



M E S S
C H A M O N I X

Cocktails

Cocktails signature

MESS SPRITZ	13
Aperol, liqueur St-Germain, jus d'abricot, Prosecco, eau pétillante	
ITALICA FIZZ	14
Rhum blanc, Italicus, sirop de framboise, jus d'orange frais, tonic rhubarbe/hibiscus	
ELDERFLOWER SOUR	13
Rhum blanc, vermouth blanc, citron vert, sirop de sucre, top de mousse de fleur de sureau	
D'S FIRST	13
Gin Bombay, jus de cranberry, citron vert, sirop de fraise	
NEW FANTASY	13
Vodka, sirop de vanille, jus d'ananas, citron vert, triple sec	
ROSE GRAPE	13
Gin, citron jaune, sirop de romarin, jus de pamplemousse	
WINTER'S LAST BREATH	13
Cognac, sirop maison cannelle-orange-citron, bitter maison cannelle-orange	
COCKTAIL DU JOUR	15

Cocktails Chartreuse

CHARTREUSE MULE	14
Chartreuse Verte, jus de citron, ginger beer, sirop de gingembre	
MOJITO CHARTREUSE	14
Chartreuse Verte, jus de citron, eau pétillante, sucre, menthe fraîche	
JAPAN GREEN JULEP	14
Chartreuse Verte, saké à la prune, citron vert, feuilles de menthe	
ALPINE NEGRONI	14
Gin infusé à la camomille, vermouth dry, Chartreuse Jaune	

Mocktails

SWEET APPLE	8
Jus de pomme, citron vert, sirop de miel	
PURPLE JUICE	8
Jus de poire, confiture de myrtilles, citron vert	
VIRGIN MOJITO	7
Limonade, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	



Prix en euros TTC, service inclus.

La liste des allergènes est disponible auprès de votre serveur. Certains cocktails peuvent contenir du blanc d'oeuf.
Les contenants et centilitrages peuvent varier entre 15 cl et 30 cl.



M E S S

C H A M O N I X

Le partage pour commencer

PLANCHE DE TAPAS Beignets à la brousse, houmous de betterave, sucettes de Reblochon laitier AOP et focaccia	21
PIZZA À LA TRUFFE MELANOSPORUM Crème de parmesan et truffe melanosporum	32
HOT-DOG XXXL Pain viennois, saucisse à l'ail des ours, pickles de légumes et sauce cheddar	21
PLANCHE DE 6 PIZZETTES Marinara : Confit de tomates, anchois et huile d'olive Calabrese : Confit de tomates, saucisse piquante 'Nduja et huile d'olive Ricotta : Ricotta, artichauts à l'italienne	19
PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGES DES ALPES Saint-Marcellin, Reblochon laitier AOP, rillettes de Sallanches, saucisson, jambon de Savoie et ses condiments	24

Menu du jour

Uniquement le midi
Du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR	14,90
ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT	20,90
ENTRÉE • PLAT • DESSERT	24,90

Entrée

Entrée du jour

ou

Soupe du jour

Plat du jour

Dessert

Churros

ou

Gratin de pommes

À picorer

BEIGNETS À LA FÊTA Cuits à la minute	7
SUCETTES DE REBLOCHON Reblochon laitier AOP	9,50
FOCACCIA Huile d'olive, fleur de sel et beurre d'ail	5,50
HOUMOUS DE BETTERAVE Huile de sésame et noisettes	6
RILLETTES DE SALLANCHES Pickles de légumes	7,50

Nous travaillons uniquement avec des produits frais, cuisinés sur place par notre brigade.
Nos plats peuvent varier selon la disponibilité des ingrédients.

Prix en euros TTC, service inclus.

La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles auprès de votre serveur.



M E S S

C H A M O N I X

Grill & viandes

Pour chaque plat, choisissez votre side et votre sauce

ENTRECÔTE AU FEU DE BOIS 250 g, fleur de sel et mélange de poivres	34
RIBS DE COCHON Confits et laquage aux épices Version double pour les passionnés	27 52
HOT-DOG XXXL Pain viennois, saucisse à l'ail des ours, pickles de légumes et sauce cheddar	25
SAUCISSE DE VEAU GRILLÉE Artisanale de la boucherie de Sallanches	22
CROQUE-MONSIEUR AU FEU DE BOIS Pain brioché artisanal, jambon blanc de pays et sauce reblochon	21
CHEESEBURGER Steak haché 180 g, chou rouge, sauce cheddar, ketchup et moutarde à l'ancienne	21
LE MESS BURGER Steak haché de Galice 200 g, foie gras et crème de truffe	43

Un partage d'exception

Choisissez un side et une sauce par personne

TOMAHAWK DE BOEUF, ENV. 1 KG Sa découpe unique permet une cuisson qui lui confère un goût remarquable	56/pers
CÔTE DE BOEUF 1 kg de pur plaisir français cuit à l'américaine	48/pers
CARRÉ DE COCHON Fermier de Haute-Savoie de la boucherie de Sallanches	29/pers
VOLAILLE DE BRESSE Cuite en deux façons, pour en découvrir toutes les saveurs	46/pers

Prix en euros TTC, service inclus.

La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles auprès de votre serveur.



M E S S

C H A M O N I X

Plats

GNOCCHIS	16
Sauce au reblochon	
Version montagnarde avec jambon de pays	19
FISH & CHIPS	26
Cabillaud en tempura, sauce tartare, citron brûlé et frites maison	
LINGUINES AUX MORILLES	25
Estragon et parmesan	
Supplément truffe melanosporum	12
SALADE CAESAR	21
Salade romaine grillée à la flamme, volaille fermière, sauce caesar et parmesan	
Option végétarienne	19
SOUPE DU JOUR	16

Fondues

À partir d'une personne - Uniquement le soir

CHARCUTERIE	26
Mélange de beaufort, abondance et comté. Pommes de terre cuites au feu de bois, charcuterie et salade	
MORILLES ET CHAMPAGNE	34
Champagne, morilles, mélange de beaufort, abondance et comté. Pommes de terre cuites au feu de bois et salade	
Version montagnarde avec charcuterie	41
TRUFFE MÉLANOSPORUM	46
Truffe, mélange de beaufort, abondance et comté. Pommes de terre cuites au feu de bois et salade	
Version montagnarde avec charcuterie	53

Sides et sauces

SIDES

Frites maison
Salade romaine et pickles de légumes
Purée de pommes de terre
Pôlée de légumes d'hiver

SAUCES MAISON

Mayonnaise
Cheddar
Poivre de Penja
Reblochon
Barbecue
Spicy fumée

Menu bad Kids

Midi et soir - Jusqu' à 12 ans - 13,50

PLAT

Gnocchis sauce au reblochon
ou
Steak haché avec side au choix
ou
Fish & chips

DESSERT

Riz au lait
ou
Mousse au chocolat

SIROP À L'EAU

Prix en euros TTC, service inclus.

La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles auprès de votre serveur.



M E S S

C H A M O N I X

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINÉ GÉANTE À PARTAGER Gianduja et praliné	17
RIZ AU LAIT Sauce caramel beurre salé	8
CHURROS Crème mascarpone et sauce chocolat	8
GRATIN DE POMMES Cuit à la minute et flambé au Génépi	8
BIG PROFITEROLE Pâte à choux, glace vanille, crème mascarpone et chocolat fondu	14
CAFÉ GOURMAND	12

Glaces artisanales des Alpes

GLACES

Vanille bourbon
Noix de coco
Chocolat
Rhum et raisins
Pistache
Menthe chocolat
Café pur arabica

SORBETS

Poire
Citron jaune
Fraise
Framboise
Cassis noir de Bourgogne
Mangue-passion
Pêche de vignes

1 boule	3
2 boules	6
3 boules	8,50
Supplément chantilly maison	1

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES Saint-Marcellin, Reblochon laitier AOP, bleu du Vercors, Tamié et ses condiments	16
--	----