

— APÉRITIF MAISON —

5,00 €

— Entrées —
Starters

Salade Mixte/Mixed Salad 7,00 €
Salade verte, tomate, vinaigrette
Lettuce, tomatoes, dressing

Salade Montagnarde/Mountain Salad 13,50 €
Salade verte, tomates, oeuf dur, beaufort, reblochon chaud, lardons, pommes de terre tièdes, vinaigrette
Lettuce, tomatoes, hard boiled egg, Beaufort cheese, warm Reblochon cheese, bacon, baked potatoes, dressing

Salade de Chèvre/Goat Cheese Salad 14,00 €
Salade verte, tomates, chèvre chaud sur toasts, noix, miel, vinaigrette
Lettuce, warm goat cheese on toasts, chestnuts, honey, dressing

Salade du Pêcheur/Fisherman Salad 14,50 €
Salade verte, tomates, crevettes, féra du Léman et truite fumées par nos soins, avocat, sésame
Lettuce, tomatoes, shrimps, home smoked Lemnan fera and trout fish, avocados, sesame seeds, dressing

Pâté en croûte de canard pistaché 12,50 €
Duck pâté en croûte with pistachios

Foie gras de canard en terrine chutney de figues 13,50 €
Duck foie gras with fig chutney

Cassiolette d'escargots du Pays du Mont Blanc au beurre d'ail et persil les 6 : 9,50 €
les 12 : 15,00 €
Cassiolette of pays du mont blanc snails with garlic butter and parsley

Carpaccio de boeuf/Beef Carpaccio 7,00 €
Huile d'olive, copeaux de parmesan
With olive oil and parmesan cheese shavings

Assiette des Alpes/The Alps Platter 15,00 €
Salade mêlée, jambon cru, saucisson, coppa, pommes de terre, tomme de Montroc, reblochon au lait cru
Lettuce, ham, cured French sausage, Coppa ham, Comté cheese, baked potatoes, Tomme cheese, Reblochon cheese

— Poissons/Fish —

Dos de truite à l'oseille 19,50 €
Back trout with sorrel

Quenelle de brochet 17,50 €
Sauce Nantua, riz sauvage
Pike-perch quenelle with Nantua sauce, served with wild rice

Fish and chips 17,00 €
Fish and chips

— Plats Régionaux —
Regional Dishes

La Croûte forestière 17,50 €
Pain, ail, vin blanc de Savoie, jambon cuit, comté, sauce aux champignons, servie avec une salade verte
Bread, garlic, Savoie white wine, cooked ham, Comté cheese, mushroom sauce, served with a side of green salad

La Croûte Valaisanne 17,50 €
Pain, ail, vin blanc de Savoie, jambon cuit, comté, jambon cru, tomate, oeuf, servie avec une salade verte
Bread, garlic, Savoie white wine, cooked ham, comte cheese, ham, tomatoes, egg, served with a side of green salad

Tartiflette 17,50 €
Pommes de terre, oignons et lardons rissolés, reblochon, servie avec une salade verte
Potatoes, caramelized onions, Reblochon cheese, served with a side of green salad

Farçon Chamoniard 16,50 €
Plat traditionnel, pommes de terre, lard et fruits secs, servi avec une salade verte
Traditional dish - potatoes, bacon, dried fruits, served with a side of green salad

L'Escalope Savoyarde 19,00 €
Escalope de veau, jambon blanc, comté, sauce forestière, le tout gratiné à la salamandre
Savoyarde cutlet Gratinated Veal cutlet, ham, Comte cheese, mushroom sauce

Fondant du Val d'Arly 19,50 €
Charcuterie et pommes de terre, servie avec une salade verte
Cheese fondant from Val d'Arly assorted cured meat and potatoes, served with a side of green salad

La Fondue Savoyarde - Mini 2 pers 17,50 €/pers
Comté, beaufort et emmental, accompagnée d'une salade verte
Savoyarde fondue - 2 p. Comté, Beaufort and Emmental cheeses, served with a side of green salad

La Fondue aux cèpes - Mini 2 pers 19,00 €/pers
Comté, beaufort, emmental, accompagnée d'une salade verte
Porcini fondue - 2 p. Comté, Beaufort and Emmental cheeses, Porcini mushrooms, served with a side of green salad

La Raclette au Lait Cru - Mini 2 pers 22,00 €/pers
Fromage et pommes de terre, servie avec une assiette de charcuterie
Raw milk raclette - 2 p. Raclette cheese, potatoes, served with cold cut platter.

La pierre chaude - Mini 2 pers 26,00 €/pers
aux 3 viandes (magret, bœuf, veau), courgette, tomates et champignons à griller, accompagné de 3 sauces.

The hot stone - 2 p. with 3 meats (Slides of beef, duck and calf) grilled by yourself on a hot stone, served with zucchinis, tomatoes and mushrooms



182, rue Joseph Vallot - 74400 Chamonix
Tél. 04 50 53 00 46 - bdschx@gmail.com f bdschx

— MENU DU BISTROT —

27,00 €

Salade du pêcheur *ou*
pâté en croûte de canard pistaché
Fisherman Salad or
Duck pâté en croûte with pistachios

Tête de veau façon « Gribiche »
ou Quenelle de brochet sauce Nantua
Calf head, Gribiche style or Pike-perch quenelle with Nantua sauce

Dessert au choix
Choice of dessert

— MENU ENFANT / KIDS' MENU —

10,00 €

Lasagnes *ou* steak haché frites
Lasagna or ground meat patty served with french fries

Fromage blanc *ou* glace au choix
Fromage blanc or choice of ice cream

Le midi, du lundi au vendredi
Lunch, from Monday to Friday

— MENU DU JOUR / LUNCH MENU —

15,00 €

— PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY —

11,00 €

— Viandes —
Meat

Pied de cochon grillé/Grilled pig foot 19,00 €
Sauce béarnaise, frites maison
With bearnaise sauce, served with house French fries

La Tête de veau façon « Gribiche » 19,00 €
Calf head, Gribiche style

La Souris d'agneau fondante 19,50 €
au jus de thym, frites maison
Braised lamb shank with thyme juice, served with House French frie

Tartare de boeuf/Beef tartare 19,50 €
Bœuf haché minute avec frites maison
Raw minced beef, served with with house French fries

L'Andouillette Bobosse à l'échalote 17,50 €
frites maison
"Bobosse" coarse grained sausage with shallots, served with house French fries

Diots de Savoie et farçon chamoniard 18,00 €
Savoie sausage and farçon chamoniard

L'Onglet de boeuf/Hanger steak 18,50 €
à l'échalote, frites maison
With Shallots served with house French fries

La Côte de boeuf/Prime rib steak 54,00 €
frites maison (pour 2 personnes - 900g)
Served with house French fries (for 2 Pers - 900 g)

Le Foie de veau/Veal liver 18,00 €
Au vinaigre de framboise, frites maison
Cooked in raspberry vinegar, served with house French fries

Burger Montagnard/Montagnard Burger 17,00 €
Pain à burger de notre boulanger, steak haché, confit d'oignon rouge, salade, tomate, bacon, tomme, accompagné de frites
Bun from our baker, ground beef, onion confit, lettuce, tomatoes, bacon, Tomme cheese, served with house French fries

L'Entrecôte au grill/Sirloin steak 22,50 €
Servie au choix avec beurre maître d'hôtel, Sauce au poivre ou gorgonzola, frites maison
Served with maitre d'hotel butter, black pepper or Gorgonzola cheese sauce, served with house French fries

— Pâtes & Ravioles —
Pasta and Ravioles

Spaghettis carbonara 12,50 €
Les vrais ! pancetta, jaune d'oeuf et parmesan
Spaghetti carbonara The original! Pancetta, raw egg yolk, Parmesan cheese

Tagliatelles à la truite fumée 14,00 €
Tagliatelle with smoked trout

Ravioles gratinées au reblochon 13,00 €
Gratinated ravioles with reblochon cheese

Ravioles gratinées au chèvre et miel 13,00 €
Gratinated ravioles with goat cheese and honey

— Végétarien —
Vegetarian Dishes

La Croûte végétarienne 17,50 €
Vegetarian Croute
Pain, ail, vin blanc de Savoie, comté, beaufort, emmental, cèpes, servie avec une salade verte
Bread, garlic, Savoie white wine, Comté, Beaufort and Emmental cheeses, Porcini mushrooms, served with a side of green salad

Tagliatelles végétariennes 11,50 €
Vegetarian tagliatelles
Tagliatelles, courgettes, aubergines, poivrons, olives noires, câpres, tomates
Tagliatelles, zucchini, eggplant, bell pepper, black olives, capers, tomatoes

Burger végétarien/Veggie burger 17,50 €
Pain à burger de notre boulanger, steak végétarien, salade, tomate, concombre, avocat
Bun from our baker, vegetarian steak, lettuce, tomatoes, cucumber, avocado

— Desserts —
Desserts

Assiette de fromages/Cheese plate 8,00 €

Fromage Blanc Nature : 6,00€ Myrtilles : 8,00€
Fromage blanc - plain or with blueberries

Tarte Tatin/Tarte Tatin 7,90 €

Crème brûlée/Crème brulee 7,50 €

Tiramisu/Tiramisu 7,90 €

Tartelette aux myrtilles/Bluberry tartlet 7,50 €

Moelleux au chocolat/Chocolate lava cake 8,00 €

Dessert du Jour/Dessert of the day 6,00 €

Café gourmand 8,00 €
Coffee accompanied by small pastries

Clafoutis aux fruits de saison 7,50 €
Clafoutis with seasonal fruits

Le Colonel/Colonel 8,50 €
Sorbet citron et vodka
Lemon sorbet with vodka

La Coupe framboisine 8,50 €
Sorbet framboise et alcool de framboise
Raspberry sorbet with raspberry liquor

Coupe de la verte 8,50 €
Glace génepy et liqueur de génepy
Genepy ice cream with genepy liquor

Glaces et sorbets au choix 3,00 €/boule
Ice cream and sorbet of your choice