

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 g 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 g, champignons, tomates cuites, fromage et crème coulante !	
Le Burger Végétarien	17 €
Steak végétal et ses légumes	

Notre fameux hamburger du chalet **27 €**
Steak haché de Bœuf Charolais, V.B.F 180 g, 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 €
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	

A la carte

Mise en Appétit

Velouté aux six légumes verts	12 €
Le saumon d'Écosse fumage vertical au bois de Hêtre, toasts grillés	16 €
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	15 €
Endives, navets, pommes de terre, poisson fumé, crevettes, chèvre frais, croûtons, œuf dur, verdure	
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

Petite friture de Lacs et Rivières (Eperlans ou « Joels » suivant disponibilité) Notre sauce froide aux herbes et frites	17 €
Noix de Saint Jacques, sautées au beurre noisette, crème légère aux petits pois, poêlée de légumes	27 €
Filets de Perche Meunière, ail, persil, servis avec des frites, salade verte	24 €

Pâtes Fourrées Italiennes

Panciotti aux Chanterelles et Fontina, sauce aux girolles, copeaux de parmesan	17 €
--	------

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

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

Le Contre Filet de Bœuf, Viande de Bœuf française (225/250 g) 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 g) 18 €

Assaisonné par vos soins, servi avec Frites et Salade

Steak Haché de Charolais poêlé (180 g) 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 caramélisées, perles de vinaigre balsamique, émietté de pain d'épices

Cocotte de Volaille fermière mijotée au Tariquet, girolles, mousserons, tagliatelles 19 €

La Côte de Veau aux girolles crémeuses, purée maison..... 24 €

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 verte18 €

Fondues* (220 g 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 de Savoie Jacquère

Champignons en supplément (par portion)

Bolets : 4 € Morilles : 6 €

La Fondue « Duché de Savoie » aux Morilles28 €

(Cuisinée au vin pétillant d'Ayze)

Servie avec sa farandole de Cochonnaille et salade verte

La Raclette aux 2 fromages* (200 g 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 g de fromage, prix par portion)

Part de Fromage à fondue : 7 € - Part de Fromage à raclette : 8 €

* 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 partager15 €

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

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

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

L'assiette de viande de Bœuf séchée, (100 g), 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 « Joels » 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