

RESTAURANT **LA CHAUMIERE**



**LA SAVOIE  
DES 2 COTES  
DE LA  
FRONTIERE**



VILLAGE MONTANA  
AT HOME IN THE MOUNTAINS

## DU COTE DE LA SAVOIE

### Pour commencer, les bulles de Savoie

La coupe de Crémant de Savoie et crème de framboises..... 6,00€  
*Local sparkling wine with cream of raspberries*

### Comme première assiette / First plate

La soupe à l'oignon, Beaufort et croûtons\* ..... 11,00€  
*Onion soup with Beaufort cheese and croutons*

La soupe de légumes aux Fidès Savoyards, croûtons et fromage de Savoie..... 9,00€  
*Vegetables soup with local small pasta, cheese and croutons*

La cassolette d'escargots de Savoie au beurre persillé (les 8).....14,00€  
*Local snails stew with butter, parsley & garlic*

Les nems de reblochon chaud aux pommes rôties (les 2).....14,00€  
Salade de jeunes pousses à l'huile de noix  
*Reblochon cheese spring rolls with roasted apples, green salad with oil of nuts (2 pieces)*

	Petite Small	Grande Large
La salade Savoyarde à la Tomme de Savoie et saucisse fumée.....	15,00€	18,00€

(Salade verte, jambon de pays, Tomme de Savoie, noix, croûtons, Saucisse fumée)  
*Local salad with Tomme de Savoie , smoked sausage, nuts, dried bread*

La salade Caesar au poulet & œuf moelleux, dés de Meule de Savoie...	14,00€	17,00€
--	--------	--------

(Salade verte, poulet, œuf cuit mollet, croûtons, dés de Meule de Savoie, Vinaigrette à l'ail)  
*Caesar salad with chicken, chicken, soft-boiled egg, Local cheese shavings, garlic vinegar sauce*



## Comme deuxième assiette / Second plate

Le tournedos de veau façon Savoyard, « lard fumé et Beaufort » .....28,00€  
Champignons et pommes de terre

*Veal steak at « Savoyard » style, smoked bacon and Beaufort cheese,  
Mushrooms & potatoes*

La joue de bœuf de 12 heures braisée à la Mondeuse de Savoie,..... 23,00€  
Polenta crémeuse

*Cheek of beef braised with local red wine, 12 - hours cooking, creamy polenta*

La tartiflette, servie avec salade verte \*,.....20,00€  
(Reblochon fondu sur lit de pommes de terre, oignons et lardons)

*Tartiflette (melted reblochon cheese on potatoes, onions and bacon) with green salad*

La fondue savoyarde aux 3 fromages .....26,00€  
(Beaufort, Comté et Gruyère de Savoie) – pour 2 personnes minimum

*Three-cheese fondue (for 2 persons minimum)*

Le hamburger Savoyard.....20,00€  
*Savoyard hamburger*

Pain au sésame avec Beaufort, lard grillé, bœuf haché, cornichons et oignons garni au choix de  
*Sesame bread with cheese, bacon, beef burger, gherkins and onions with a garnish of:*

1	2
Sauce Tartare	Frites / <i>French fries</i>
<b>Ou / Or</b>	<b>Ou / Or</b>
Sauce blanche	Pennette / <i>Pasta</i>
<b>Ou / Or</b>	<b>Ou / Or</b>
Sauce Barbecue	Légumes / <i>Vegetables</i>
<b>Ou / Or</b>	
Sauce Hamburger	

Le dos de saumon rôti, beurre blanc à la Roussette de Marestel et riz blanc...20,00€  
*Grilled salmon fillet, lemon - butter sauce with local wine, rice*

## Snacking / Snacking

La tarte aux fromages de Savoie, jambon cru de Savoie et salade verte .....13,00€  
*Local cheese warm tart, local cured ham and green salad*

La planche Montagnarde.....20,00€  
(Jambon de Savoie, noix de Jambon, petit pâté Savoyard, Tomme, Reblochon,  
Pain grillé et condiments)

*Selection of mountain charcuterie with pickles, pickled vegetables and toasts*



## Les Gourmandises / Desserts

- Le parfait glacé au Génépi, compotée de fruits rouges ..... 9,50€  
*Local Génépi frozen desert, red fruits stew*
- La coupe Mont - Blanc ..... 7,50€  
Glace Vanille, crème de marrons, meringue et chantilly  
*Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue and whipped cream*
- La crêpe aux myrtilles ..... 6,00€  
*Blueberries pancake*
- Le Yaourt de la ferme de l'Adroit et compotée de myrtilles ..... 7,00€  
*Home-farm yogurt and blueberries stew*
- La pomme façon tatin, glace caramel beurre salé ..... 10,00€  
*Warm apple tart « Tatin », salted butter caramel ice cream*
- L'Assiette Découverte : Persillé de Tignes, Abondance, Vacherin de Val d'Isère ..... 9,50€  
*Assortment of three local cheeses*
- La coupe de glace ou de sorbet 2 boules ..... 5,00€  
*Ice cream sundae or 2 scoops of sherbet*
- La coupe de glace ou de sorbet 3 boules ..... 6,50€  
*Ice cream sundae or 3 scoops of sherbet*

Glaces : vanille, chocolat, café, coco, caramel au beurre salé

*Ice creams: vanilla, chocolate, coffee, coconut, caramel with salted butter*

Sorbets : Citron, fraise, ananas, fruit de la passion, framboise

*Sherbets: lemon, strawberry, pineapple, passion fruit, raspberry*





## DU CÔTE DE L'ITALIE

### Comme première assiette / First plate

- Le carpaccio de Bresaola, huile d'olive et copeaux de tomme .....13,00€  
*Italian bresaola carpaccio, oil of olive and local cheese shavings*
- La salade de jeunes pousses, copeaux de Parmesan Reggiano .....14,00€  
*Young green salad, Italian Parmesan shavings*
- Le pressé de tomates, Burrata et pesto.....13,00€  
*Tomato cake, Italian cheese "burrata" and basil sauce*
- Le Minestrone de légumes..... 10,00€  
*Italian « minestrone » soup*

### Comme deuxième assiette / Second plate

- L'Osso Bucco traditionnel & tagliatelles .....28,00€  
*Traditional « Osso Bucco » and tagliatelles*
- L'escalope de veau Milanese & tagliatelles .....20,00€  
*« Milanese » veal fillet and tagliatelles*
- Lasagne "bolognese" au four faite maison, salade verte .....18,00€  
*Home-made baked Bolognese lasagne, green salad*
- Le gratin de gnocchis, crème, champignons et parmesan.....14,00€  
*Baked potatoes gnocchis, mushrooms & Parmesan*
- La Pasta (Carbonara, Bolognese, Pesto).....14,00€  
*Pasta with Bolognese, Carbonara or pesto sauce*



## **Snacking / Snacking**

Les Piadina sont des galettes de froment farcies et pliées en deux,  
*Accompagnées de salade verte*

*Pancakes of wheat stuffed and folded in two, accompanied with green salad*

Piadina Gourmande : jambon cru, Brie, Tomates Séchées, Noix.....9,00€  
*Cured ham, Brie, Dried tomatoes and nuts*

Piadina Végétarienne : Mozzarella, Tomates, tomates séchées, salade verte.....7,00€  
*Mozzarella cheese, tomatoes, dried tomatoes and green salad*

## **Gourmandises / Desserts**

La Panna Cotta à la vanille, fruits de saison.....9,50€  
*Vanilla and soft cheese mousse, fresh fruits*

Le sablé croquant, crème Mascarpone et glace caramel au beurre salé.....9,50€  
*Crunchy shortbread pastry, Mascarpone cheese cream and caramel ice cream*

Le tiramisu fait Maison.....9,50€  
*Home-made Tiramisu*



## LA TARENTEISE SANS FRONTIERE

(Uniquement le midi / *Lunch time only*)

Le Minestrone de légumes  
*Italian « minestrone » soup*

OU / OR

La cassolette d'escargots de Savoie au beurre persillé (Les 8)  
*Local snails stew with butter, parsley & garlic*

OU / OR

La salade Savoyarde à la Tomme de Savoie et saucisse fumée  
(Salade verte, jambon de pays, Tomme de Savoie, noix, croûtons, saucisse fumée)  
*Local salad with Tomme de Savoie and smoked sausage*



La tartiflette et sa salade verte

*Tartiflette (melted reblochon cheese on potatoes, onions and bacon) with green salad*

OU / OR

La joue de bœuf de 12 heures braisée à la Mondeuse de Savoie, polenta crémeuse  
*Cheek of beef braised with local red wine, 12 hours cooking, creamy polenta*

OU / OR

Le pavé de saumon, beurre blanc à la Roussette de Savoie  
*Grilled salmon fillet, lemon-butter sauce with local wine, rice*

OU / OR

Lasagne "bolognese" au four faite maison, salade verte  
*Home-made baked Bolognese lasagne, green salad*



La Panna Cotta à la vanille, fruits de saison  
*Vanilla and soft cheese mousse, fresh fruits*

OU / OR

Le Parfait glacé au Génépi, compotée de fruits rouges  
*Local Génépi frozen desert, red fruits stew*

OU / OR

La crêpe aux myrtilles  
*Blueberries pancake*

### LA VANOISE

Plat du jour + dessert  
*Main course + dessert*

25,00 €

### LA TARENTEISE

Entrée + plat + dessert  
*Starter + main course + dessert*

32,00 €

### LA MAURIENNE

Entrée + plat  
*Starter + main course*

28,00 €



**Les Spécialités / Specialities**  
uniquement le soir / *Dinner time only*

**Les Fondues aux fromages servies avec charcuterie**  
**Cheeses fondue served with a selection of ham and sausages**

(Prix par personne - Minimum 2 personnes / Rate per person - minimum 2 persons)

<b>La fondue savoyarde aux 3 fromages</b> .....	26,00 €
Beaufort, Comté et Gruyère de Savoie / <i>Three-cheese fondue</i>	
<b>La fondue paysanne</b> .....	26,00 €
Beaufort, Comté, Gruyère de Savoie, lardons, oignons, champignons <i>Three-cheese fondue with bacon, onions and mushrooms</i>	
<b>La fondue napolitaine</b> .....	26,00 €
Beaufort, Comté et Gruyère de Savoie, tomates et aromates <i>Cheese fondue with tomatoes and fine mixed herbs</i>	
<b>La fondue aux morilles</b> .....	28,00 €
Beaufort, Comté et Gruyère de Savoie, morilles / <i>Three-cheese fondue with morels</i>	
Supplément charcuterie / <i>Extra ham and sausages</i> .....	7,00 €

**Les Spécialités Traditionnelles / Traditional specialities**

(Prix par personne / Rates per person - Minimum 2 personnes / Minimum 2 persons)

<b>La raclette savoyarde</b> .....	25,00 €
Servie avec charcuterie et condiments <i>Served with a selection of ham, sausages, cured meat and pickles</i>	
<b>La raclette savoyarde au saumon fumé et condiments</b> .....	25,00 €
<i>Raclette served with smoked salmon and pickles</i>	
<b>La pierrade et ses 4 sauces</b> .....	29,00 €
Trio de boeuf, canard et volaille / <i>Stone grill with beef, duck and poultry</i>	
<b>La fondue bourguignonne et ses 4 sauces</b> .....	26,00 €
<i>Burgundy beef fondue served with 4 sauces</i>	
<b>La fondue duo de viandes</b> .....	25,00 €
Boeuf et volaille et ses 4 sauces / <i>Meat fondue with beef and poultry</i>	
Supplément de viande de boeuf (80 g) / <i>Extra portion of beef (2.80 oz)</i> .....	8,00 €

Nos spécialités aux fromages sont accompagnées de salade verte  
et de pommes de terre en robe des champs.  
Nos spécialités de viandes sont accompagnées de salade verte et de frites,  
gratin dauphinois ou légume du jour.

*Our cheese specialities come with green salad and jacket potatoes.  
Our meat specialities come with green salad and French fries  
or potato gratin or today's vegetable.*

