

ALCOOLS

BIÈRE - CIDRE/BEER - CIDER	50cL	25cL	33cL
HEINEKEN	7.40 €	4.20 €	
AFFLIGEM	7.60 €	4.40 €	
PANACHÉ	7.80 €	4.60 €	
PICON/MONACO	7.90 €	4.70 €	
PELFORTH BRUNE, CIDRE MAGNERS, LEFFE (BLONDE, BRUNE)			5.20 €
BIÈRE DU MONT BLANC (BLANCHE, BLONDE, ROUSSE)	6.80 €		
APERITIFS/APPETIZER		12cL	
SPRITZ APÉROL, PROSECO, PERRIER	9.00 €		
AMERICANO MARTINI ROUGE, CAMPARI, PERRIER	10.00 €		
GIN TONIC GIN, SCHWEPPES TONIC	10.00 €		
		4cL	
MARTINI ROUGE, BLANC, DRY	4.50 €		
CAMPARI	4.50 €		
PASTIS, RICARD	4.50 €		
PORTO ROUGE, PORTO BLANC	6.00 €		
KIRS		12cL	
KIRS	8.00 €		
Vin Blanc, crème - Cassis Framboise Pêche Mûre <i>White wine, cream - Blackcurrant Raspberry Peach Blackberry</i>			
KIRS ROYALE	14.00 €		
Champagne, crème - Cassis, Framboise, Pêche, Mûre <i>Champagne, cream - Blackcurrant, Raspberry, Peach, Blackberry</i>			
COUPE DE CHAMPAGNE	12.00 €		

DIGESTIFS/EAUX DE VIE

WHISKY	4cL
FOUR ROSES, JACK DANIEL'S FIRE, J&B, JOHNNY WALKER RED	8.00 €
MONKY SHOULDER	9.00 €
JACK DANIEL GENTLEMAN	12.00 €
BUSHMILLS IRELANDAIS 12 ANS	12.00 €
SINGLE MALT	
GLENFIDDICH 15 ANS	14.00 €
OBAN 14 ANS, LAGAVULLIN 16 ANS	18.00 €
GIN	
GORDON'S, GIN G'VINE FLORAIISON	9.00 €
HENDRICK'S GIN	10.00 €
VODKA	
SMIRNOFF, ABSOLUT	9.00 €
TEQUILA	
TEQUILA PATRON SILVER	8.00 €
TEQUILA CAMINO	7.00 €
RHUM ET CACHAÇA	
HAVANA BLANC, CACHAÇA JANEIRO	7.00 €
HAVANA 7 ANS	11.00 €
ZACAPA 23ANS	20.00 €
DIGESTIFS/SPIRITS	
ARMAGNAC	16.00 €
La Clé des Duucs, Calvados Père Magloire, Cognac Hennessy XO	
EAUX DE VIE	9.00 €
Grappa, Framboise, Poire, Prune	
LIQUEURS	10.00 €
Génépi, Chartreuse verte / jaune, Grand Marnier, Disaronno, Kahlua, Get 27 / 31, Bailey's, Suze	

COCKTAILS BEST MONT BLANC

BEST HEALTHY	9.00 € 12cL
Menthe, Jus de citron vert, Sucre de Canne, Perrier, Limonade <i>Mint, Lime juice, Canne Sugar, Sparkling water, Lime</i>	
BMB JULEP	12.00 € 12cL
Pimm's N1, Gingembre, Menthe, Jus citron, Jus Cranberry <i>Pimm's N1, Ginger, Mint, Lemon juice, Cranberry juice</i>	

SANS ALCOOL/SOFT

LES EAUX/WATERS	100cL	50cL	75 cL
SAN PELLEGRINO	6.00 €	4.00 €	
VITTEL	6.00 €	4.00 €	
EAU MICRO FILTREE PLATE/PÉTILLANTE			1.00 €/PERS
JUS DE FRUITS/FRUIT JUICES			25cL
JUS DE FRUITS GRANINI			4.00 €
Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Raisin, Pamplemousse, Tomate <i>Orange, Apricot, Pineapple, Apple, Grape, Grapefruit, Tomato</i>			
JUS D'ORANGE PRÉSSÉES			6.00 €
BOISSONS SOFT - SODAS	25cL	33cL	
/SOFT DRINKS - SODAS			
LIMONADE	4.50 €		
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZÉRO, PERRIER		4.70 €	
ORANGINA, SCHWEPPES TONIC & AGRUMES	4.70 €		
ICE TEA		4.70 €	
SIROP À L'EAU <i>SYRUP AND WATER</i>		2.00 €	
SIROP ET LAIT <i>SYRUP AND MILK</i>		2.50 €	
BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS	Simple	Double	
CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2.50 €	4.00 €	
CHOCOLAT CHAUD, CAPUCCINO, CAFÉ LATTE, CAFÉ/CHOCOLAT VIENNOIS	4.50 €		
THÉS	3.50 €		
Thé gunpowder, Thé breakfast, Thé Vanille, Thé impérial des alpages			
INFUSIONS	3.50 €		
Verveine, Camomille, Tilleul			

COCKTAILS

MOJITO	10.00 € 12cL
Rhum, Menthe, Citron vert, Sucre de Canne, Perrier <i>Rhum, Mint, Lime juice, Canne Sugar, Sparkling water</i>	
LE PRIEURE	12.00 € 20cL
Proseco, Liqueur de sureau, menthe fraîche, Liqueur framboise <i>Proseco, Liqueur de sureau, menthe fraîche, Liqueur framboise</i>	
CACAO	10.00 € 12cL
Rhum ambre, Coca, Jus de citron <i>Brown Rhum, Coca, Lemon juice</i>	
BASIL' CUBE	12.00 € 20cL
Gin, Tonic, Basilic, Concombre, Citron vert <i>Gin, white Martini, Tonic, Basilic, Concomber, Lime</i>	
MARGARITA HIBISCUS	10.00 € 15cL
Tequila, Jus d'ananas, Jus d'orange <i>Tequila, Pineapple juice, Orange juice</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL/SOFT COCKTAILS

VIRGIN MOJITO	10.00 € 14cL
Menthe, Jus de citron vert, Sucre de Canne, Perrier, Limonade <i>Mint, Lime juice, Canne Sugar, Sparkling water, Lime</i>	
CHANTACO	10.00 € 14cL
Jus de pomme, Menthe fraîche, Jus de citron, Sirop de vanille <i>Apple juice, Fresh mint, Lime juice, Vanilla syrup</i>	

Restaurant le Rôtissier 19h00 - 21h15 7:00pm - 9:15pm
Bar 12h00 - 23h 12:00am - 11:00pm

Prix nets service compris/Including service and VAT

L'abus d'alcool est dangereux à la santé, à consommer avec modération. Prix nets.
Alcohol abuse is dangerous to your health, consume in moderation. Net prices.

CHALET HÔTEL



LE PRIEURÉ
CHAMONIX

RÔTISSIER

RESTAURANT

MENU DEMI-PENSION/HALF-BOARD MENU

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

1 STARTER + 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT
(supplément choix des mets *choice plate supplement*)

OU/OR

1 SPÉCIALITÉ SAVOYARDE (+1 dessert)
SAVOYARD SPECIALITY (+1 dessert)

ENTRÉES/STARTERS

SOUPE GLACÉE DE COURGETTE À L'HUILE DE SÉSAME, CRÉMEUX DE CHÈVRE AU GINGEMBRE, OLIVE NOIRE 9€
ICED ZUCCHINI SOUP WITH SESAME OIL, GINGER GOAT CHEESE CREAM, BLACK OLIVE



TARTARE DE TRUITE AU BEURRE NOISETTE, PISTACHE, ÉCHALOTE AU VINAIGRE 9€
TROUT TARTAR WITH HAZELNUT BUTTER, PISTACHIO, VINEGAR SHALLOT



SALADE CÉSAR, POULET, PARMESAN, CROÛTON À L'AIL 11€
CESAR SALAD, PARMESAN CHEESE AND GARLIC CROUTON



RILLETTE DE LAPIN AU CITRON ET CÂPRES, CAVIAR D'AUBERGINE, FOCCACIA 14€
RABBIT RILLETTE WITH LEMON AND CAPERS, EGGPLANTS CAVIAR AND FOCCACIA BREAD
(DEMI PENSION HALF-BOARD +2€ SUPPLÉMENT)



JAMBON DE SAVOIE, PAIN DE MAÏS TOASTÉ AU REBLOCHON, COMOTÉE DE TOMATE AU VINAIGRE DE CIDRE, ROQUETTE 14€
SAVOIE HAM, TOASTED CORNBREAD WITH REBLOCHON CHEESE, VINEGAR TOMATO MARMELADE, ARUGULA SALAD
(DEMI PENSION HALF-BOARD +2€ SUPPLÉMENT)



Fait maison/Homemade



CARTE « SAVOYARDE »/SAVOYARD MENU

ARDOISE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES SAUCISSON DE BEAUFORT, JAMBON DE SAVOIE, ABONDANCE, REBLOCHON 18€
DELICATESSEN AND CHEESE MIX BEAUFORT SAUSAGE, SAVOIE HAM, ABONDANCE CHEESE, REBLOCHON CHEESE



RACLETTE SAVOYARDE 22€/PERS (MIN 2PERS)
SAVOYARDE RACLETTE (MINIMUM 2 PERSONS)
Planche de charcuteries, salade verte et pommes vapeur
Cold platter, green salad and steamed potatoes

FONDUE SAVOYARDE AUX 4 FROMAGES 22€/PERS (MIN 2PERS)
FOUR CHEESE SAVOYARD FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS)
Abondance, Beaufort, Gruyère de Savoie et Comté
Charcuteries de pays et salade verte
Abondance, Beaufort, Savoy Gruyere and Comte cold cut plate and green salad

PLATS/MAINS-COURSE

POLENTA CROUSTILLANTE CAROTTE RÔTIE, BEAUFORT, CRÈME DE BASILIC, SARRASIN SOUFLÉ 16€
POLENTA ROASTED CARROTS, BEAUFORT CHEESE, BASILIC CREAM AND PUFFED BUCKWHEAT



OEUF MOLLET ENROBÉ D'UNE FARCE DE POULET, RATATOUILLE, SAUCE CHAMPIGNON 18€
POCHED EGG COATED WITH CHICKEN FILLING, RATATOUILLE AND MUSHROOMS SAUCE



BURGER DE BOEUF, RACLETTE, POIVRON RÔTIE, ROQUETTE, MAYONNAISE PAPRIKA FUMÉ, POMME DE TERRE RÔTIE 19€
BEEF BURGER, RACLETTE CHEESE, ROASTED PEPPER, ARUGULA SALAD, MAYONNAISE, SMOCKED PAPRIKA, ROATED POTATO



BAVETTE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, POMME DE TERRE ROTIES, RATATOUILLE 19€
FLANK STEAK, HERB BUTTER, FRIED PATATOES, RATATOUILLE
(DEMI PENSION HALF-BOARD +3€ SUPPLÉMENT)



CABILLAUD CROÛTE D'OLIVE, POMME DE TERRE GRENAILLE, SAUCE VIERGE 19€
OLIVE CRUST COD, GRENAILLE POTATO, VIRGIN SAUCE
(DEMI PENSION HALF-BOARD +3€ SUPPLÉMENT)



DESSERTS/DESSERTS

PÊCHE BRÛLÉE, CRÉMEUX À LA TONKA, SABLÉ BRETON 8€
BURNED PEACH, TONKA CREAM AND BRETON SHORTBREAD BISCUIT



COOKIE MI-CUIT CHOCOLAT ET NOIX, GLACE VANILLE 8€
HALF COOKED COOKIE, CHOCOLATE AND NUTS, VANILLA ICE CREAM



COUPE VACHERIN, FIGUE FRAÎCHE, GLACE PISTACHE, COMOTÉE DE FRAMBOISE 8€
VACHERIN CUP, FRESH FIG, PISTACCHIO ICE CREAM, RASPBERRIES MARMELADE



BRIOCHE PERDUE, MYRTILLE FLAMBÉE AU GÉNÉPI, CHANTILLY POP CORN 8€
BRIOCHE PERDUE, BLUEBERRIES BLAZED WITH GENEPI, CHANTILLY CREAM AND POP CORN.



PAVLOVA FRAISE BASILIC 8€
PAVLOVA CAKE WITH STRAWBERRIES AND BASILIC



MENU ENFANT/KID MENU

SUPRÊME DE POULET, PÂTES, RIZ OU FRITES 11€
OU

CABILLAUD, RATATOUILLE
CHICKEN SUPREME WITH PASTA, RICE OR FRENCH FRIES
OR
COD AND RATATOUILLE

+

1 SIROP À L'EAU
1 SYRUP

+

PETIT COOKIE MI-CUIT, GLACE VANILLE

OU
GLACE PISTACHE, MERINGUE, COMOTÉE DE FRAMBOISE
SMALL HALF-COOKED COOKIE, VANILLA ICE CREAM
OR
PISTACCHIO ICE CREAM, MERINGUE AND RASPBERRIES MARMELADE

Prix nets service compris/Including service and VAT