

# Bien manger, en toute simplicité

## Burgers

Nos burgers sont servis avec des frites.

L' « American Classic » l'incontournable, .....	14 €
Haché de Bœuf V.B.F 150 grs avec tomate, oignon, Cheddar, mayonnaise, ketchup, verdure	
Le burger aux deux saumons et Roquefort, fort en goût ! .....	16 €
Saumon frais et fumé, roquefort, crème, oignons, tomate et verdure	
Notre burger Savoyard, « tout cochon » .....	17 €
Saucisson cuit, lard, jambon sec de Savoie, fromage, oignons confits, verdure	
Le « SOMM'and burger », notre spécialité .....	18 €
Steak haché de Bœuf, V.B.F 150 grs, champignons, tomates cuites, fromage et crème coulante !	
<b>Notre fameux hamburger du chalet</b> .....	<b>27 €</b>
Steak haché de Bœuf Charolais, V.B.F 180 grs, notre foie gras, girolles crémeuses et verdure !	

## Pâtes

Les spaghetti à la Bolognaise (Sauce faite maison, viande V.B.F) .....	13 €
Les tagliatelles aux champignons des bois .....	14 €
Les spaghetti « del mare » aux crevettes et tomates séchées.....	15 €

**Œufs Bio** en omelettes de l'Alpage, servis avec une salade verte .....12 €

Au choix :

- Nature, herbes aromatiques, aux quatre fromages, aux girolles.

## Les Assiettes Incontournables

Le casse-croute du Chalet, .....	13 €
Assortiment de charcuteries et fromages servi sur planche. (Plat froid)	
L'assiette « Skieurs » Vacca Park.....	15 €
2 œufs bio au lard, jambon italien, pommes « tuile », reblochon, salade, grésin	

## Egalement ...

La petite salade mêlée, verdure, tomate, herbes, ½ œuf dur, huile d'olive, vinaigre de cidre. ....	7 €
Accompagnements supplémentaires à la demande (prix pour 1 part)	
- Frites, purée maison, pâtes, polenta, riz, poêlée de légumes, salade verte .....	4 €

### A consommer « sur le pouce » Coté Café ou en terrasse suivant la météo

- Sandwichs au choix, Jambon blanc ou cru, saucisson, fromage, (beurre, moutarde, cornichon à la demande)
- Croques Monsieur (et Madame), Saucisses viennoises

## A la carte

### Mise en Appétit

La soupe traditionnelle du chalet, légumes d'hiver, lait, crosets, lardons, petits croûton et gruyère suisse .....	13 €
Le saumon d'Ecosse fumage vertical au bois de Hêtre, toasts grillés .....	14 €
Notre terrine « maison » de foie gras de canard, servie avec magret fumé et chutney de saison .....	18 €
La douzaine d'escargots en coquilles, beurre persillé .....	15 €

### Belles Salades de Saison

Ours blanc .....	14 €
Endives, navets, pommes de terre, poisson fumé, crevettes, chèvre frais, croûton, œuf dur, légumes)	
Fricassée forestière en salade tiède, verdure de saison .....	14 €
Bel assortiment de champignons légèrement crémeux sur un feuilleté maison	

### Côté Végétal

L'assortiment « Vegan » de crudités et antipasti (Plat froid sans viande, ni poisson, ni œuf, ni fromage) .....	15 €
L'assiette végétarienne, conseillée en plat principal .....	21 €
(Velouté de légumes verts, méli-mélo du jardinier, croustillant de céréales au beaufort et épinards)	

### Poissons

Poêlée de filets de perches et champignons de Paris, ail et persil, 220 grs par pers. ....	23 €
Sauce crème citronnée, servi avec frites et salade	
Noix de Saint Jacques, sautées au beurre noisette, crème légère aux petits pois, girolles .....	26 €
Filet de Dorade royale « meunière », comploté de tomates, estragon et citrons confits .....	24 €

Garniture au choix pour Noix de Saint jacques et Dorade :

Purée maison, tagliatelles, frites, riz, polenta, poêlée de légumes.

### Pâtes Fourrées Italiennes

Agnoli tartufo aux truffes noires, nappées d'une sauce à la truffe blanche et aux mousserons .....	16 €
(Pates « Surgital » la référence italienne)	

## Bœuf, V.B.F., sélectionné dans le contre filet, coup de cœur de notre boucher

Une pièce de viande très gouteuse, naturellement plus ou moins grasse et plus ferme que le filet.  
Cuisson selon votre goût à préciser à la commande.

**Le faux filet de bœuf juste grillé**, Viande de Bœuf française (225/250 grs) ..... 22 €

Servi avec des pommes de terre «tuile» et salade verte.

Sauces disponibles à la demande :

Moutarde, Poivre, Girolles crémeuses.....5 €

## Bœuf « Charolais », V.B.F

**Tartare de bœuf « au couteau »** (180 grs)..... 18 €

Assaisonné par vos soins, servi avec Frites et Salade

**Steak Haché de Charolais poêlé** (180 grs) et son œuf à cheval, purée maison ..... 19 €

Jus de cuisson au vin blanc, ail et persil

## Volailles, origine France

**Les deux escalopes de foie gras poêlées** ..... 26 €

Pommes et poires caramélisées, perles au vinaigre balsamique, émietté de pain d'épices

**Cocotte de volaille fermière mijotée** au Tariquet, girolles, mousserons, tagliatelles ..... 17 €

**Suprême de Pintade fermière rôti aux navets, pruneaux et champignons** ..... 22 €

Servi avec notre purée de pommes de terre

## Cochon « Tradition »,

Des spécialités incontournables cuisinées par notre Chef de manière plus légère et ainsi plus digeste  
à partir de produits de grande qualité.

**La véritable andouillette de Troyes « AAAAA »** juste grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites..... 17 €

(Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques, le «top» de l'andouillette !)

**Les diots aux trois vins à notre façon**, polenta moelleuse ..... 18 €

**Le jambonneau aux lentilles vertes**, longuement mijoté...conseillé en plat unique ! ..... 19 €

Temps de préparation : 20 à 25 minutes

## Spécialités Alpines au Fromage

### Tartiflettes au reblochon de la fruitière de Mieussy

Cuisinées par notre chef, pommes de terre précuites à la vapeur, servies avec salade verte

La traditionnelle, composée de pommes de terre, lardons, oignons, crème, salade verte.....16 €

La forestière (sans lardons), pommes de terre, champignons, oignons, crème, salade verte .....18 €

### Fondues\* (220 grs de fromage par pers.)

Assortiment de fromages composé et râpé par nos soins

La Fondue savoyarde aux 4 fromages (servie sans charcuterie ni salade) .....18 €

Beaufort, Abondance, Comté, Meule de Savoie, cuisinés au vin blanc d'Abyrne

Champignons en supplément (par portion)

Bolets : 4.00 € Morilles : 6.00 €

La Fondue « Duché de Savoie » aux Morilles .....28 €

(Cuisinée au vin pétillant d'Ayze)

Servie avec sa farandole de Cochonnaille et salade verte

La Raclette aux 2 fromages\* (200 grs de fromage par pers.).....25 €

Charcuterie, Pommes de Terre, salade verte et condiments

Fromages « nature » et Brezin fumé sélectionnés et tranchés par nos soins

Portions supplémentaires (120 grs de fromage, prix par portion)

Part de Fromage à fondue : 7.00 € - Part de Fromage à raclette : 8.00 €

\*Fondues et raclette servies pour 2 personnes au minimum ; Prix indiqués par pers. Plats non servis en terrasse

La Boite Chaude proposée avec un fromage du Jura, La Clarine, idéal pour cette recette. ....24 €

Un fromage délicat, fondu au four, accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade.

Temps de préparation : 25 minutes

## Charcuterie

Cochonnailles et spécialités à déguster seules, en entrée ou pour accompagner nos spécialités alpines

(A la demande, prix par portion)

La planche de cochonnaille, Servie pour 1 personne ou à partager .....15 €

Un assortiment copieux de jambon et délices charcutiers (170 grs)

Le Duo de jambon sec de Savoie et saucissons, (130 grs).....12 €

Le véritable Jambon sec de Savoie, (150 grs). Affiné 12 mois minimum .....13 €

L'assiette de viande de Bœuf séchée, (100 grs), Alpes françaises ..... 14 €

## *Menu Saveurs d'en Haut - 29 €*

### Nos formules au choix

Entrée + Plat + Dessert : 29 € - Entrée + Plat : 26 € - Plat + Dessert : 23 €  
Entrée seule : 13 € - Plat seul : 18 €

Changement de Fromage ou Dessert : un supplément de 3.50 € vous sera facturé

# Menu Vacca Park

25 €

## Entrées au choix

Soupe du chef aux légumes verts et copeaux de Parmesan

Ou

Assiette montagnarde du Chalet

(Crudités, Viande de boeuf séchée, saucisson, Fromage d'Abondance)

## Plats au choix

Petite Friture de Lacs et Rivières

(Eperlans ou « Joel » suivant disponibilité)

Notre sauce froide aux herbes et frites

Ou

Cocotte de volaille aux girolles crémeuses

Tagliatelles

## Fromage ou Dessert au choix

Le Fromage Blanc au Lait de Montagne

Nature ou au Sucre

Ou

La Coupe Glacée « Chamois »

(Sorbets Framboise et Myrtille, Coulis et Chantilly)

### Changement de fromage ou dessert

### pour menus Vacca Park :

Un supplément de 3.50 € vous sera facturé

(Soupe du chef ou assiette montagnarde à la carte : 10 €)

(Petite friture à la carte : 17 €)

(Cocotte de volaille à la carte : 17 €)