIGNONS RINGS** 8€50

**OIGNONS RINGS** 14€  
4 unités

**CROQUETTES DE VIANDE** 14€  
4 unités

**BEIGNETS DE MORUE** 9€  
4 unités - Codfish fritters

**MINI BOX** 19€  
6 Nuggets, 6 Chicken Wings, 6 Sticks Mozzarella

**ASSIETTE DE CHARCUTERIES** 19.00  
Sélection de charcuteries avec son chutney maison  
Selection of charcuterie with homemade chutney

**ARDOISE Gourmande** 27.00  
Sélection de Charcuteries et Fromages avec son Chutney Maison, Servie avec Pain d'épices / Selection of Cold Meats and Cheeses with its Homemade Chutney, Served with Gingerbread

**GARLIC BREAD SERVI CHAUD** 10.50  
Tranches de Pain Grillées Frottées à l'Ail et son Beurre Parsillé  
Toasted Bread Slices Rubbed with Garlic and Parsley Butter

**MONT D'OR GRATINÉ SERVI AVEC CHARCUTERIE** 33.00  
Fromage au lait cru AOP gratiné au four avec des fines herbes, accompagné de tranches de pain croustillant  
Oven-grilled PDO raw milk cheese with herbs served with slices of crusty bread, Served with cold cuts

## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

**RACLETTE**  
Au lait cru de Savoie AOP. Servie avec Charcuterie, Pommes de terre, de la salade verte  
Made with raw milk from Savoie AOP. Served with cold meats, potatoes and green salad  
min. 2 pers. 35.00/pers.

**PIERRADE ROYALE / 4 VIANDES**  
Canard, Poulet, Bœuf, Porc. Servie avec salade, frites et 3 sauces maison / Duck, Chicken, Beef, Pork. Served with salad, fries, and three homemade sauces  
min. 2 pers. 41.00/pers.

**TARTIFLETTE CRÉMEUSE** 28.00  
Au Reblochon Fermier AOP, servie avec de la salade verte  
Farmhouse Reblochon AOP, potatoes, served with green salad

**NOS FONDUES CHEESE FONDUES**  
Servie avec de la salade verte / Served with green salad  
min. 2 pers.

Savoiarde	26.00/pers.
Aux Cèpes	31.00/pers.
Aux Truffes	39.00/pers.
Charcuterie (sup.)	+ 15.00/pers.
Cold Meats (sup.)	

## Burgers

Pain brioché, servi avec frites maison  
Served with green Salad and French fries

**CHEESE BURGER** 23.00  
Steak Haché Black Angus, Salade, Tomate, Cheddar fondu, Oignons, Sauce Buns, Chopped steak Black Angus, Salad, Tomato, Melted cheddar, Onions, Sauce

**VÉGÉTARIEN** 24.00  
Steak végété, Tomate, Oignons, Courgette, Fromage Raclette, Sauce / Buns, Veggie steak, Tomato, Onions, Courgette, Raclette cheese, Sauce

**BIG BURGER** 26.00  
Salade, Steak Haché Black Angus, Œuf, Cheddar fondu, Tomate, Poitrine Fumée, Oignons, Sauce / Buns, Salad, Chopped steak Black Angus, Egg, Melted cheddar, Tomato, Smoked Bacon, Onions, Sauce

**XXL** 29.00  
Double Steak Haché Black Angus, Œuf, Cheddar fondu, Salade, Poitrine fumée, Tomate, Oignons, Sauce / Buns, Double Chopped Steak Black Angus, Egg, Melted Cheddar, Salad, Smoked Bacon, Tomato, Onions, Sauce

**BURGER SAVOYARD** 25.00  
Steak Haché Black Angus, Fromage Raclette, Galette rösti, Salade, Tomate, Poitrine Fumée, Oignons, Sauce / Buns, Chopped steak Black Angus, Raclette cheese, Galette rösti, Salad, Tomato, Smoked Bacon, Onions, Sauce

**BURGER CHICKEN** 25.00  
Escalope de Poulet Pané, Cheddar fondu, Salade, Tomate, Oignons, Sauce / Buns, Breaded chicken escalope, Melted cheddar, Salad, Tomato, Onions, Sauce

**ENJOY IT** 32.00  
Steak Haché Black Angus, Cheddar fondu, Oignons, Tomate, Foie Gras, Salade, Sauce / Buns, Chopped steak Black Angus, Melted Cheddar, Onions, Tomato, Foie Gras, Salad, Sauce

## Entrées STARTERS

**CHÈVRE CHAUD HOT GOAT** 18.50  
Salade Mesclun, Chèvre Chaud sur Toast, Tomate, Croûtons, Miel, Noix / Mesclun Salad, Warm Goat's Cheese on Toast, Tomato, Croutons, Honey, Nuts

**VÉGÉTARIENNE** 19.00  
Salade Mesclun, Tomates, Champignons, Concombre, Carotte, Œuf, Betterave, Courgette / Mesclun salad, Tomatoes, Mushrooms, Cucumber, Carrot, Egg, Beetroot, Courgette

**CÉSAR** 22.00  
Salade Mesclun, Poulet Pané, Œuf, Tomates cerises, Croûtons, Parmesan, Sauce César / Mesclun Salad Breaded Chicken, Egg, Cherry Tomatoes, Croutons, Parmesan Cheese, Caesar Sauce

**LA BURRATA** 23.00  
Focaccia, Roquette, Burrata, Tomates cerises, Copeaux de Parmesan, Jambon cru, Pignons de Pin / Focaccia, Rocket, Burrata, Cherry Tomatoes, Parmesan shavings, Rawham, Pine Nuts

**CHAMOIS D'OR** 23.00  
Salade Mesclun, Tomates, Jambon Cru, Croquants de Reblochon, Croûtons, Noix / Mesclun salad, Tomatoes, Raw ham, Crunchy Reblochon cheese, Croutons, Walnuts

**GOURMANDE** 25.00  
Roquette, Burrata, Jambon Cru, Tomates cerises, Copeaux de Parmesan, Huile de Truffe, Pignons de pin / Arugula, Burrata, Raw ham, Cherry tomatoes, Parmesan shavings, Truffle oil, Pine nuts

**BELLA** 26.00  
Salade Mesclun, Saumon Fumé, Avocat, Concombre, Tomate, Gambas, Sauce cocktail / Mesclun Salad, Smoked Salmon, Avocado, Cucumber, Tomato, Prawns, Cocktail Sauce

**POTAGE LÉGUMES DU JOUR** 14.00  
Soup vegetables of the day

**GRATINÉ À L'OIGNON** 15.00  
Soup onion gratin

**OMELETTES**

- Nature 15.00
- Jambon/Fromage HAM/Cheese 19.00
- Au Fromage cheese 18.00

**LA PIÈCE DU BOUCHER** 37.00  
Selon proposition, environ 400g, Légumes du jour, Frites Maison / The Butcher's Cut, According to suggestion, about 400g, Vegetables of the day, Fries


**ENTRECÔTE DE BŒUF** 39.00  
Environ 400g, Légumes du jour, Frites Maison  
Beef Entrecôte 400g, Vegetables of the day, Fries

**TAGLIATA DE BŒUF** 43.00  
Pavé de Bœuf finement coupé, servi saignant sur Lit de Roquette assaisonnée à l'Huile d'Olive et Vinaigre Balsamique, Copeaux de Parmesan, Pignons de pin  
Thinly sliced beef steak, served bleeding on a bed of rocket salad seasoned with olive oil and balsamic vinegar, Parmesan Shavings and Pine Nuts

**RIBS DE BŒUF** 38.00  
Short ribs de boeuf braisé au barbecue, Frites Maison  
Barbecue-Braised Beef Short Ribs, Homemade Fries  
Supplément Aligot +5€

**SUPPLÉMENTS :** Aligot, Frites, Bol de Légumes / Aligot, chips, Bowl of Vegetables +7€

**SAUCE AU CHOIX :** Poivre vert, Gorgonzola  
SAUCE OF CHOICE: Green pepper, Gorgonzola +4€



## Pizzas

Avec Olives et Origan With Olives & Oregano

**MARGARITA** 16.00  
Tomate, Mozzarella / Tomato, Mozzarella

**NAPOLITAINE** 18.00  
Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres  
Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers

**REINE** 18.50  
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons  
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms

**PEPPERONI** 19.00  
Tomate, Mozzarella, Pepperoni  
Tomato, Mozzarella, Pepperoni

**VÉGÉTARIENNE** 20.00  
Tomate, Mozzarella, Artichaut, Poivron, Oignons Rouges, Champignons, Tomates cerises / Tomato, Mozzarella, Artichoke, Pepper, Red Onions, Mushrooms, Cherry tomatoes

**THON** 20.00  
Tomate, Mozzarella, Thon, Capres, Oignons rouges  
Tomato, Mozzarella, Tuna, Capers, Red Onions

**ROMAINE** 21.00  
Tomate, Mozzarella, Jambon blanc, Pepperoni  
Tomato, Mozzarella, Ham, Pepperoni

**BURGER** 21.00  
Tomate, Égrené de Bœuf, Mozzarella, Oeuf / Tomato, Beef, Mozzarella, Egg

**SEXY CHEESE** 22.00  
Tomate, Mozzarella, Reblochon, Tomme de Savoie, Gorgonzola / Tomato, Mozzarella, Reblochon, Tomme de Savoie, Gorgonzola

**CALZONE EN CHAUSSON** 23.00  
Tomate, Mozzarella, Jambon blanc, Champignons, Œuf, Servie avec Salade / Tomato, Mozzarella, Ham, Mushroom, Egg, Served with Salad

**VAL THORENS** 23.00  
Tomate, Mozzarella, Jambon cru, Raclette  
Tomato, Mozzarella, Raw Ham, Raclette Cheese

**TARTUFO** 35.00  
Crème Truffe, Mozzarella, Burrata, Roquette, Copeaux de Parmesan / Truffle cream, Mozzarella, Burrata, Arugula, Parmesan shavings

**SUPLÉMENT**  
Oignons, Œuf, Roquette, Tomate +3.00  
Jambon cru, Burrata +5.00




## Fromages & Desserts

CHEESES & DESSERTS

**ASSIETTE 3 FROMAGES** et son Chutney 14.00  
Plate of three cheeses and its Chutney

**CRÈME BRÛLÉE** à la Vanille 11.00  
Vanilla Crème Brûlée

**TARTE MYRTILLE** / Blueberry Tart 11.00

**TARTE TATIN TIÈDE** 11.00  
et sa Quenelle de Vanille  
Warm Tarte Tatin and its Vanilla Quenelle

**CHEESECAKE** aux Fruits Rouges 11.00  
With Red Fruits

**NOUGAT GLACÉ** / Iced Nougat 11.00

**MOUSSE CHOCOLAT** / Chocolate Mousse 11.00

**MI-CUIT AU CHOCOLAT** 12.00  
Cœur coulant et son Coulis de Fruits Rouges  
half-baked chocolate Flowing heart with red fruit coulis

**TIRAMISU** 13.00

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**  
COFFEE OR TEA GOURMET 14.50

**SUPLÉMENT**  
Cappuccino, Grand Café, Grand Crème  
Cappuccino, Big Coffee, Big Cream + 2.50

**EXPRESSO** 3.00

**DOUBLE EXPRESSO** 6.00

**CAFÉ CRÈME** 5.50

**CAPPUCCINO** 7.00

**DÉCAFÉINÉ** 3.50

**CHOCOLAT CHAUD** 5.50

**CHOCOLAT VIENNOIS** 7.00

**THÉ** 5.00  
Ceylan, Fruits rouges, citron ou Thé vert à la menthe

**ROOÏBOS** 5.00  
Supérieur d'Afrique du Sud

**INFUSION** 5.00  
Camomille, Tilleul, Verveine

**LATTE MACCHIATO** 7.50

**ALCOOLISÉES**

**VIN CHAUD** 6.00

**IRISH COFFEE** Paddy 14.00

**SUPLÉMENT CHANTILLY** 1.50

## Pâtes PASTA



**LINGUINE BOLOGNAISE** 21.00

**LINGUINE CARBONARA** 21.00

**LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ** 26.00

**LASAGNES MAISON** 23.00

**TAGLIONI VÉGÉTARIEN** 21.00  
Taglioni verte, macédoine de légumes / Green taglioni, mixed vegetables

**TAGLIONI NERO AUX GAMBAS** 27.00  
Taglioni à l'Encre de Seiche, Sauté de Gambas, Tomates cerises, Basilic / Taglioni with Squid Ink, Sautéed Prawns, Cherry Tomatoes, Basil

**RAVIOLI RICOTTA ÉPINARD** 22.00  
Crème au Basilic, Tomates cerises, Roquette  
Spinach Ricotta Ravioli, Basil cream, cherry tomatoes, rocket

**FIOCHETTI GORGONZOLA** 26.00  
Farcis au Gorgonzola, crème aux 4 fromages  
Gorgonzola stuffing with 4-cheese cream

## Poisson FISH

**PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ** 27.00  
Purée de Pommes de terre, Légumes du jour, Sauce au Curry Rouge / Grilled Salmon Steak, Mashed Potatoes, Vegetables of the day, Red Curry Sauce

**GAMBAS GRILLÉES À LA PLANCHA** 32.00  
Sauce Aioli, Frites maison / Grilled prawns a la plancha  
Aioli sauce, home french fries

**QUEUE DE LANGOUSTE AU BARBECUE** 38.00  
Queue de Langoustine grillée beurré persillé, légumes, frites maison / Grilled Lobster Tail with Garlic Parsley Butter, Vegetables, and Homemade Fries

## Coupes Glacées

ICE CREAM CUPS

**2 BOULES** 6.00    **3 BOULES** 8.50  
**2 SCOOPS**    **3 SCOOPS**

**PARFUMS**  
Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Caramel beurre salé, Noix de Coco, Marrons, Citron, Myrtille, Menthe  
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coffee, Salted butter caramel, Coconut, Chestnut, Lemon, Blueberry, Mint

**CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** 11.00  
3 boules Café ou Chocolat, Chantilly, Coulis de Chocolat  
3 scoops Coffee or Chocolate, Whipped cream, Chocolate coulis

**DAME BLANCHE** 11.00  
3 boules Vanille, Chantilly, Meringue, Coulis de Chocolat  
3 scoops Vanilla, Whipped cream, Meringue, Chocolate coulis

**BANANA SPLIT** 12.00  
Glaces Banane, Vanille, Fraise, Chocolat, Chantilly, Coulis de Chocolat / Banana, Vanilla, Strawberry, Chocolate ice cream, Whipped cream, Chocolate Coulis

**LA SAVOYARDE** 11.00  
Glaces Vanille, Marrons, Meringue, Chantilly  
Vanilla, Chestnut ice cream, Meringue, Whipped cream