


À Partager / To Share

Planche d'Antipasti du Chalet  ON REQUEST	33 €
Assortiment de charcuterie prestige, fromages de Savoie et frites de Beaufort <i>Mix of local cold cuts & cheeses, Beaufort french Fries</i>	
Huîtres creuse N°3 de notre sélection (par 6)  ON REQUEST	26 €
Beurre d'Echiré, citron et vinaigre à l'échalote <i>Special N°3+ Oysters, Echiré butter, Lemon & shallots vinegar</i>	
Planche de La Marine  ON REQUEST	42 €
Tarama à la Truffe de chez Petrossian, Saumon Fumé, Blinis, Crevettes  , Tzatziki <i>Petrossian Truffle Tarama, Smoked Salmon, Blinis, Shrimp, Tzatziki</i>	
Supplément Caviar Petrossian 12gr 	39 €
Supplément Caviar Petrossian 20gr 	65 €

Les Entrées / Starters

Salade César de Homard Bleu  ON REQUEST	35 €
Salade Romaine et Iceberg, copeaux de parmesan Regiano, sauce césar maison & croûtons <i>Blue Lobster Caesar salad with Regiano parmesan shavings & croutons</i>	
L'Œuf 50/63°  sur une poêlée d'Épinards frais, Topinambour et rapé de Truffes noires   ON REQUEST	26 €
Noisettes et Cappucino de Topinambours <i>Poached egg on a bed of fresh creamy spinach, chestnuts, mushrooms served on toasted bread</i>	
Bol Asiatique et Caille Laquée	26 €
Nouilles de Blé, Légumes croquants et Shiitake <i>Asian Bowl Salad, Wheat Noodle, Crispy Vegetables, Shiitake and Lacquered Quail</i>	
Velouté des Sous-Bois et Râpé de Truffes fraîches   ON REQUEST	29 €
<i>Mushrooms Soup with fresh truffle shavings</i>	

Chefs de cuisine : Mathilde MATTERA – Josselin JEANBLANC, étoilé Michelin au restaurant Les Explorateurs



Sans-gluten / Gluten free



ON REQUEST Sans gluten sur demande / Gluten-free on request



Végétarien / Vegetarian

Les Incantables de La Marine

Main Courses

Suggestion du marché, selon les produits et la saison	prix affiché en salle
<i>Our recommendation of the day</i>	<i>price dependant on seasonal availability</i>
Pot au feu du Chalet au Foie Gras 	36 €
<i>Traditional beef broth served with assorted seasonal vegetables</i>	
Effiloché de Porc Braisé à la Bière Rousse du Mont-Blanc	32 €
Nuage de Polenta, Crispy Pain d'épices <i>Braised pulled Pork with Mont Blanc Rousse Beer Polenta Cloud, Crispy Gingerbread</i>	
Tagine d'Agneau confite aux saveurs d'Orient	32 €
Jus de braisage aux abricots et raisins, légumes façon tajine et noix de cajou <i>Lamb shoulder confit with oriental flavours, braising juice with Apricots & Raisin, tagine vegetables & cashew nuts</i>	
Soupe Thaï de Lotte et Gambas  au lait de coco 	36 €
Tagliatelles de riz <i>Lotte Tom Yum Goong and Label Rouge marinated gambas with lemongrass and Rice tagliatelle</i>	

Nos plats Coups de Cœur Our favorites Main Courses

Pavé de Veau de lait fermier  , Sauce Morilles au Vin jaune	37 €
Pommes Dauphine Maison <i>Farmed Milk-fed veal, Morel sauce with yellow wine and Dauphine Potatoes</i>	
Pièce de Bœuf Prestige maturée (300g) taillée dans le cœur d'Aloyau « sélection Cyrille Journiac » 	65 €
Ecrasé de Pommes de terre et Céleri, Sauce Vin rouge à la Sauge <i>Sirloin of maturated Prestige Beef (300g) "selection Cyrille Journiac" Crushed Potatoes with Celeri, Red Wine Sauce</i>	
Saint-Jacques snackées sur risotto crémeux, râpé de Truffe noire & parmesan 	44 €
<i>Seared scallops on a creamy risotto with fresh truffle & parmesan shavings</i>	
Le Plat à Partager de Gratin Dauphinois 	16 €
<i>Extra side dish : Potatoes gratin with garlic and cream from the Dauphiné region to share</i>	
Véritable Mont d'Or chaud	35 €
Saucisse de Montbéliard, pommes de terre « Grenaille Chérie » en robe des champs <i>Oven cooked creamy cheese in a wooden box served with Montbéliard sausage & potatoes</i>	

Le buffet de Desserts

Pastery Chef's Buffet

Un large choix de Tartes, Entremets classiques et Nouveautés 18 €
Assorted desserts platters of your choice from our large dessert buffet

Café Douceurs **NESPRESSO** ou **Tea forté** 14 €
(Nespresso 3 choix : Leggero, Forte, Ristretto)
Plate of desserts samples served with Nespresso or Teaforté

Emmenez un peu du Chalet de la Marine chez vous !

NOUVEAUTÉ

VENTE À EMPORTER - TO TAKE AWAY

Tapenade Maison : 25 €/kg

Saucisson Moiroud de la région : 8 € pièce

Caviar Pétrossian : 60 € les 20gr - 36 € les 12gr



Supplément au couvert sans commande : 6 €. Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits. Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts et frais. De fait, il se peut qu'exceptionnellement, un plat vienne à manquer. Prix nets T.V.A comprise. Nos amis végétariens sont les bienvenus ! Votre serveur vous guidera vers les plats qui vous conviennent.

The Extra charge for sharing dish : 6 €. We can indicate you the origin of our products. Our dishes are home made : locally developed from raw and fresh products. So, it's possible that exceptionally, a dish is missing. All taxes included. Vegetarians are welcome !

Check your dish with your waiter.

Menus et Plats Spéciaux / Selected Menus & Dishes

FORMULE « TOUT SCHUSS »

39 €

Voir Ardoise pour la suggestion (Tout Schuss)

Ou / Or

Effiloché de Porc Braisé

Braised pulled Pork



1/2 St Marcellin Ou / Or Buffet de desserts

PETITS MOUSSAILLONS

CHILDREN DISH - de 12 ans

17 €

Burger de Bœuf ou Cheese Burger

Pommes Frites

Ou

Filet de poisson blanc vapeur, Wok de légumes

White fish fillet, vegetables wok

Le Bar / The Bar

Apéritifs

L'apéritif de la Marine Rosé-Pamplemousse	10 cl	7 €
Pastis 51 ou Ricard	3 cl	6 €
Martini Blanc, Rouge, Suze, Campari	6 cl	8 €
Kir 10 cl, Porto Tawny 6 cl		8 €
Kir pétillant (châtaigne, myrtille...)	10 cl	9 €
Kir royal	10 cl	15 €

Nos vins rouges au verre

Demandez à votre serveur les vins du moment.

Nos vins blancs au verre

Demandez à votre serveur les vins du moment.

Vin rosé au verre

Demandez à votre serveur les vins du moment.

Champagne au verre

Gonet Medeville brut	10 cl	15 €
----------------------	-------	------

Bières

Bière du Mont Blanc, Crystal	25 cl	5,9 €
Bière du Mont Blanc, Crystal	50 cl	9,5 €
Picon Bière	25 cl	6,9 €
Hoegaarden, Duvel, Corona 35,5 cl	33 cl	8,9 €

Désaltérez-vous...

Soda Fontaine <i>Coca Cola, Coca zéro,</i>	25 cl	5,9 €
<i>Fanta, Sprite, Ice Tea</i>	50 cl	9,5 €
Perrier, Tonic, Orangina	33 cl	5,9 €
Red Bull	25 cl	7,5 €
Powerade Citron, Cerise, Ice strom	50 cl	6,5 €
1/2 Eau minérale Evian, Badoit	50 cl	4,9 €
Eau minérale Evian, Badoit	100 cl	7,9 €
Chateldon	75 cl	8,9 €
Alain MILLIAT	33 cl	9 €

Nectar de Fraise, Pomme Reinette, Myrtille sauvage, Mangue, Tomate Marmande, Ananas Costa Rica, Abricot, Poire, Orange

Fruits Pressés (orange ou citron)	25 cl	12 €
-----------------------------------	-------	------

Cocktails Sans Alcool Maison

Chantaco	11 €
<i>Cocktail de jus de fruits Alain Milliat</i>	
Apple Sparkle	11 €
<i>Jus de pomme reinette, limonade, sirop de fraise</i>	

Cocktails Maison

Apérol Spritz Savoyard	14 €
<i>Aperol 4cl, Crémant de Savoie 8cl, soda water 2cl, orange</i>	
Spritz Royal	16 €
<i>Aperol 4cl, Champagne 8cl, soda water 2cl, orange</i>	
Americano	14 €
<i>Martini Blanc 3 cl, Rouge 3 cl, Campari 3 cl, vermouth 2 cl</i>	
Gin Tonic Concombre Citron vert	15 €
<i>Gin de France Citadelle 6cl, tonic 8cl, concombre, citron vert</i>	

Cocktails Maison (pour le soir uniquement / evening only)

Caipiroska	14 €
<i>Vodka 6 cl, Perrier, sucre de canne, citron vert</i>	
Bloody Marry	14 €
<i>Vodka 6 cl, jus de tomate, jus de citron, sauce worcestershire, tabasco, sel céleri, sel, poivre</i>	
Tequila Sunrise <i>Orange, Tequila 6 cl, grenadine</i>	14 €
Pina Colada	14 €
<i>Rhum Blanc 6 cl, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Cocktail de la Marine	16 €

Réchauffez-vous...

Citron & vin chaud	7 €
Thé & Infusion Tea Forté	6,2 €
Chocolat chaud Stick® « Cho-O-Lait »	6,5 €
Grog, Café/Chocolat Rhum ou Amaretto	11 €
Irish Coffee, French Coffee, Jamaican Coffee	14 €

Nos Liqueurs et Digestifs (4cl)

Alcools	9 €
<i>Génépi, Manzana, Lemoncello, Whisky, Vodka, Tequila..</i>	
+ Mix (Coca, Limonade, Schwepps, ...)	+ 3 €
Eau Vie Poire, Mirabelle, Framboise, Armagnac	9 €
Vieille Prune, Grappa, Fine de coganc, Calvados, Amaretto, Cointreau, Marc de Savoie ou d'Alsace, Limoncello	
Alcools supérieurs	11 €
<i>Chartreuse VEP, Bombay, Black Label, Belvédère,...</i>	

Vins Rouges / Red Wines

SAVOIE

		37,5 cl	50 cl	75 cl
Gamay, Cuvée Gastronomie, J. Perrier & Fils	2017	20 €		29 €
Pinot Noir, La Baraterie, JF Quenard	2018			45 €
Mondeuse Elisa, JF Quénard	2017		33 €	48 €
Domaine des Ardoisières, Argile	2018			54 €
Mondeuse Arbin, L. Magnin	2013	36 €		58 €
Mondeuse Arbin, La Brova, L. Magnin	2013			64 €
Mondeuse Arbin, La Rouge, L. Magnin	2006			69 €
Mondeuse Arbin, Tout un Monde, L. Magnin	2012			73 €

CÔTES DU RHÔNE

		37,5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Côtes du Rhône Mon Cœur, JL Chave	2017			39 €	
Côtes du Rhône Village, Cuvée 1895, Ch. Maucoil	2017			49 €	
Gigondas, Raspail Ay	2016	36 €		52 €	99 €
Crozes Hermitage, Alain Graillet	2016			58 €	
Châteauneuf du Pape, Tradition, La Solitude	2016			69 €	
Côte Rotie, La Madinière, Yves Cuilleron	2016			87 €	
Saint Joseph, Domaine JL Chave	2017			89 €	
Châteauneuf du Pape, Cuvée Barberini, La Solitude	2001			114 €	
Côte Rôtie, La Viallière, JM Gerin	2015			124 €	
Hermitage, Marc Sorrel	2014			179 €	
Côte Rôtie, Les Grandes Places, JM Gerin	2011			220 €	
Hermitage, Le Gréal, Marc Sorrel	2014			235 €	
Hermitage, Domaine JL Chave	13/15			295 €	

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

		37,5 cl	75 cl	150 cl
Bourgogne, Les Forêts, Domaine Perraud	2017		44 €	
Morgon, La Vouôte Saint Vincent, Desvignes	17/18		48 €	
Chorey les Beaune Beaumonts L. Jadot	2013		53 €	
Moulin à vent, La Rochelle, Olivier Merlin	2010		59 €	
Pernand Vergelesses, Clos Croix de Pierre, L. Jadot	2016		64 €	
Savigny Les Beaune, 1 ^{er} Cru La Dominode L. Jadot	2014			128 €
Monthelie 1 ^{er} Cru, Les Duresses, Paul Garaudet	2011		67 €	
Beaune 1 ^{er} Cru Boucherottes, L. Jadot	2012		96 €	
Mercurey 1 ^{er} Cru, Carline	2011		98 €	
Nuits-St-Georges 1 ^{er} Cru, Les Damodes, Remorquet	2015		109 €	
Chambolle Musigny, La Pousse d'Or	2014		119 €	
Volnay 1 ^{er} Cru, Clos de la Barre, L. Jadot	2013		125 €	
Pommard 1 ^{er} Cru Rugiens L. Jadot	12/13		126 €	
Volnay 1 ^{er} Cru, Les Caillerets, Bouchard	2013		134 €	
Beaune, Clos des Ursules 1 ^{er} Cru, L. Jadot	2012			199 €
Corton Pougets Grand Cru, L. Jadot	2013		136 €	(2012) 260 €
Gevrey Chambertin 1 ^{er} Cru, Estournelles St Jacques, Jadot	2011		189 €	
Echezeaux, Grand Cru, L. Jadot	11/13		250 €	
Clos Vougeot Grand Cru, L. Jadot	2012	135 €	265 €	
Chambertin, Clos de Bèze, Grand Cru, L. Jadot	2007		395 €	

LANGUEDOC, SUD OUEST & BOUCHES DU RHÔNE - PROVENCE - LOIRE

			75 cl	
Mas Champart, Côte d'Arbo, St Chinian	2017		35 €	
Mas Champart, Causse du Bousquet, St Chinian	2016		41 €	
Château Fontvert, Cuvée Maison Yak & Yéti	15/17		48 €	
Mas Champart, Clos de la Simonette, St Chinian	14/16		58 €	
Château Croisille, Divin, Cahors	2015		68 €	

BORDEAUX

		37,5 cl	75 cl	150 cl
Château Penin Tradition	2015		29 €	

MÉDOC - HAUT MÉDOC

Château Villegeorge, Haut Médoc	2010		51 €	
Château Bertrand Braneyre, Médoc	2008	29 €	55 €	119 €
Château Sociando Mallet, Haut Médoc	2014		88 €	

SAINT-ESTÈPHE

Château Domeyne, Saint Estèphe	2012		70 €	
Château Haut Marbuzet, Saint Estèphe	2014		99 €	
Château Cos Labory	2015		105 €	

SAINT-JULIEN

Château Teynac, Saint Julien	2004		75 €	
Château Moulin Riche, Saint Julien	2012		99 €	
Château Ducru-Beaucaillou	2016		165 €	
Château Léoville Poyferré, Saint Julien	2011		219 €	

PAUILLAC

Château d'Armailhac, Pauillac	2012		148 €	
Château Grand-Puy Lacoste, Pauillac	2011		169 €	
Château Mouton Rothschild, Pauillac 1 ^{er} Cru Classé	1985		1 300 €	

POMEROL

Château Mazeyres, Pomerol	2015		85 €	
Château Rouget, Pomerol	2015		135 €	
Clos l'Eglise, Pomerol	1999		269 €	
Château La Conseillante	2006			515 €

MARGAUX

Château La Tour de Bessan, Margaux	2015		69 €	
Château Eyrins, Margaux	2015		89 €	
Château Durfort Vivens, Margaux	2009		170 €	
Château Rauzan Ségla, Margaux	2007		189 €	

GRAVES - PESSAC-LÉOGNAN

Château Respide Medeville, Graves	2016	28 €	45 €	
Château de Chantegrive, Graves	2015		55 €	
Château Pape Clément, Pessac Léognan Grand Cru	2006		390 €	
Château Haut-Brion, Pessac Léognan 1 ^{er} Grand Cru	2003		1 100 €	

SAINT ÉMILION

Château Fombrauge, Saint Emilion	2014			170 €
Château Coutet, Saint Emilion	11/12		69 €	
Château Pavie Macquin, Saint Emilion	2014		194 €	
Château Troplong Mondot, Saint Emilion	2012		215 €	
Château Angelus, Saint Emillion 1 ^{er} Cru	2011		520 €	
Château Angelus, Saint Emillion 1 ^{er} Cru	2013		570 €	
Château Cheval Blanc, Saint Emilion 1 ^{er} Grand Cru	2013		989 €	

Vins Blancs / White Wines

SAVOIE

		37,5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Apremont, Cuvée réservée, J. Perrier & Fils	2018	20 €		29 €	
Apremont, Cuvée Thomas, Blard & Fils	2018			37 €	
Chignin Anne de la Biguerne, JF Quénard	2017			38 €	
Roussette de Monterminot, J. Perrier & Fils	2017			45 €	
Domaine des Ardoisières, Argile	2018			48 €	
Chignin Bergeron, Au pied des Tours, JF Quénard	2018		39 €	49 €	
Apremont, La Centenaire, J. Masson	2016			56 €	
Chignin Bergeron, Grand Orgue, L. Magnin	2013			58 €	
Chignin Bergeron, Vertigo, L. Magnin	2010			59 €	
Roussette de Savoie, Altesse, L. Magnin	2015			66 €	
Domaine des Ardoisières, Shiste	2017			72 €	
Chignin Bergeron, Verticale, L. Magnin	2007				119 €

JURA - ALSACE

			75 cl
Château Chalon Vin Jaune	1996		(62 cl) 92 €
Riesling Zind-Humbrecht	2015		45 €
Riesling Clos Windsbuhl Zind-Humbrecht	2011		110 €

BOURGOGNE

		37.5 cl	75 cl
Petit Chablis, William Fèvre	2017		43 €
Macon Solutré, Domaine Ferret	2017		49 €
Chablis, Louis Jadot	2017	28 €	52 €
Fixin, Clos Moreau, L. Jadot	2013	31 €	
Saint Veran, Domaine Ferret	2017		57 €
Pouilly Fuissé, Clos des Prouges, Domaine Ferret	2016		75 €
Pouilly-Fuissé, Les Ménétrières, Domaine Ferret	2016		92 €
Meursault, Vieilles Vignes, V. Girardin	2016	55 €	95 €
Chablis 1 ^{er} Cru, Vaulorent, William Fèvre	13/15		95 €
Pulligny Montrachet, Etienne Sauzet	2016		98 €
Chassagne Montrachet, Ch de la Maltroye	2014		124 €
Chablis Gd Cru, Côte de Bouguerot, William Fèvre	13/15		136 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru, Le Cailleret, Pousse d'Or	2014		145 €
Corton Charlemagne Grand Cru, L. Jadot	2014		240 €
Chevalier Montrachet, Grand Cru, L. Jadot	2004		390 €

CÔTES DU RHÔNE - CORSE - LOIRE - CÔTE DE GASCogne

			75 cl
Compte Abbattucci, Faustine (Ajaccio)	2016		49 €
Viognier, Contours de Deponcins, F. Villard	2016		53 €
Châteauneuf du Pape, Mas St Louis	2014		70 €
Châteauneuf du Pape, Cuvée Barberini, Solitude	2015		94 €
Condrieu, Contours de Deponcins, F. Villard	16/17		99 €

Vins Rosés / Rosé Wines

PROVENCE - BANDOL - CÔTES DU RHÔNE - CORSE	37,5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Irrésistible, Saint Tropez			34 €	
Les Agasses, Aix en Provence	2018		38 €	
Château Fontvert, Luberon	2018	28 €	38 €	
Domaine de Valdition, Cuvée du Batonnier	2018	32 €	44 €	
Château Miraval, Côte de Provence	2018	27 €	47 €	94 €
Domaine Ott, Clos Mireille	2018		67 €	137 €
Collioure, La Rectorie Coté Mer	2015		69 €	

Vins Doux / Sweet Wines & Champagne

VINS DOUX	37,5 cl			
Sauternes, Château Les Cyprés de Climens	2011	54 €		
Sauternes, Château Gilette Crème de Tête	1990	140 €		

CHAMPAGNE	37,5 cl	75 cl	150 cl
Gonet Médeville, Brut Tradition		76 €	
Gonet Médeville, 1 ^{er} Cru Extra Brut Rosé		87 €	
Louis Roederer, Brut Premier		102 €	199 €
Bollinger, Spécial Cuvée	55 €	105 €	205 €
Veuve Clicquot Vintage	2008	105 €	
Bollinger Rosé		129 €	
Gonet Médeville, Grand Cru La Grande Ruelle	2005	140 €	
Gonet Médeville, Grand Cru, Cuvée Theophile	2006	160 €	
Bollinger, La Grande Année	2007	275 €	

Nos Millésimes peuvent évoluer en cours de saison - Tous les vins sont d'Appellation Contrôlée.
 Tarifs nets en € - Taxes et Service Compris