



le chalet

SUPER-BESSE

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 COMPLÈTE : jambon, œuf, Cantal	12,80€
LA COMPLÈTE DE PAYS : jambon de pays, œuf, Cantal	13,80€
LA BERGÈRE : Truffade, jambon de pays	17,00€
LA MONTAGNARDE : fromage à raclette, lardons, crème, oignons, pommes de terre	16,80€
<u>Supplément au choix</u> : fromage, œuf, cantal, jambon blanc ou jambon de pays	4,90€

Les Spécialités Régionales

VÉRITABLE TRUFFADE AUVERGNATE

cuite et servie dans sa poêle (servie uniquement à l'intérieur)

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.**

Le Coin Viande

ONGLET DE BŒUF (300 grammes)

frites, salade **23,90€**

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€**

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

Dessert du jour ♥	6,10€
Fromage blanc, coulis myrtilles ♥	5,60€
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€

Flasher le code
et retrouvez la carte
des allergènes





le chalet

SUPER-BESSE



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	5,50€	11€	33€
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€

La rencontre en Terre Bretonne

	20 cl	1 l
Kir Breton 	4,50€	
Cidre Brut		17,50€
	27.5 cl	75 cl
Cidre Brut	4,70€	
Cidre Doux		18€




Eaux (75 cl)

Chateldon	6€
Volvic	6€

Champagne AOC

	10 cl	75 cl
Paul Romain	7,90€	56€

Digestifs (2 cl)

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

Généstine, 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€**