



LA FORMULE
DU CHALET

En ce moment

Notre Saint Nectaire gratiné au four
-
Crêpe au sucre

22,90

MENU

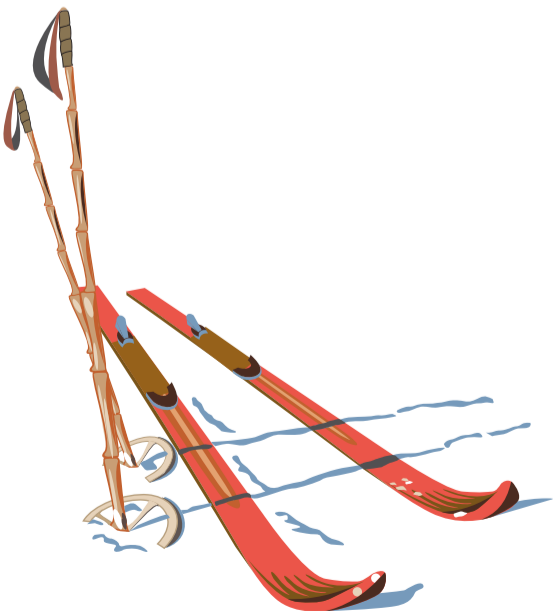
jusqu'à 7 ans

Mini galette jambon fromage,
ou jambon blanc frites
-

Véritable glace Italienne,
accompagnement au choix :
sauces myrtilles, Nutella,
Caramel Beurre Salé, Crème de Marron,
Chocolat maison

8,90

PIOUPIOU



PRIX EN EURO

LE COIN BURGER

17,90

Steak haché Aubrac (sauf pour le burger végété), confit d'oignons, sauce biggy burger, servi avec ses frites + supplément bacon ou sauce fourme 1€

LE BURGER CHÈVRE MIEL

LE BURGER BACON SANS FROMAGE

LE BURGER FROMAGE À RACLETTE, BACON

LE BURGER SAINT NECTAIRE

LE BURGER FOURME D'AMBERT

LE BURGER VÉGÉ

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

VÉRITABLE TRUFFADE AUVERGNATE 19,90/pers.
cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon sec supérieur, lard et salade verte (servie uniquement à l'intérieur)

NOTRE SAINT-NECTAIRE GRATINÉ AU FOUR 19,90
servi avec charcuterie, pommes de terre et salade

BURGER GRATINÉ À LA TRUFFADE 18,90
Steak haché AUBRAC, confit d'oignons, sauce biggy burger, servi avec ses frites

LES GALETTES

créées par nos Maîtres Crêpiers
Toutes nos galettes au sarrasin sont accompagnées d'une salade verte.

LA PISTE BLEUE : jambon, Cantal 11,80

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

LA MONTAGNARDE : fromage à raclette, lardons, crème, oignons, pommes de terre 16,80

L'Auvergnate : saint nectaire, écrasé de pommes de terre, oignons, lardons, crème 14,30

+ SUPPLÉMENT AU CHOIX : fromage, œuf, cantal, jambon blanc ou jambon de pays 4,90

VÉRITABLE RACLETTE
MONTAGNARDE

3 GOÛTS AU CHOIX :
- Ail des ours, Moutarde de Charroux ou Nature
Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade.
(minimum 2 personnes uniquement le soir)

21,90/pers.



LE COIN BRASSERIE

PLAT DU JOUR (uniquement le midi) 13,90

SALADE DU CHALET 14,90
fourme d'Ambert, Cantal, salade, jambon de pays, chou, noix

DOUBLE BROCHETTES D'ONGLET MARINÉES AIL DES OURS (300 gr) 23,90
sauce fourme d'Ambert, frites

LES CRÊPES

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), chantilly	4,40
Myrtille, chantilly	5
Caramel beurre salé	4,10
Caramel beurre salé, chantilly	4,70

LES DESSERTS

Brownie maison	6,90
Notre fameuse coupétade Auvergnate, coulis caramel, beurre salé	6,90
Fromage blanc, coulis myrtilles	5,60
Crème brûlée spéculoos	6,10
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

Flashez le code
et retrouvez
la carte des
allergènes





VINS

HIVER 2025-2026

ROUGES

	12 CL	25 CL	75 CL
L'Héritage des Volcans, AOC Côtes d'Auvergne	5,10	10,20	30,60
Genus AOC Côtes du Rhône Village	5,30	10,60	31,80
Cuvée Entre Copains, Millésime 2023, Saint Nicolas de Bourgueil	5,70	11,40	34,20
Château des Crès Ricards, Terrasses du Larzac			33,50
Château Lascaux, AOC Pic Saint Loup	6	12	36

ROSÉS

	12 CL	25 CL	75 CL
CUVÉE AZUR IGP Méditerranée	5,20	10,40	31,30
Domaine de Bendel AOC Côtes de Provence			33

BLANCS

	12 CL	25 CL	75 CL
Domaine Hubel AOC Côtes d'Auvergne	5,30	10,60	31,80
Tariquet, IGP Côtes de Gascogne	5,10	10,20	30,60

LA RENCONTRE EN
TERRE BRETONNE

	20 CL	25 CL	75 CL
Kir Breton	4,50		
Cidre Brut LOIC RAISON		4,70	
Cidre Brut BOLEE D'Armorique			19
Cidre Doux BOLEE D'Armorique			19

EAUX

	75 CL
Chateldon	6
Volvic	6

CHAMPAGNE AOC

	12 CL	75 CL
Paul Romain	7,90	56

DIGESTIFS

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



GËNESTINE

LE RÉVEIL D'UNE MARQUE HISTORIQUE
AUVERGNATE. FONDÉE EN 1845 ET
RÉVEILLÉE EN 2021

ROYAL MENTHE 6,50
Liqueur digestive à base de menthe
poivrée.

VERVEINE LA VERTE
DE CLERMONT 6,50
À base de verveine fraîche, cueillie à la
main à Clermont-Ferrand, un spiritueux
inimitable avec un nez frais et délicat.



COCKTAILS

SPRITZ 9.50
Aperol (4cl), Prosecco (6cl),
eau gazeuse

GIN TONIC DU CHALET 9.50
Gin (4cl.), Schweppes Tonic, myrtilles,
jus de citron

MARGARITA MYRTILLES 9.50
Tequila (4cl), Triple sec, jus de citron,
Myrtilles fraîches

IRISH COFFEE 8.50
whisky (4cl), café, sucre de canne,
chantilly

EXPRESSO MARTINI 9.50
Vodka (4cl), liqueur de café (2cl), café,
sirop de sucre de canne