

Le Chalet des Praz et notre partenaire



vous proposent un service de navette gratuit
tous les vendredis et samedis soirs du village au chalet.

Nos Entrées

Cassiolette de champignons des bois à la marjolaine, brisure de marrons ... «Cassiolette» of wood mushrooms with marjoram and broken chestnuts	8,50€
Soupe maison du jour Home made soup of the day	9,50€
Terrine corse du moment Corsica terrine	9,50€
Velouté de potiron, mitonnée de légumes oubliés, émulsion à la pomme de terre vitelotte Pumpkin velouté, forgotten vegetables simmered, emulsion of potato «vitelotte»	12,00€
Sardines à l'huile d'olive vierge extra Saint Georges «La Belle Iloise» et son beurre de corail Sardines «Saint Georges» in extra olive oil and its coral butter	12,00€
Truite de Savoie (I.G.P) fumée au foin bio de nos montagnes Trout of Savoy smoked with organic hay of our mountains	14,50€
Assiette Transalpine Jambon à la truffe, coppa, pancetta, mozzarella di buffala, jeunes pousses provençales Transalpine plate : ham infused with truffle, coppa, pancetta, mozzarella di buffala, «Provence» seedlings salad	16,50€
Terrine de foie gras maison aux senteurs de vin chaud et poires confites et ses toasts de pain aux figues Home made foie gras, hot wine and candied pears scent, and its fig bread toast	18,00€
Et son verre de vin liquoreux And its glass of sweet wine	5,00€

Nos Planches Repas

<u>L'une au poisson</u> Assortiment de poissons fumés, salade de jeunes pousses, pommes vapeur, crème fouettée The «Fish One» : Assorted smoked fishes, seedlings salad, steam potatoes, whipped cream	19,50€
<u>L'autre charcuterie</u> Charcuterie, pommes de terre grenailles, salade de jeunes pousses, fromage de Savoie, crème fouettée The «Delicatessen One» : Assorted sliced dell meats and cheese from Savoie, roasted potatoes «grenaille», seedlings salad	19,50€

Nos Pâtes et Risotto

Tagliatelles fraîches aux fromages de montagne (beaufort, tomme)	18,50€
Fresh tagliatelli with cheeses of our mountains (beaufort, tomme)	
Risotto Bardolino aux cèpes.	19,50€
Bardolino risotto with ceps	
Coquillettes aux truffes et copeaux de viande des grisons	22,50€
Shells pasta with truffles and meat ships	

Côte de boeuf grillée et son os à moëlle,
pommes de terre grenailles et poêlée de légumes 35,00€
Grilled beef ribs with its bone marrow, roasted potatoes «grenaille», vegetables pan fried

Nos Plats

Traditionnelle tartiflette	19,50€
Traditional «tartiflette»	
Suprême de poulet fermier Label Rouge au vin jaune, purée de pommes de terre et fricassée de champignons	20,50€
Supreme of chicken Red Label in yellow wine, mashed potatoes and mushrooms fricassee	
Burger de boeuf au pain brioché céréales, reblochon, roquette, frites.	22,00€
Beef burger with brioche bread, reblochon cheese, arugula salad, french fries	
Boîte chaude, salade de saison, pommes de terre et charcuterie	22,50€
«Boîte chaude», salad of season, potatoes and delicatessen	
Bonbon d'agneau croustillant, jus au thym serpolet, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, poêlée de légumes de saison.	22,50€
Sweet crispy lamb with wild thyme jus, crushed potatoes with truffles oil, fried vegetables of season	
Entrecôte charolaise à l'huile de sapin et son jus fumé au poivre, grenaille à la fleur de sel	22,50€
«Charolaise» entrecote with fir oil and its smoked pepper juice, roasted potatoes «grenaille» in the flower of salt	
Filet de bar grillé aux herbes des montagnes, risotto safrané et asperges vertes	23,00€
Sea bass filet grilled in the herbs of mountains, coloured with saffron risotto and green asparaguses	
St Jacques lutée aux truffes, risotto safrané	23,50€
Saint Jacques cooked with truffles, with saffron risotto	
Carré de cerf en aigre douce de myrtilles, mystère de polenta, étuvée de légumes oubliés	25,00€
Rack of deer in sweet and sour blueberries jus, polenta mystery, steamed vegetables	
Assiette de frites	7,00€
Plate of french fries	

Origine des viandes

Boeuf : France, Allemagne et Irlande / Agneau et cerf : Nouvelle Zélande / Poulet : France

Nos Fromages

Assiette de fromages des alpages 8,00€
Plate of «savoyard» cheese

Nos Desserts

After Eight : subtil mélange de menthe-chocolat en différentes textures 9,50€
After Eight : subtle mixture of mint-chocolate in various textures

Baba bouchon aux arômes des montagnes : Génépi et reine des prés 9,50€
Baba in the aromas of mountains : Génépi and meadowsweet

100% «Praz-liné» glacé : déclinaison de saveurs autour de la praline 9,50€
100% «Praz-liné» : variation of flavours around the praline

Pain perdu et sa compotée de pommes et poires de Savoie 9,50€
«Pain perdu» and its compote of apples and pear from Savoy

Tarte 1001 myrtilles de notre pâtissier 9,50€
Blueberry 1001 pie of our pastry chef

Tarte citron meringuée 9,50€
Lemon meringue pie

Café gourmand 9,50€
Gourmet coffee

Tiramisu revisité aux Speculoos 9,50€
Tiramisu revisited with Speculoos

Gaufre au sucre ou chocolat chaud ou chantilly 7,00€
Waffle : sugar, chocolate, jam

Gaufriterole : glace vanille, chocolat chaud, chantilly 9,50€
Waffle : vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

Nos Verres de Vins

Blanc

«Les Enfants Terribles» Chardonnay Aegerter 4,50€

Apremont Prestige Boniface 4,00€

Macon Fuissé Aegerter 5,00€

Rosé

«Les Jolies Filles» Côtes de Provence 4,50€

Rouge

«Les Enfants Terribles» Pinot Noir Aegerter 4,50€

Château de Marsan Bordeaux 4,50€

Mercurey Aegerter 5,50€

Nos Cocktails

Mojito 10,00€
Rhum, sucre cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier

Caïpirinha 10,00€
Cachaça, sucre cassonade, citron

Sélection de cocktails auprès de notre barman

Nos Bières



(5°) Bière blonde Premium d'origine Hollandaise, au goût unique tout en équilibre et en finesse.

Pression 25cl 3,50€ 50cl 7,00€

Bouteille 33cl 6,00€



(5°9) Bière blonde aromatisée à la Téquila au goût dominé par des notes citronnées et quelques notes épicées.

Bouteille 33cl 6,00€



(5°) Bière blanche aromatisée aux herbes des montagnes, Edelweiss est brassée à partir de 50% de malt de blé.

Bouteille 33cl 6,00€

Nos Apéritifs

Martini Rosso, Bianco, Dry 4cl 4,50€

Campari, Suze, Porto, Pastis 4cl 4,50€

Kir vin blanc : cassis, mûre, framboise, myrtille et pêche 12,5cl 4,50€

Kir royal : cassis, mûre, framboise, myrtille et pêche 12,5cl 12,00€

Coupe de Champagne Brut 12cl 12,00€

Coupe de Champagne Rosé 12cl 12,00€

Nos Boissons Fraîches

Evian, Badoit 75cl 5,00€

Coca-Cola Light / Zero, Nestea Pêche, Perrier, Orangina 33cl 4,00€

Schweppes Tonic, limonade 25cl 4,00€

Jus de fruits 25cl 4,00€

Abricot, ananas, orange, pomme, tomate

Nos Spiritueux et Digestifs

Whisky Grant's, Vodka Russian Standard 4cl 8,00€

Tanqueray Gin, Rhum Rivière du Mat, Get 27 ou 31 4cl 8,00€

Génépi, Eaux de vie, Limoncello, Cognac Hennessy, Cointreau 4cl 8,00€

Accompagnement 2,00€

Nos Boissons Chaudes



Ristretto, Espresso, Décaféinato 2,80€

Noisette, Macchiato 2,80€

Américano 2,80€

Double Espresso 4,50€

Grand café au lait, cappuccino 4,50€

Chocolat maison 4,50€

Thé : vert, rouge, noir 3,80€

Infusion : verveine, tilleul 3,80€

Nos Cocktails Chauds Alcoolisés

Vin chaud du chalet 4,00€

Vin, cannelle, sucre, clou de girofle, orange

Irish Coffee 12,00€

Whisky 2cl, double Espresso, sucre, crème fouettée

Chocolat Moniteur 5,00€

Rhum 2cl, chocolat chaud

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.