



EXCELSIORCHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

**CASA  
BIANCO**  
RESTAURANT



**EXCELSIORCHAMONIX**

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

# LES MOUFFLONS


## KIDS MENU

**20€**

**Steak Haché / Grounded beef**  
**Suprême de Volaille / Chicken breast**  
**Poisson du Jour / Catch of the Day**

**Ces plats s'accompagnent au choix de :**  
**pommes de terre frites, riz basmati, penne à l'huile d'olive, légumes de saison**  
You can choose any side upon proposal:  
french fries, basmati rice, penne pasta with olive oil, seasonal vegetables


**Glaces chocolat, vanille ou fraise / Chocolate, vanilla or strawberry ice creams**  
**Crème de Cogne du Val d'Aoste / Chocolate cream from Aoste Valley**

 **Plat végétarien**  
Vegetarian dish


**Prix nets, taxes et service compris / La liste des allergènes est disponible sur demande**  
Nets prices, inclusive taxes and service / Allergens available upon request


## ENTRÂ SARTERS

**Terrine de Montagne aux myrtilles de Savoie 15€**  
Mountain Terrine with blueberries from Savoie

**Œufs fermiers cocotte, épinards frais, gratinés à la Tome de Montroc 12€**   
Baked farm-range-eggs, fresh spinach, browned with Tomme de Montroc cheese

**Cassolettes d'escargots, légumes de saison, champignons forestiers,  
crème à l'ail des ours\* 26€ \*SUPP. +10€**  
Snails and mushrooms fricassee, wild garlic cream

**Reblochon croustillant, mesclun, pommes de Savoie et pickles de légumes 17€**   
Crusty reblochon cheese, mixed salad, apple from Savoie and pickles

**Potage de butternut en Pain de Campagne, emulsion de châtaigne, noisettes torréfiées 12€**   
Butternut squash soup, country loaf bread, chestnuts foam, roasted hazelnuts


## PLANTEL MAIN COURSES


**Suprême de volaille fermière farci aux morilles, polenta crémeuse à la fontina\* 35€ \*SUPP. +15€**  
Stuffed poultry breast with morels, creamy polenta and fontina cheese

**Saumon de Fontaine, crème de poireaux à l'ail des ours, légumes de saison\* 26€ \*SUPP. +5€**  
River salmon, creamy leeks and wild garlic, seasonal vegetables

**L'entrecôte Montbéliarde (300g),  
pommes de terre en gratin savoyard, poêlée de cèpes\* 39€ \*SUPP. +15€**  
Montbéliarde sirloin (10,5 oz), baked potatoes « savoyard style », pan-sautéed porcinis


**Potée Savoyarde, pormonaise et saucisse de Savoie de la Maison Baud\* 24€ \*SUPP. +5€**  
Cabbage Potée, Savoie sausages from La Maison Baud


**Poireaux en deux façons, épinards frais, crosnes glacés, émulsion persil et cerfeuil 20€**   
Leeks in two ways, fresh spinach, glazed Jerusalem artichokes, parsley and cervil emulsion


 **Plat végétarien**  
Vegetarian dish

# PASTA & RISOTTO

## PASTA AND RISOTTO

**Risotto carnarolli, cèpes, fontina 22€**   
Carnarolli risotto, porcini, fontina cheese

**Risotto carnarolli aux légumes de saison, parmesan 22€**   
Carnarolli risotto, seasonal vegetables, parmesan cheese

**Penne, truffe d'été, fontina 25€**   
Penne, summer truffle, fontina cheese

# FRONTIÈRES (1/2)

## BORDERS

**FONDUES \*SUPP. +10€**


**Fondue savoyarde au Beaufort & Abondance 30€/pp**  
(pour deux convives au minimum)  
Beaufort cheese « Fondue »  
(for two people at least)

**Fondue suisse au Gruyère & Vacherin 30€/pp**  
(pour deux convives au minimum)  
Gruyère cheese « Fondue »  
(for two people at least)

**POUR ACCOMPAGNER  
TO GO WITH**

**Bol de pommes de terre grenailles 6€**  
Steamed baby potatoes

**Assortiment de charcuteries italiennes et françaises 10€**  
Savoyarde and Italian delicatessen

 **Plat végétarien**  
Vegetarian dish



**EXCELSIOR**CHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

# FRONTIÈRES (2/2)

## BORDERS

### RACLETTES \*SUPP. +10€

**Raclette à l'ail des Ours 38€/pp**  
(pour deux convives au minimum)  
Wild garlic raclette  
(for two people at least)

**Raclette du Val d'Arly 38€/pp**  
(pour deux convives au minimum)  
Val d'Arly raclette  
(for two people at least)

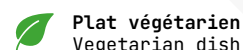
Nos raclettes sont accompagnées  
d'une sélection rigoureuse des meilleures charcuteries  
savoyardes et italiennes et d'un mesclun de salade verte  
Our raclettes come with the finest selection  
of Savoyarde and Italienne delicatessen  
and a fresh green salad

**Croûte Savoyarde, mesclun de salade 30€**  
Crusty bread and Beaufort cheese from Savoie, mixed salad

**Tartiflette au reblochon fermier de Savoie 28€**  
Roasted reblochon cheese, potatoes and bacon

### GARNITURES ADDITIONNELLES ADDITIONAL SIDES

**Pommes frites, riz basmati, penne à l'huile d'olive,  
légumes de saison, mesclun 6€**  
French fries, basmati rice, penne with olive oil,  
seasonal vegetables, mixed salad



Plat végétarien  
Vegetarian dish

# DESSERT

## DESSERTS

**Poire de Savoie, épices et Gamay de Jongieux 10€**  
Poached pear from Savoie, mullet wine with Gamay de Jongieux

**Le Tiramisu à la cuillère 10€**  
Tiramisu

**Meringue suisse, crème double de Gruyère, myrtilles de Savoie 10€**  
Swiss meringue, double cream from Gruyère, blueberries from Savoie

**Tartelette aux myrtilles de Savoie 10€**  
Blueberries tartlet

**Soufflé glacé au Génépi, flambé par nos soins\* 12€ \*SUPP. +5€**  
Iced soufflé cake, flambé with Génépi

**Salade d'agrumes de saison,  
sirop aux épices et fleur d'oranger, pistaches torréfiées 10€**  
Citrus fruit salad, spices and orange blossom syrup,  
roasted pistacchios

**Marquise au chocolat suisse, pommes de Savoie et rhubarbe 10€**  
Swiss chocolate cake, apples from Savoie