



# LA CARTE



## *Chalet La Pricaz*

COL DE LA FORCLAZ



TALLOIRES-MONTMIN

1157 MÈTRES

04 50 60 72 61

[lapricazlaforelaz@gmail.com](mailto:lapricazlaforelaz@gmail.com)

[www.chaletlapricaz.com](http://www.chaletlapricaz.com)



## NOS SALADES

<b>La Salade du Chalet</b> .....	17 €
<i>Salade verte, tomates, jambon fumé de Savoie, toasts au Reblochon fermier (green salad, tomatoes, smoked Savoy ham, Reblochon cheese on toasts)</i>	
<b>L'Assiette de la Pricaz</b> .....	18 €
<i>Tomme blanche fraîche, pommes de terre vapeur, jambon fumé de Savoie, salade verte (Fresh local cheese, steamed potatoes, smoked Savoy ham, green salad)</i>	
<b>L'Écorce de Charcuterie</b> .....	19 €
<i>Rosette, jambon fumé de Savoie, jambon blanc, boeuf séché, beurre, condiments (Cured sausage, smoked Savoy ham, baked ham, butter, condiments)</i>	
<b>Le Feuilleté au Reblochon</b> .....	18 €
<i>Feuilleté sauce pain d'épices et Reblochon fermier, jambon fumé de Savoie, salade verte (Puff pastry filled with Reblochon cheese, gingerbread sauce, smoked Savoy ham, green salad)</i>	
<b>La Salade Végétarienne</b> .....	17 €
<i>Salade verte, tomates, oeuf dur, olives, feta, fruits du moment (green salad, tomatoes, boiled egg, olives, feta cheese, fruits)</i>	
<b>La Salade Alpage</b> .....	18 €
<i>Salade verte, lamelles de poulet, oeuf dur, copeaux de parmesan, croutons de pain, sauce César (green salad, slices of chicken, boiled egg, parmesan, croutons of bread, César sauce)</i>	

## NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

<b>La Tartiflette du Chalet</b> .....	20 €
<i>Pommes de terre, Reblochon fermier, lardons, oignons, gratinés au four servi avec jambon fumé de Savoie et salade verte (Oven baked Reblochon cheese on a bed of potatoes, onions, lardons served with smoked Savoy ham and green salad)</i>	
<b>La Fondue du Chalet</b> (2 pers minimum, prix par pers).....	21 €
<i>Au Comté du Doubs, salade verte (Melted cheese speciality with old Comté, garlic, white wine, bread and green salad) Servie avec Charcuterie (served with charcuterie) +4 €/pers</i>	
<b>La Planche de Raclette</b> (2 pers minimum, prix par pers).....	25 €
<i>Cuite à la poêle au charbon de bois, fromage à raclette, charcuterie, salade verte, pommes de terre vapeur, condiments (Raclette cheese melted with a coal brazier with cured meats, green salad, steamed potatoes, pickles)</i>	
<b>La Planche de Reblochonade</b> (2 pers minimum, prix par pers).....	25 €
<i>Cuite à la poêle au charbon de bois, Reblochon fermier, charcuterie, salade verte, pommes de terre vapeur, condiments (Reblochon cheese melted with a coal brazier with cured meats, green salad, steamed potatoes, pickles)</i>	

### MENU DES "P'TIOUS RABADIOUS" (-12 ans)

<b>Steack haché, ou jambon blanc ou jambon fumé, frites</b>	
<b>1 boule de glace</b>	
<b>1 sirop à l'eau</b>	
<i>(Minced steak or baked ham or smoked ham, French fries, ice cream and syrup drink)</i>	<b>12 €</b>

## NOS VIANDES & POISSON

<b>Le Magret de Canard</b> .....	26 €
<i>Magret de canard du Sud Ouest (origine : France), sauce myrtille, balsamique, frites maison et légumes de saison (roasted duck, blueberry-balsamic sauce, French fries and vegetables)</i>	
<b>Le Faux Filet de Charolais</b> .....	26 €
<b>Simplement Poêle</b> <b>Ou Sauce au Poivre</b> <i>(origine : France) Frites maison et légumes de saison (Rib eye steak of Charolais, nature or pepper sauce, French fries and vegetables)</i>	
<b>L'Escalope du Chalet</b> .....	25 €
<i>Filet de poulet (origine : France), jambon blanc, Reblochon gratiné, sauce aux champignons, frites maison et salade (Chicken breast, ham, Reblochon cheese, mushroom sauce, French fries and green salad)</i>	
<b>Le Burger du Col</b> .....	21 €
<i>Steack haché (origine : France), sauce raclette, oignons confits, champignons, frites maison et salade (steak, raclette cheese sauce, candied onions, mushrooms, French fries and green salad)</i>	
<b>La Truite Façon Meunière</b> (Entière).....	26 €
<i>Truite entière (Charles Murgat), sauce verveine citronnée, pommes de terre et légumes de saison (pan fried local freshwater fish, lemony vervain sauce, potatoes and vegetables)</i>	

## NOS GOURMANDISES ET FIN DE REPAS

<b>L'Ercheux de Nos Montagnes</b> .....	10 €	<b>Le Dessert du Moment</b> .....	8 €	
<i>Reblochon fermier, Tomme de Savoie, Comté du Doubs (Cheese board with Reblochon, Tomme de Savoie, Comté du Doubs and green salad)</i>		<i>(Desert of the moment)</i>		
<b>Faisselle Crème ou Sucre</b> .....	4 €	<b>Café Gourmand</b> .....	11 €	
<i>Fresh cheese : creme or with sugar</i>		<b>Thé Gourmand</b> .....		12 €
<b>Faisselle Miel ou Myrtille</b> .....	6 €	<b>Glaces Artisanales (ice cream)</b>		
<i>Fresh cheese with honey or blueberry</i>		<b>1 boule (1 scoop).....</b>		2,50 €
<b>Le Pain Perdu (Fruits Rouges, Nutella ou Caramel)</b> .....	9 €	<b>2 boules (2 scoops).....</b>		5 €
<i>Servi avec sa glace vanille et chantilly (French toast with red berries, nutella or caramel and vanilla ice cream)</i>		<b>3 boules (3 scoops).....</b>		7 €
<b>Le Moelleux au Chocolat</b> .....	9 €	<b>Supplément chantilly.....</b>		0,50 €
<i>Servi avec sa glace vanille et chantilly (9 min de cuisson) (Melting heart chocolate cake baked and vanilla ice cream)</i>		Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Crème Brûlée, Citron, Framboise, Pêche de Vigne, Fraise, Rhum-Raisins, Pistache		
<b>La Tartelette à la Myrtille</b> .....	9 €	Flavours : Vanilla, Chocolate, Coffee, Caramel, Crème Brûlée, Lemon, Strawberry, Raspeberry, Bush Peach, Rhum-Raisins, Pistachio		
<i>Servi avec sa glace vanille et chantilly (Blueberry tartlet and vanilla ice cream)</i>				



# NOS BOISSONS

## Apéritifs

**Sodas** ..... 4 €

Coca-Cola, Coca-Zéro, Orangina, Fuze Tea  
Pêche, Fuze Tea Menthe Citron Vert,  
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes

**Limonade** ..... 4,50 €

Brasserie du Mont-Blanc

**Jus de Fruits** ..... 4 €

Orange, Pomme, Abricot, Poire, Fraise, Ananas,  
Pamplemousse, Tomate

**Sirop à l'eau** ..... 2,50€

Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche,  
Framboise, Cerise, Mûre, Pamplemousse,  
Cassis, Orgeat, Kiwi, Violette, Banane, Mangue

**Diabolo** ..... 3€

**Badoit, Evian (33cl)** ..... 4 €

## Bière Pression Brasserie du Mont-Blanc

	25cl	50cl
<b>La Cristal</b> .....	3,80€	7€
<b>La Blanche</b> .....	4,50€	9€
<b>La Rousse</b> .....	4,50€	9€

**Vin au verre** ..... 6€

Rouge, Blanc ou Rosé

**Martini** ..... 5€

Blanc ou Rouge

**Ricard** ..... 3,50€

**Suze** ..... 3,50€

**Porto** ..... 5€

**Kir** ..... 6€

Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Chataîgne,  
Pêche

**Kir Pétillant** ..... 8€

## Eaux

**Evian 1L** ..... 6€

**Badoit / San Pellegrino 1L** ..... 7€

**Badoit 50cl** ..... 4,50€

## Boissons Chaudes

**Expresso/Déca** ..... 2€

**Double Expresso** ..... 3,80€

**Café Noisette** ..... 2,20€

**Café Crème** ..... 4€

**Cappuccino** ..... 4,50€

**Thé** ..... 3,80€

Vert Jasmin, Vert Menthe, Earl Grey, English  
Breakfast, Darjeeling, Vanille Caramel, Thé  
Blanc Rose Litchi

**Infusion** ..... 3,80€

Verveine, Verveine Menthe, Menthe Poivrée  
Tilleul, Camomille, Rooibos Fruits Rouges

## Digestifs

**Eau de vie** ..... 6€

Poire, Mirabelle, Framboise

**Génépi / Chartreuse** ..... 6€

**Whisky**

Distillerie du Mont Blanc ..... 9€

J&B ..... 6€

**Rhum** ..... 8€

Clément

**Get 27** ..... 6€

**Limoncello** ..... 6€

*L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

