

ENTRÉES

- **HUÎTRES GILLARDEAU N°3** Beurre fermier et pain de campagne grillé - les 6 22 - les 12 44
- **LOBSTER ROLL** *Comme à NYC* et sa bisque 20
- **FOIE GRAS DE CANARD CONFIT** En terrine, brioche parisienne toastée 19
- **VELOUTÉ DE COURGE** Châtaignes et noisettes pimentées caramélisées  13
- **TARTE AU BEAUFORT** Herbes de nos montagnes 14
- **SARDINES « LA GUILDIVE »** Beurre fermier et pain de campagne grillée 13
- **TRUITE FUMÉE MAISON** Mini poireaux snackés, condiments 16
- **COCHONAILLES** Pâté des copains, saucisson du pays, jambon d'Ibaïona, chorizo ibérique 15

GRANDES ARDOISES

- **ARDOISE MONTAGNE** Pâté des copains, jambon d'ibaïona, poitrine de cochon juste snackée, 26
crottin de chèvre du pays, moutarde maison et pommes grenaille rôties au thym frais
- **ARDOISE BORD DE MER** Rillettes de maquereau, friture d'éperlans sauce tartare, 26
truite fumée au foin, purée de pommes de terre et petits légumes

SPÉCIALITÉS

- **NOTRE TARTIFLETTE** Gratin de pommes de terre, lard fermier, Reblochon, crème épaisse, 25
et oignons moelleux basse température
- **BOÎTE CHAUDE MONT D'OR** Pommes de terre grenaille et jambon d'Ibaïona, salade (20 mn d'attente)..... 25

- À PARTIR DE 15H -

- **FONDUE SAVOYARDE D'ALAIN MICHEL** Comté, Beaufort et gruyère - 2 pers.min 25
- **FONDUE AUX TROMPETTES DE LA MORT ET ÉCHALOTES** Beaufort, Comté et Gruyère - 2 pers.min 28

(Nos fondues sont accompagnées d'un bouquet de salade et charcuterie)



PLATS

- **COCOTTE DE LÉGUMES D'HIVER ET BLÉ** Au bouillon de Raifort  18
- **JOUE DE BŒUF EN RETOUR DE VENDANGE** Purée de pommes de terre 23
- **ONGLET DE BŒUF** Aux échalotes, frites maison 24
- **VOLAILE DE BOURGOGNE RÔTIE** Purée de panais et poudre de pain citron 24
- **BURGER KING MARCEL** Steak de boeuf Limousin façon bouchère, mimolette, bacon, pousse épinard, 25
crispy oignons, sauce fromage
- **CÔTÉ DE BŒUF BLACK ANGUS MATURÉE** Pressé de pommes de terre, jus court - *pour 2 pers* 90
(30 mn d'attente)
- **FISH AND CHIPS** De lieu noir, chapelure de panko au graines d'aneth 19
- **OMBLE CHEVALIER** Fine purée de carottes au Curcuma, grains ragû 24
- **HOMARD ENTIER** En mac&cheese de Beaufort (20 mn d'attente) 39
- **CASARECCE** Sauce tomate maison, crumble de Parmesan 18
- **ORECCHIETTE À LA TRUFFE** Crumble de Parmesan, truffe Mélanosporum fraîche 28

FROMAGES

- **FAISSELLE SORBET PERSIL** Comme une pavlova 10
- **ASSIETTE DE FROMAGE** Crottin de chèvre, Reblochon, fromage d'Abondance, et une faisselle du pays 12

DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIER

- **«L'ÉCLAIR» AU CHOCOLAT** Pâte à choux et ganache au chocolat 12
- **MILLE-FEUILLES VANILLE** Crème pâtissière montée au beurre 12
- **TARTE AU CITRON** Sur son sablé Breton 12
- **PARIS-BREST** Crème mousseline pralinée, amandes effilées 12
- **GAUFITTEROLE** Gaufre maison, boule vanille, chantilly et chocolat 13
- **CHEESECAKE BLUE BERRY** 13
- **CAFÉ GOURMAND** 14





CHALET DES PRAZ
RESTAURANT D'ALTITUDE
— LA CLUSAZ —

**SUR LES PISTES, TOUS LES MIDIS
OUVERT LE SOIR DU JEUDI AU SAMEDI
SERVICE NAVETTE GRATUITE**



LE GRENIER
CUISINE AU FEU DE BOIS
— LA CLUSAZ —

**AU CENTRE DE LA CLUSAZ
SPÉCIALITÉS SAVOYARDES, PIZZAS AU FEU DE BOIS
Tous les soirs, de 19h à 1h**

**POUR TOUTE RÉSERVATION À LA FIN DU REPAS DANS L'UN DE NOS ÉTABLISSEMENTS LE SOIR,
L'ÉQUIPE VOUS OFFRIRA UN APÉRITIF SAVOYARD**



LE REFUGE
BAR & COCKTAILS
— LA CLUSAZ —

**AU CENTRE DE LA CLUSAZ
APRÈS-SKI, BAR À COCKTAIL & DJ SET
Tous les soirs, de 17h à 1h**