

Apéritifs

Verre de vin (rouge, blanc, rosé)	4
Martini	3
Ricard	3
Suze	3
Porto	5
Kir	5
Kir pétillant	7
Jus de fruits 25cl (orange, abricot, fraise, ananas, pomme, tomate, pamplemousse)	3,5
Sodas (Schweppes agrumes, tonic, Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina, Ice Tea, Limonade du Mont-Blanc)	3,5
Sirop à l'eau	2,5
Diabolo	3
Badoit 33cl	3,5
Evian 33cl	3,5
Bière pression blonde (Brasserie du Mont-Blanc) 25cl	3
Bière pression blanche ou rousse (Brasserie du Mont-Blanc) 25cl	4
Digestifs	
Eau de vie	6
Chartreuse	6
Génépi	6
Whisky	6
Get 27	6

Chalet La Pricaz

COL DE LA FORCLAZ TALLEIRES-MONTMIN
1157 MÈTRES



Spécialités Savoyardes

La tartiflette du Chalet	19
<i>Pommes de terre, reblochon fermier, lardons, oignons, gratinés au four servi avec jambon fumé de Savoie et salade verte</i>	
La fondue savoyarde*	19
<i>Au comté du Doubs, salade verte</i>	
La planche de raclette*	23
<i>Cuite à la poêle au charbon de bois, fromage à raclette, charcuterie, salade verte, pommes de terre vapeur, condiments</i>	
La planche de reblochonade*	23
<i>Cuite à la poêle au charbon de bois, Reblochon fermier, charcuterie, salade verte, pommes de terre vapeur, condiments</i>	

* 2 personnes minimum, prix par personne

Salades

La salade du Chalet	17
<i>Salade verte, tomate, jambon fumé de Savoie, toasts au reblochon fermier</i>	
L'assiette de la Pricaz	18
<i>Tomme blanche fraîche, pommes de terre vapeur, jambon fumé de Savoie, salade verte</i>	
L'écorce de charcuterie	16
<i>Saucisson, jambon fumé de Savoie, rosette, beurre, condiments</i>	
Le feuilleté au reblochon	18
<i>Feuilleté sauce pain d'épices et reblochon fermier, jambon fumé de Savoie, salade verte</i>	
La salade végétarienne	18
<i>Salade verte, tomate, oeuf dur, olives, fêta, fruits du moment</i>	
La salade Alpage	17
<i>Salade verte, lamelle de poulet, oeuf dur, copeaux de parmesan, croustons de pain</i>	

Menu enfant

Steack haché, ou jambon blanc ou jambon fumé, frites	12
1 boule de glace	
1 sirop à l'eau	

Terre et Lac

Le magret de canard	23
<i>Magret de canard du Sud Ouest, sauce au miel, frites maison et légumes de saison</i>	
Le faux filet de charolais simplement poêlé sauce au poivre	23
<i>Frites maison et légumes de saison</i>	
L'escalope Savoyarde	24
<i>Suprême de poulet, jambon blanc, sauce aux champignons, frites maison et salade</i>	
Le burger du Col	19
<i>Steack haché, tomate, sauce raclette, oignons confits, frites maison et salade</i>	
Le filet de truite	25
<i>Truite de Marlens, sauce verveine citronnée, pommes de terre vapeur et légumes de saison</i>	



Fin de repas

L'ercheux de nos montagnes	10
<i>Reblochon fermier, Tomme de Savoie, Comté du Doubs</i>	
Faisselle nature ou sucre	4
Faisselle miel ou myrtille	6

Gourmandises et douceurs

Le pain perdu aux fruits rouges	10
<i>Glace vanille</i>	
Le moelleux au chocolat	8
<i>Glace vanille (9 min de cuisson)</i>	
La tartelette à la myrtille	8
<i>Glace vanille</i>	
Le dessert du moment	8
2 boules de glace sur fond de tartelette maison, chantilly	7
Glaces :	
1 boule	2,50
2 boules	4
3 boules	6
<i>Supplément chantilly 0,50</i>	
<i>Parfums (glaces artisanales): vanille, chocolat, café, caramel, crème brûlée, citron, framboise, pêche de vigne, fraise, rhum-raisins</i>	