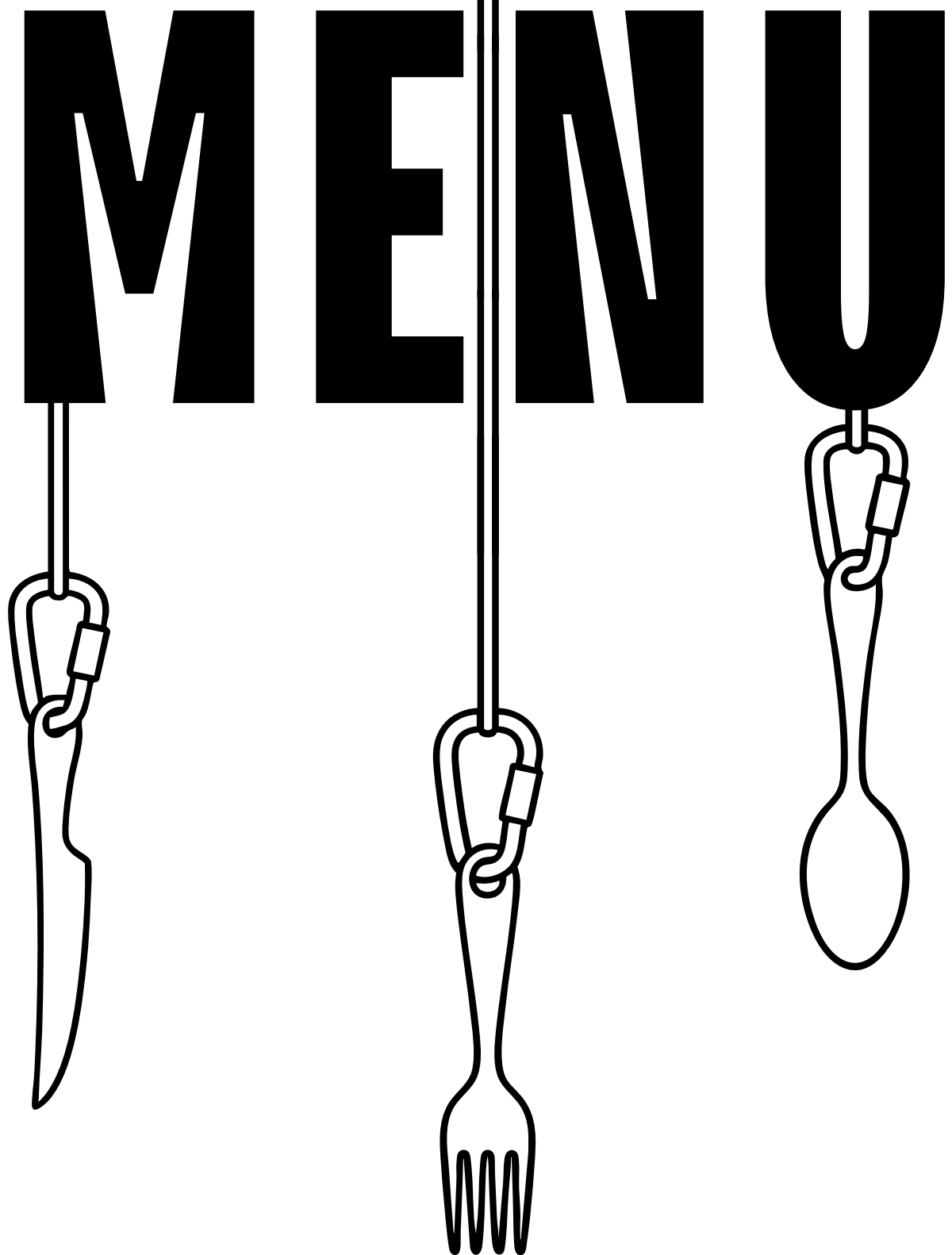




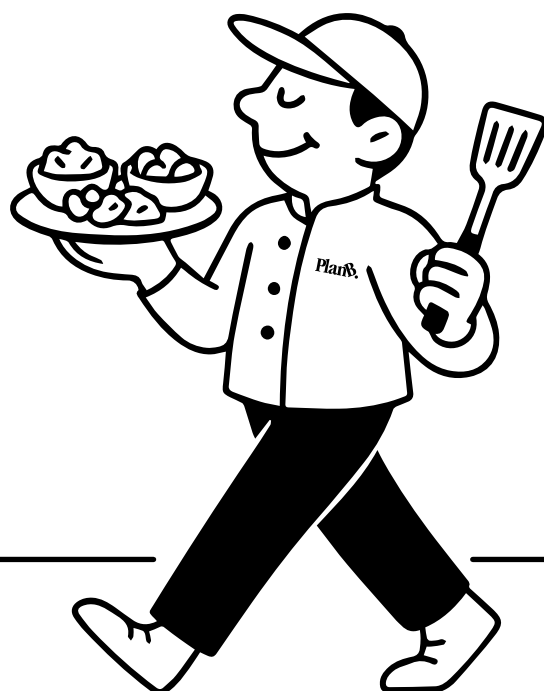
Notre cuisine a du goût. Et des valeurs.
Our food has flavour. And values.

PlanB.
Living Chamonix

ENTRÉES ET TAPAS

STARTERS AND TAPAS

Frites garnies à la sauce Raclette et chips de bacon <i>Fries with Raclette sauce and bacon chips</i>	8,50 €
Choux fleur à croquer, coulis de piquillos et sauce aux herbes fraîches 🌿 <i>Crunchy cauliflower, piquillo coulis and fresh herb sauce</i>	11 €
Croquettes de fondue savoyarde 🌿 <i>« Fondue Savoyarde » croquettes</i>	9 €
Poulet frit Karaage <i>Karaage fried chicken</i>	4 pcs. - 12 € 7 pcs. - 19 €
Œuf mayo revisité au chorizo ❤️ <i>Twisted mayonnaise egg with chorizo</i>	6,50 €
Arancini au caviar d'aubergine 🌿 <i>Aubergine caviar arancini</i>	10 €
Trio de mini-burgers au poulet Karaage <i>Trio of Karaage chicken mini-burgers</i>	12 €
Polenta croustillante aux pleurotes 🌿 <i>Crispy polenta with oyster mushrooms</i>	6€ les 3 10€ les 5
Planche mixte gourmande : 3 croquettes de fondue, 3 poulets Karaage, 3 polentas croustillantes aux pleurotes, caviar d'aubergine <i>Gourmet mixed board: 3 « Fondue Savoyarde » croquettes, 3 Karaage chickens, 3 crispy polenta with oyster mushrooms, aubergine caviar</i>	29 €

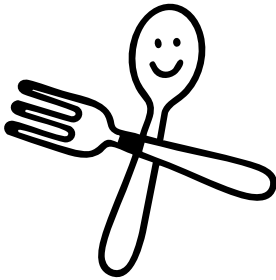


❤️ Coup de cœur
Favourite

🌿 Végétarien
Vegetarian

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

GREEN



Salade César PlanB
PlanB Caesar salad

19 €

Risotto de Lily - Steak de risotto, pesto rosso et vinaigre balsamique 🌿❤️
Lily's risotto – Risotto steak, pesto rosso and balsamic vinegar

18 €

Patate douce rôtie, crème d'avocat, Féta et grenade 🌿
Roasted sweet potato, avocado cream, Féta and pomegranate

18 €

Noodles de riz aux légumes croquants V 🌿 📦 🍌❤️
Rice noodles with crunchy vegetables

22 €

GRILL

Belle entrecôte grillée 300g, frites* et salade
Beautiful 300g entrecote steak, fries and salad*

36 €

**Supplément sauce Raclette et chips de bacon / Extra Raclette sauce and bacon chips 2,50 €*

Tataki de canard et salade de chou crue marinée
Duck tataki and pickled raw cabbage salad

24 €

Pavé de truite à la plancha et légumes sautés
Seared trout fillet and stir-fried vegetables

26 €



PLATS À PARTAGER TO SHARE

Belle lasagne, salade verte ❤️
Big lasagna, green salad

38 €

Cordon bleu géant, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive (pour 2 ou plus) ❤️
Giant cordon bleu, mashed potatoes with olive oil (for 2 or more)

46 €

❤️ Coup de cœur
Favourite

🌿 Végétarien
Vegetarian

🌿 Sans gluten
Gluten-free

📦 Sans lactose
Lactose-free

V Vegan
Vegan

🍌 Protéiné
High-protein

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

COMFORT FOOD

Burger Angus - Steak Angus, sauce Raclette, bacon, salade, oignon confit et frites*	22 €
<i>Angus burger – Angus beef patty, raclette sauce, bacon, lettuce, caramelized onion and fries*</i>	
<i>*Supplément sauce Raclette et chips de bacon / Extra Raclette sauce and bacon chips 2,50 €</i>	
Burger Hashbrown - Rösti, coulis de piquillos, salade, oignon confit et frites*	18 €
<i>Hashbrown burger – Rösti, piquillo coulis, lettuce, caramelized onion and fries*</i>	
<i>*Supplément sauce Raclette et chips de bacon / Extra Raclette sauce and bacon chips 2,50 €</i>	
Sandwich grillé au diot : fromages à fondue, saucisse locale, oignon confit	17 €
<i>Grilled cheese Club'oDiot: melted cheeses, local sausage, onion confit</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

Frites	4 €
<i>Fries</i>	
<i>Supplément sauce Raclette et chips de bacon / Extra Raclette sauce and bacon chips 2,50 €</i>	
Salade verte	3 €
<i>Green salad</i>	
Légumes sautés au sésame	6 €
<i>Stir-fried vegetables and sesame</i>	
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	4 €
<i>Mashed potatoes with olive oil</i>	



SAUCES

Sauce signature herbes fraîches	4 €
<i>Fresh herbs signature sauce</i>	
Sauce Raclette	3 €
<i>Raclette cheesen sauce</i>	
Sauce champignons	3 €
<i>Mushrooms sauce</i>	



Coup de cœur
Favourite



Végétarien
Vegetarian

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



Eau ou sirop • Water or syrup

+

Plat au choix • Main course of your choice

Lasagnes du chef

Chef's lasagna

Croustillants de poulet - Frites ou légumes

Crispy chicken – French fries or vegetables

Pavé de truite - Frites ou légumes

Trout fillet – French fries or vegetables

+

Glace ou Pom'Potes • Ice cream or Pom'Potes

+

Un livre de coloriage • A coloring book

DESSERTS DE LUCIE

Tiramisu noisette à partager ♥

Hazelnut tiramisu to share

23 €

Cheesecake savoyard à partager

Savoyard cheesecake to share

17 €

Mousse au chocolat à la fève de tonka et fleur de sel

Chocolate tonka beans mousse and salt flower

8 €

Sorbet avocat sur crumble à la noix de coco et mangue fraîche

Avocado sorbet on coconut crumble and fresh mango

10 €



♥ Coup de cœur
Favourite

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

CAVE À VIN

VINS D'ICI LOCAL

Vin rouge • Red wine

Adrien Veyrin Gamay AOP vin de Savoie	75 cl 28 €
Mondeuse Saint-Romain "sur le versant" AOP vin de Savoie	34 €

Vin blanc • White wine

Apremont Maréchal AOP vin de Savoie	75 cl 26 €
Chignin Bergeron Maison quenard AOP vin de Savoie	48 €

Vin orange • Orange wine

La fraîcheur d'un blanc et les tannins du rouge.
The freshness of a white and the tannins of a red.

Roussette de Savoie "brut de nature" AOP vin de Savoie	75 cl 42 €
---	---------------

BULLES BUBBLES

Naonis Prosecco DOC Prosecco	12 cl 6 €	75 cl 26 €
Oddbird Spumante Pétillant sans alcool Alcohol free sparkling wine		38 €
Taittinger AOP Champagne	12 €	80 €

VINS D'AILLEURS NOT SO LOCAL

Vin rouge • Red wine

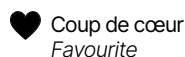
Le pot de la maison House wine	12 cl 4,50 €	46 cl 14 €
La sélection du moment Selection of the month	7 €	
Château Vincens AOP Cahors		75 cl 28 €
Château Montfrin Côtes du Rhône AOP Côtes du Rhône		32 €
Buxy Côte Chalonnaise AOP Bourgogne Côte Chalonnaise		42 €
Artisans Partisans ci 22-23-81 Vin de France		38 €
Crozes-Hermitage Michelas Saint-Jemms AOP Crozes-Hermitage		51 €
Saint-Émilion Beau Vallon AOP Saint-Émilion		49 €

Vin blanc • White wine

Le pot de la maison House wine	12 cl 4,50 €	46 cl 14 €
La sélection du moment Selection of the month	7 €	
Domaine de Pellehaut L'été Gascon, IGP Côtes de Gascogne		75 cl 29 €
Château Bel-Air Perponcher Blanc AOP Entre-Deux-Mers		37 €
Pabiot Pouilly Fumé Fines Caillottes AOP Pouilly-Fumé		51 €
Christophe Patrice Petit Chablis AOP Petit Chablis		46 €

Vin rosé • Rosé wine

Estandon gris Souvenir du var IGP Var Argens	12 cl 6 €	75 cl 26 €
---	--------------	---------------



Nos vins peuvent contenir des sulfites.
Our wines may contain sulphites.

Prix TTC en euros, service compris. Droit de bouchon : 10€.
Prices incl. VAT in euros, service included. Corkage fee: 10€.

LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Notre cuisine a du goût. Et des valeurs.

Au PlanB, on ne se contente pas de faire de bons petits plats. On veut que chaque assiette ait du sens, pour vous, pour les producteurs, et pour la planète.

Les plats de notre carte sont faits maison. Parce qu'on croit au vrai, au bon, au simple. On épluche, on coupe, on mijote, on goûte, on recommence. Bref, on cuisine, pour de vrai.

Nos fournisseurs sont majoritairement locaux. Parce que moins de kilomètres, c'est moins d'impact et plus de fraîcheur. Et parce que soutenir les filières locales, c'est aussi faire le choix du bon sens.

On vise un impact positif. Moins de gaspillage, plus de saisonnalité. On s'engage aussi pour une alimentation plus responsable, avec des options veggie (et parfois véganes) qui ont tout pour plaire.

Nous n'avons pas la prétention d'être parfaits. Mais nous faisons de notre mieux, et nous sommes convaincus que ça commence par ce que nous mettons dans votre assiette.



THE TASTE OF COMMITMENT

Our food has flavour. And values.

At PlanB, we don't just cook tasty dishes — we make sure every plate has meaning. For you, for our producers, and for the planet.

The dishes on our menu are homemade. Because we believe in real, honest, simple food. We peel, chop, simmer, taste, and start again if needed. In short: we truly cook.

Most of our suppliers are local. Because fewer kilometers mean less impact and more freshness. And because supporting local supply chains just makes sense.

We aim for a positive impact. Less waste, more seasonal produce, and plenty of veggie (and sometimes vegan) options that don't compromise on flavour.

We don't claim to be perfect. But we're doing our best — and for us, it all starts with what we put on your plate.

