



Chalet de la Marine
RESTAURANT, BISTRO & CAFÉ À 2500M

À Partager / To Share

- Planche d'Antipasti du chalet  33 €
Assortiment de charcuterie & fromages de Savoie
Mix of local cold cuts & cheeses
- Huîtres N°3 Spéciales Gillardeau (par 6)   26 €
Beurre d'Echiré, citron et vinaigre à l'échalote
Special N°3+ Gillardeau Oysters, Echiré butter, Lemon & shallots vinegar
- Planche de fromages de nos Alpes  22 €
Reblochon fermier, Tomme de Savoie, Tomme de brebis, Beaufort & Saint-Marcellin
Large cheese platter from our selection
- Planche de légumes crus croquants, sauce aigrette maison aux herbes   22 €
Assortment of raw vegetables with homemade herb sauce

Les Entrées / Starters

- Salade César de Homard bleu   28 €
Salade Romaine et Iceberg, copeaux de parmesan Regiano, sauce césar maison & croûtons
Blue Lobster Caesar salad with Regiano parmesan shavings & croutons
- L'Œuf 50/66° sur une poêlée d'asperges vertes et morilles    26 €
Toast et émulsion de Champignons
Poached egg on a bed of fresh green asparagus and morels, mushroom cream served on toasted bread
- La Volaille « AOP de Bresse » en Paté Croûte maison 29 €
Foie gras, morilles & acidulés des sous-bois
Home made Pâté Croûte with foie gras, morel mushrooms & pickles vegetables
- Bouillon gourmand Asiatique 23 €
Consommé de bœuf, nouilles Udon, légumes aux saveurs d'Asie
Asian gourmet broth with consumed of beef, noodles, vegetables with Asian flavours

Chefs de cuisine : Josselin JEANBLANC, étoilé Michelin au restaurant Les Explorateurs – Mathilde MATTERA
Chef consultant : Romuald FASSET, Meilleur Ouvrier de France, étoilé Michelin

 Sans gluten / Gluten free

  Sans gluten sur demande / Gluten-free on request

 Végétarien / Vegetarian

Les Plats / 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 aux légumes d'Antan 	30 €
<i>Beef pieces (shank, flank & chuck) stewed in his own bouillon with old style vegetables</i>	
Pot au feu aux légumes d'Antan et Foie Gras 	35 €
<i>Beef pieces (shank, flank & chuck) stewed in his own bouillon with old style vegetables and Foie Gras</i>	
Parmentier d'effiloché de Canard, sauce vin rouge 	29 €
<i>Duck parmentier (shredded duck Leg confit in Red Wine Sauce) topped with whipped mash potatoes & fresh garlic</i>	
Épaule d'Agneau confite aux saveurs d'Orient	29 €
<i>Lamb shoulder confit with oriental flavours, braising juice with apricots & grapes, tagine vegetables & cashew nuts</i>	
Entrecôte de Cochon Iberique laquée au miel & vinaigre de Xeres (230 gr) 	37 €
<i>Honey & Xeres vinegar glazed pork from the Iberian peninsula, served with polenta & shitake mushrooms</i>	
Pièce de Bœuf mûré (300g) taillée dans l'Aloyau « sélection Cyrille Journiac » 	39 €
<i>Matured piece of beef "selected by Cyrille Journiac", french fries & salad</i>	
Sauces maison au choix : Béarnaise ou Poivre Vert <i>Choices of Sauces : Béarnaise or Green Pepper</i>	
Tartare de Bœuf à l'italienne, cœur coulant (180 gr). Pommes frites & salade 	28 €
<i>Tomates confites, basilic, parmesan, oignon rouge. Italian steak tartar uncooked, egg, sundried tomatoes, basil, parmesan, red onion., French fries & salad</i>	
Tartare de Bœuf à l'Italienne façon César, préparé & poêlé (180 gr) 	32 €
<i>Italian steak tartar prepared & seared. French fries & salad</i>	
Wok de Gambas Bio de Madagascar, Nouilles de blé & légumes  	35 €
<i>Organic king prawns wok with vegetables and noodles</i>	
Lotte à la citronnelle & Noix de coco accompagnée de ses petits légumes	35 €
<i>Monkfish with lemon grass & coconut flavours, quinoa, lemon confit & fresh herbs</i>	
Saint-Jacques snackées sur risotto crémeux au céleri, caviar Petrossian & émulsion au citron	44 €
<i>Seared scallops on a creamy risotto with fresh truffle & parmesan shavings</i>	

Les Spécialités de Montagne Traditional Local Dishes

Croziflette au Reblochon fermier et chips de poitrine fumée.....	26 €
<i>Oven cooked brown pasta from Savoie with bacon, onions, cream, and toasted farm Reblochon cheese</i>	
Véritable Mont d'Or chaud 	35 €
Saucisse de Montbéliard, pommes de terre « chérie » en robe des champs <i>Oven cooked creamy cheese in a wooden box served with Montbéliard sausage & potatoes</i>	
Accompagnement supplémentaire : Gratin Dauphinois à partager. 	16 €
<i>Extra side dish : Potatoes gratin with garlic and cream from the Dauphiné region to share</i>	

Les Fromages / Cheeses

1/2 St Marcellin affiné crémier	10 €
<i>Refined cheese from the region</i>	
Ardoise de Fromages des Alpes.....	13 €
Reblochon fermier, Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu d'Alberville <i>Assortment of local cheese from our selection</i>	

Le buffet de Desserts / Pastry Chef's Buffet

Un large choix de Tartes, Entremets classiques et Nouveautés.....	18 €
<i>Assorted desserts platters of your choice from our large dessert buffet</i>	
Café Douceurs NESPRESSO ou Tea forté	14 €
(Nespresso 3 choix : Leggero, Forte, Ristretto) <i>Plate of desserts samples served with Nespresso or Teaforté</i>	

Pâtissier : Florian BLEU

Pâtissier consultant : Xavier BRIGNON



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 €

Tartare de Bœuf à l'Italienne (180 gr) Pommes frites & salade

Italian Steak tartar (uncooked)

Ou / Or

Épaule d'agneau confite aux saveurs d'Orient

Lamb shoulder confite with oriental flavours



Sélection fromagère Ou / Or Buffet de desserts

PLATS ENFANTS Children Dish

- de 12 ans

17 €



Burger de Bœuf ou Cheese Burger

Pommes Frites

Ou

Lasagna al Forno maison

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	7 €
Kir 10 cl, Porto Tawny 6 cl		7 €
Kir pétillant (châtaigne, myrtille...)	10 cl	9 €
Kir royal	10 cl	14 €

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	14 €
----------------------	-------	------

Bières

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

Désaltérez-vous...

Soda Fontaine Coca Cola, Coca zéro,	25 cl	5,5 €
Fanta, Sprite, Ice Tea	50 cl	8,5 €
Perrier, Tonic, Orangina	33 cl	5,5 €
Red Bull	25 cl	7,5 €
Powerade Citron, Cerise, Ice strom	50 cl	6,5 €
1/2 Eau minérale Evian, Badoit	50 cl	4,5 €
Eau minérale Evian, Badoit	100 cl	7,5 €
Chateldon	75 cl	8,5 €
Alain MILLIAT	33 cl	9 €
<i>Nectar de Fraise, Pomme Reinette, Myrtille sauvage, Mangue, Ananas Costa Rica, Abricot, Poire, Orange, Framboise...</i>		
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

Aperol Spritz Savoyard	13 €
<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	13 €
<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	13 €
<i>Vodka 6 cl, Perrier, sucre de canne, citron vert</i>	
Tequila Sunrise Orange, Tequila 6 cl, grenadine	13 €
Pina Colada	13 €
<i>Rhum Blanc 6 cl, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Cocktail de la Marine	16 €

Réchauffez-vous...

Citron & vin chaud	5,5 €
Thé & Infusion Tea Forté	5,8 €
Chocolat chaud Stick® « Cho-O-Lait »	6 €
Grog, Café/Chocolat Rhum ou Amaretto	10 €
Irish Coffee, French Coffee, Jamaican Coffee	13 €

Nos Liqueurs et Digestifs (4cl)

Alcools	8 €
<i>Génépi, Manzana, Lemoncello, Whisky, Vodka, Tequila..</i>	
+ Mix (Coca, Limonade, Schwepps, ...)	+ 3 €
Eau Vie Poire, Mirabelle, Framboise, Armagnac	8 €
<i>Vieille Prune, Grappa, Fine de coganc, Calvados, Amaretto, Cointreau, Marc de Savoie ou d'Alsace, Limoncello</i>	
Alcools supérieurs	10 €
<i>Chartreuse VEP, Bombay, Black Label, Belvédère,...</i>	

Vins Rouges / Red Wines

SAVOIE

		37.5 cl	75 cl
Gamay, Cuvée réservée, J. Perrier & Fils	2017	19 €	28 €
Pinot Rouge, La Baraterie, JF Quenard	2015		43 €
Domaine des Ardoisières, Argile	2016		52 €
Mondeuse Arbin, La Rouge, L. Magnin	2006		69 €
Mondeuse Arbin, Tout un Monde, L. Magnin	2012		73 €

CÔTES DU RHÔNE

		37.5 cl	75 cl	150 cl
Côtes du Rhône Mon Cœur, JL Chave	2017		38 €	
Côtes du Rhône Village, Cuvée 1895, Ch Maucoil	2017		49 €	
Gigondas, Raspail Ay	2016	34 €	50 €	99 €
Saint Joseph, Offerus, JL Chave	2016		59 €	
Châteauneuf du Pape, Mas saint Louis	2015		67 €	
Côte Rôtie, La Viallière, JM Gerin	2015		119 €	
Châteauneuf du Pape, Mas St Louis, Gde Réserve	2015		125 €	
Hermitage, Marc Sorrel	2014		179 €	
Côte Rôtie, Les Grandes Places, JM Gerin	2011		215 €	
Hermitage, Le Gréal, Marc Sorrel	2014		235 €	
Hermitage, Domaine JL Chave	13/15		295 €	
Côte Rotie, Ch d'Ampuis, Guigal	2013			350 €

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

		37.5 cl	75 cl	150 cl
Bourgogne, Les Forêts, Domaine Perraud	2017		42 €	
Morgon, La Voûte st-Vincent, Desvignes	2017		46 €	
Chorey les Beaune Beaumonts L. Jadot	2013		53 €	
Santenay, Clos de Malte, L. Jadot	2014		55 €	
Moulin à vent, La Rochelle, Olivier Merlin	2010		59 €	
Monthelie 1er Cru, Les Duresses, Paul Garaudet	2011		65 €	
Beaune 1er Cru Boucherottes, Louis Jadot	2013		90 €	
Mercurey 1 ^{er} Cru, Carline	2011		98 €	
Nuits-St-Georges 1 ^{er} Cru, Les Damodes, Remorquet	2014		109 €	
Volnay 1 ^{er} Cru, Clos de la Barre, L. Jadot	2013		125 €	
Volnay 1 ^{er} Cru, Les Caillerets, Bouchard	2013		132 €	
Pommard 1 ^{er} Cru Rugiens L. Jadot	12/13		126 €	(2011) 245 €
Corton Pougets Grand Cru, L. Jadot	2013		129 €	
Chambolle Musigny, Les Pousses d'Or	2014		115 €	
Beaune, Clos des Ursules 1 ^{er} Cru, L. Jadot	2007			199 €
Clos Vougeot Grand Cru, L. Jadot	2012	130 €	240 €	
Echezeaux, Grand Cru, L. Jadot	2011		250 €	
Chambertin, Clos de Bèze, Grand Cru, L. Jadot	2007		450 €	

BORDEAUX

75 cl

150 cl

MÉDOC - HAUT MÉDOC

Château Bertrand Braneyre, Médoc	2006	52 €
Château Sociando Mallet, Haut Médoc	2014	84 €

SAINT-ESTÈPHE

Château Capbern, Saint Estephe	2013	59 €
Château Haut Marbuzet, Saint Estèphe	2014	96 €

SAINT-JULIEN

Château Lalande Borie, Saint Julien	2015	71 €
Château Moulin Riche, Saint Julien	2012	99 €
Château Léoville Poyferré, Saint Julien	2011	210 €

PAUILLAC

Château d'Armailhac, Pauillac	2012	142 €
Château Grand-Puy Lacoste, Pauillac	2011	159 €
Château Mouton Rothschild, Pauillac 1 ^{er} Cru Classé	1985	1300 €

POMEROL

Château Mazeyres, Pomerol	2015	75 €
Château Rouget, Pomerol	2015	130 €
Clos l'Eglise, Pomerol	1999	259 €
Château La Conseillante	2006	510 €

MARGAUX

Château La Tour de Bessan, Margaux	2015	67 €
Château Durfort Vivens, Margaux	2009	165 €
Château Rauzan Ségla, Margaux	2007	185 €

GRAVES - PESSAC-LÉOGNAN

Château de Chantegrive, Graves	2015	51 €
Château Pape Clément, Pessac Léognan Grand Cru	2006	380 €
Château Haut-Brion, Pessac Léognan 1 ^{er} Grand Cru	2003	1100 €

SAINT ÉMILION

Château Coutet, Saint Emilion	2012	67 €
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	950 €

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

75 cl

Château Fontvert, Cuvée Maison Yak & Yéti	2015	47 €
Mas Champart, Clos de la Simonette, St Chinian	2014	56 €
Château Croisille, Divin, Cahors	2014	65 €

Vins Blancs / White Wines

SAVOIE

		37.5 cl	75 cl	150 cl
Apremont, Cuvée réservée, J. Perrier & Fils	2017	19 €	28 €	
Chignin Anne de la Biguerne, J F Quénard	2017		37 €	
Domaine des Ardoisières, Argile	2016		45 €	
Apremont, La Centenaire, Jean Masson	2016		55 €	
Chignin Bergeron, Grand Orgue, L. Magnin	12/13		57 €	
Chignin Bergeron, Vertigo, L. Magnin	2010		59 €	
Roussette de Savoie, Altesse, L. Magnin	2015		63 €	
Domaine des Ardoisières, Shiste	2016		69 €	
Chignin Bergeron, Verticale, L.Magnin	2007			119 €

JURA - ALSACE

			75 cl
Château Chalon Vin Jaune	1996		(62 cl) 92 €
Riesling Zind-Humbrecht	2015		44 €
Riesling Clos Windsbuhl Z-Humbrecht	2011		110 €

BOURGOGNE

		37.5 cl	75 cl
Chablis, Louis Jadot	2017	27 €	49 €
Marsannay, Clos du Roy, Mongeard Mugneret	2013		59 €
Pouilly Fuissé, Autour de la Roche, Domaine Ferret	2017		65 €
Fixin, Clos Moreau, L. Jadot	2013	31 €	
Meursault, Michelot Narveaux	2015	(2016) 47 €	79 €
Chablis 1 ^{er} Cru, Vaulorent, William Fèvre	2013		87 €
Pouilly-Fuissé, Les Ménétrières, Domaine Ferret	2016		90 €
Pulligny Montrachet, Etienne Sauzet	2016		96 €
Chassagne Montrachet, Ch de la Maltroye	2014		119 €
Chablis Gd Cru, Côte de Bouguerot, William Fèvre	2013		136 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru, Morgeot, L.Jadot	2013		142 €
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		450 €

COTES DU RHONE - CORSE - LOIRE - COTE DE GASCogne

			75 cl
Compte Abbaticci, Faustine (Ajaccio)	2016		49 €
Condrieu, Deponcins, F. Villard	16/17		99 €

Vins Rosés / Rosé Wines

PROVENCE - BANDOL, COTES DU RHONE, CORSE

		50 cl	75 cl	150 cl
Irrésistible, Saint Tropez			34 €	
Château Fontvert, Luberon	2017	27 €	37 €	
Château Miraval, Côte de Provence	2017		45 €	
Domaine Ott, Clos Mireille	2017			135 €
Collioure, La Rectorie Coté Mer	2015		69 €	

Vins Doux / Sweet Wines & Champagne

VINS DOUX

		37.5 cl
Sauternes, Château Les Cyprès de Climens	2011	54 €
Sauternes, Château Gilette Crème de Tête	1990	140 €

CHAMPAGNE

		37.5 cl	75 cl	150 cl
Gonet Médeville, Brut Tradition			72 €	
Gonet Médeville, 1 ^{er} Cru Extra Brut Rosé			75 €	
Louis Roederer, Brut Premier			95 €	195 €
Bollinger, Spécial Cuvée		53 €	99 €	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