



Les Chalets
de l'Arc

ALT. 2200 m.



Bienvenue
Welcome

Plaisir seul ou entre amis

Dishes to share !

LE POTAGE MAISON 17.00

75 cl de potage avec fromage et croûtons de pain

Home made soup with bread and local cheese

LES CHÈVRES DU BOULANGER * 17.50

Salade de chèvre chaud au miel,
toasté au four à bois sur notre pain maison

*Hot goat cheese salade cooked in wood oven
with honey and toasted bread*

LA TERRINE MAISON 18.00

Terrine de foies de volaille aux myrtilles
servie avec salade verte, cornichons et champignons

*Chicken liver pâté with blueberries served
with green salad, pickles and mushrooms*

LA CHARCUTERIE 22.50

Jambon Cru de Savoie, Viande Séchée,
Saucisson, Rosette

Assortment of ham, local dried meat, sausage

TARTARE DE SAUMON 21.00

Raw salmon tartare

Le Chausson du Boulanger

*Notre spécialité depuis 1999. Pain maison garni et cuit
au four à bois. Nécessite 15 min. de cuisson. Servi avec
une Salade Verte au Vinaigre Balsamique.*

*Special Stuffed Bread since 1999. Please allow 15 min. for
the Baking - Served with a Green Salad and Balsamic
Dressing.*

LE FORESTIER 22.50

Jambon Cru de Savoie, Parmesan, Champignons,
Crème Fraîche

Cured Ham, Parmesan Cheese, Mushrooms, Sour Cream

LE SAVOYARD 22.50

Diot, émincé de Choux, Crème Fraîche, Beaufort

*Diced Cabbage, Sour Cream,
Local Beaufort Cheese, Local Sausage*

LE VÉGÉTARIEN * 22.50

Courgettes, Champignons, Fromage, Poivrons,
Tomates, Crème Fraîche

*Zucchini, Mushrooms, Cheese, Sweet Peppers,
Tomatoes, Sour Cream*

LE JARDINIER 22.50

Courgettes, Emincé de Volaille, Tomme de Savoie,
Estragon, Crème Fraîche

*Zucchini, Diced Chicken, Local Tomme Cheese,
Tarragon, Sour Cream*

Le Four à bois

Wood Oven

LA TARTIFLETTE 21.00

Pommes de Terre, Reblochon, Oignons,
Lardons et Crème Fraîche

*Potatoes, Reblochon Cheese, Onions, Bacon and
Sour Cream*

LA CROZIFLETTE 22.00

Crozets, Reblochon, Oignons, Lardons et Crème Fraîche

*Local Buckweat Pasta, Reblochon Cheese, Onions, Bacon
and Sour Cream*

LE GRATIN DE CROZETS OU DAUPHINOIS 21.50

AVEC JAMBON CRU DE SAVOIE

Local Buckwheat Pasta or Potato Gratin with Local Cured Ham

LES CANNELONI DE MON ENFANCE 24.00

A la tomate et à la viande

Cannelloni with tomato, meat and cheese

LES RAVIOLI À LA TRUFFE * 27.00

Truffle ravioli

LES LÉGUMES au four à bois * 22.00

Vegetables cooked in wood oven

Prix nets en euros.

L'établissement n'accepte pas les chèques ni les tickets restaurant.

La liste des produits allergènes est à votre disposition.

Le Chaud

Warm dishes

LA CROÛTE AU FROMAGE * **22.00**

Servie avec une Salade Verte

Crusty Cheese and Eggs Toast with Green Salad

Supplément Truffes / *Extra charge for truffle* **+8.00**

LE FILET MIGNON DE PORC AUX MYRTILLES **25.00**

Avec Gratin Dauphinois

Pork filet with blueberries and potato gratin

LE POULET FERMIER ENTIER (pour 2 personnes) **55.00**

Servie avec des Pommes de terre Grenaille

Farmer Chicken with potatoes (for 2 persons)

LA CÔTE DE BOEUF (350 / 400 g - pour 1 personne) **36.00**

Avec Pommes de terre Grenaille

Beef T Bone with potatoes (for 1 person)

Supplément Sauce au Poivre **+4.00**

Extra charge for pepper sauce

LE JAMBON À L'OS, sauce aux cèpes **24.00**

Avec Gratin Dauphinois

Braised Ham on the Bone with cep sauce and potato gratin

LA SOURIS D'AGNEAU AU THYM ET AU MIEL **26.00**

Slow cooked lamb shank confit with honey and thyme

LE PLAT DU JOUR **19.50**

Today's Special

Les Spécialités

Cheese Specialities

2 Personnes Minimum, Prix par personne

Minimum 2 Persons, Price for 1 Person

LE POÊLON DU FROMAGER **29.50**

Assortiment de Fromages des Alpes (Raclette, Reblochon, Tomme, Beaufort) à cuire vous-même à la braise à votre goût, accompagné de Pommes de Terre, Légumes, Jambon Cru de Savoie, Viande Séchée, Rosette et Salade Verte

Assortment of Local Cheeses to be melted in pans at your table served with Local Cured Ham, Local Dried Meat, Boiled Potatoes, Vegetables and Green Salad

LA FONDUE SAVOYARDE au Vin de Savoie * **26.00**

Servie avec une Salade Verte

Cheese Fondue with Local White Wine, Served with Green Salad

LA FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES * **29.00**

Servie avec une Salade Verte

Cheese fondue with cep mushrooms Served with Green Salad

LA FONDUE SAVOYARDE À LA TRUFFE * **34.00**

Servie avec une Salade Verte

Cheese fondue with truffle Served with Green Salad

Pour les futurs champions (-14 ans)

Children's Menu (under 14's) **13.00**

Boisson non Comprise

Crozets à la crème et jambon blanc

ou Mouillettes au jambon, oeuf au plat

Local Buckheat pasta with ham

or Ham and egg

* Indique les plats ne contenant pas de viande / Végétarian friendly

Les Desserts

Dessert

FROMAGE BLANC FAISSELLE	8.50
<i>Au Coulis de Fruits ou à la Crème Farm Curd Cheese with Cream or Fruit Coulis</i>	
TARTE AUX MYRTILLES	11.00
<i>Blueberries Tart</i>	
FONDANT AU CHOCOLAT	10.00
<i>Avec Boule de Glace Vanille et Crème Anglaise Warm Molten Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream and Vanilla Custard Sauce</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	9.00
<i>Chocolate Mousse</i>	
RIZ AU LAIT	10.00
<i>Creamy Rice Pudding</i>	
CÈPES DU CHALET	10.00
<i>Meringue, Glace à la vanille, Chocolat Chaud et Chantilly Meringue, Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate Sauce, Whipped Cream</i>	
MERINGUE DOUBLE CRÈME AUX FRUITS DE SAISON	10.00
<i>Meringue with cream and fresh fruits</i>	
LE CRUMBLE AUX POMMES ET À LA CANNELLE	10.00
<i>Apple Crumble with Cinnamon</i>	
LE DESSERT DU JOUR	9.50
<i>Special Dessert of the Day</i>	

Les Glaces

Ice Cream

PARFUMS

Vanille, Fraise, Framboise, Chocolat, Pistache, Citron,
Poire, Génépi, Café

FLAVOURS

Vanilla, Strawberry, Raspberry, Chocolate, Pistachio,
Lemon, Pear, Genepi, Coffee

Glace 2 Boules	5.50
<i>2 Scoops</i>	
Glace 3 Boules	7.70
<i>3 Scoops</i>	
Supplément Alcool	5.00
<i>Alcohol</i>	
Chantilly, Sauce Chocolat, Coulis de Fruits	3.50
<i>Whipped Cream, Hot Chocolate Sauce, Red Fruit Coulis</i>	
Supplément Boule de Glace	2.00
<i>Extra Ice Cream scoop</i>	

Prix nets en euros.
L'établissement n'accepte pas les chèques ni les tickets restaurant.
La liste des produits allergènes est à votre disposition.



Les Chalets
de l'Arc

ALT. 2200 m.

Aquarelle couverture
© Les Chalets de l'Arc - P.Guide

Impression l'edelweiss - 04 79 07 05 33