

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, CAFÉ ALLONGÉ	2.00 €
DOUBLE EXPRESSO	4.00 €
CHOCOLAT CHAUD, CAFÉ LATTÉ	4.50 €
CAPUCCINO	4.50 €
CAFÉ VIENNOIS/CHOCOLAT VIENNOIS	5.00 €
IRISH COFFEE	10.00 €
Bushmills, café, sucre de canne, crème fouettée <i>Bushmills, coffee, cane sugar, whipped cream</i>	
GROG RHUM	10.00 €
Rhum brun, Jus Citron, miel, eau chaude <i>Brown Rhum, Lemon juice, honey, hot water</i>	

### NOTRE GAMME DE THÉS 4.00 €

BREAKFAST BIO : Ceylan du Sri Lanka Bio

THÉS VERTS : thé vert gunpowder / thé vert menthe *green tea gunpowder / green tea mint*

### THÉS RARES ET SPÉCIALITÉS :

#### GOÛT RUSSE

Agrumes, fleurs de tournesol, écorces de citron et d'orange  
*Citrus fruits, sunflowers, lemon and orange peels*

#### THÉ VERT SENCHA CERISE DU JAPON

Parfumé à la cerise, pétales de rose *Cherry flavoured, rose petals*

#### THÉ BLEU OOLONG DE TAIWAN

Parfumé à la fraise, rhubarbe, amande douce, pétales de rose  
*Strawberry, rhubarb, sweet almond, rose petals*

#### THÉ IMPÉRIAL DES ALPES

Fleurs de tournesol, morceaux de pommes, miel et génépi  
*Brown Rhum, Lemon juice, honey, hot water*

#### THÉ DETOX

Thé vert grand yumman / maté vert / rooibos parfumé au pamplemousse  
*Green tea grand yumman / green mate / grapefruit flavoured rooibos*

### NOTRE GAMME D'INFUSIONS 4.00 €

VERVEINE, VERVEINE MENTHE VERBENA, VERBENA MINT

INFUSIONS YOGA-ZEN

Tilleul, fleurs de camomille et d'oranger, mélisse, fleurs de lavande et de bleuets, miel  
*Tilleul, chamomile and orange blossoms, lemon balm, lavender and blueberry blossoms and blueberry flowers, honey*

## APÉRITIFS ALCOOLS / ALCOHOL APERITIVES

AMERICANO	12 cL	10,00 €
Martini rouge, Campari, soda <i>Martini rouge, Campari, soft</i>		
MARTINI ROUGE, BLANC, DRY	6 cL	5.00 €
CAMPARI, SUZE	6 cL	5.00 €
PASTIS DES ALPES, RICARD	6 cL	4.00 €
PORTO ROUGE, PORTO BLANC	6 cL	5.00 €

### KIRS 12 cL

KIR VIN BLANC	7.00 €
KIR ROYAL	13.00 €

### ALCOOLS 4 cL

WHISKY : HAIG CLUB	8.00 €
GIN : TANQUERAY	8.00 €
VODKA : SMIRNOFF	8.00 €
TEQUILA : CUERVO ESPECIAL	8.00 €
RHUM : PAMPERO ESPECIAL	8.00 €
MOET ET CHANDON	12.00 €

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.*

## NOS COCKTAILS / OUR COCKTAILS

LE PRIEURÉ	12,00 €
Prosecco, Chartreuse jaune, jus de citron, grenadine <i>Prosecco, Chartreuse jaune, lime, grenadine syrup</i>	
APEROL SPRITZ	10,00 €
Aperol, prosecco, Perrier <i>Aperol, prosecco, Perrier</i>	
ITALICUS SPRITZ	10,00 €
Italicus, prosecco, menthe fraîche, citron vert, Perrier <i>Italicus, prosecco, fresh mint, lime, Perrier</i>	
MOJITO	10,00 €
Rhum Pampero ambré, Menthe, citron vert, Sucre de canne, Perrier <i>Amber Pampero Rum, Mint, Lime, Cane Sugar, Perrier</i>	
MOJITO MYRTILLE	10,00 €
Rhum Pampero ambré, Menthe, citron vert, purée de Myrtille, sucre de canne, Perrier <i>Pampero amber rum, Mint, lime, blueberry puree, cane sugar, Perrier</i>	
MOSCOW MULE	10,00 €
Vodka Smirnoff, Ginger beer, jus de citron vert <i>Brown Rhum, Lemon juice, honey, hot water</i>	
BLOODY MARY	10,00 €
Vodka Smirnoff, jus de tomates, jus de citron Tabasco, sauce Worcestershire, sel au céleri <i>Smirnoff vodka, tomato juice, lemon juice Tabasco, Worcestershire sauce, celery salt</i>	
NATZU	12,00 €
Whisky Hatozaki, sirop de rhubarbe, Menthe, Jus de pomme, eau gazeuse <i>Hatozaki whisky, rhubarb syrup, mint, apple juice, sparkling water</i>	
PIRATE	12,00 €
Rhum Pampero ambré, purée de passion, Jus de citron vert, Ginger Ale <i>Amber Pampero rum, passion fruit puree, lime juice, ginger ale</i>	
BASILICUB	12,00 €
Gin Tanqueray, Tonic, jus de citron vert, concombre, basilic <i>Tanqueray gin, Tonic, lime juice, cucumber, basil</i>	
NEGRONI	10,00 €
Gin Tanqueray, vermouth, campari <i>Gin Tanqueray, vermouth, campari</i>	

### DÉCOUVREZ NOS AUTRES GIN SUR LA CARTE PREMIUM

## SANS ALCOOL / VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN TONIC	10,00 €
« Gin » sans alcool, schweppes tonic premium, citron <i>Non-alcoholic gin, premium schweppes tonic, lemon</i>	
VIRGIN MOJITO	10,00 €
« Rhum » sans alcool, citron vert, Sucre de Canne, Menthe, Perrier <i>Non-alcoholic rum, lime, sugar cane, mint, Perrier</i>	
PANAMA	10,00 €
Purée de passion, jus d'ananas et d'orange sirop de vanille <i>Passion fruit puree, pineapple and orange juice, vanilla syrup</i>	
LADY PURPLE	10,00 €
Purée de myrtilles, ginger beer, sirop de cerise <i>Blueberry puree, ginger beer, cherry syrup</i>	

## BIÈRES & BOUTEILLES / DRAUGHT & BOTTLE BEERS

HEINEKEN	50 cL	25cL
	8.00 €	4.00 €
AFFLIGEM BLONDE	9.00 €	5.00 €
PANACHÉ	8.00 €	4.00 €
PICON/MONACO	9.00 €	4.50 €
	50 cL	33cL
CIDRE MAGNERS	-	6.00 €
LEFFE BLONDE	-	6.00 €
BIÈRE DU MONT BLANC	-	6.00 €
Blanche, rousse, verte, bleue, IPA		
CORONA	-	6.00 €
GUINNESS	8.00 €	-

©esope chamonix novembre 2021

CHALET HÔTEL



LE PRIEURÉ  
CHAMONIX

RÔTISSIER  
RESTAURANT

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

Prix nets service compris/Including service and VAT

## ENTRÉES/STARTERS

<b>ÉCLAIR AUX ESCARGOTS, À LA CRÈME DE CÈPES, CRAQUELIN PERSILLÉ</b> <i>SNAILS IN CHEESE ECLAIR, CEPES CREAM AND PARSLEY</i>	11€
<b>VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, DÉS DE FOIE GRAS, NOISETTES TORRÉFIÉES, HUILE DE TRUFFES</b> <i>CHESTNUT VELOUTE, FOIE GRAS, CRISPY NUTS, TRUFFLE OIL</i>	9€
<b>GRATINÉE SAVOYARDE</b> <i>TRADITIONAL FRENCH ONION SOUP</i>	9€
<b>BROCHETTES DE GAMBAS PANÉES, ANANAS CARAMÉLISÉ, CHAMPIGNONS DE PARIS, CRÈME DE CHARTREUSE</b> <i>PANED GAMBAS, CAMELIZED PINEAPPLE, MUHSROOMS, ON BROCHETTE WITH A CREAMY CHARTREUSE SAUCE</i> <b>DEMI-PENSION + 3€</b>	11€
<b>SALADE DE MÂCHE AUX CLÉMENTINES, SAUMON FUMÉ, TUILE DE PAIN, VINAIGRETTE D'AGRUMES</b> <i>LAMBS LETTUCE SALAD, TANGERINE, SMOKED SALMON ON A TOAST, CITRUS VINAIGRETTE</i>	9€
<b>PLANCHE MIXTE À PARTAGER</b> Jambon cru ; saucisson de Savoie ; viande séchée des alpes ; tomme de Savoie ; Reblochon fermier, Confiture de myrtilles <i>Selection of local cold cuts and local cheeses, blueberry jam</i>	18€
<b>PLANCHE DU PRIEURÉ (VEGGIE)</b> Œuf mimosa, radis beurre salé, mini poireau vinaigrette, salade de lentilles+ houmous de légumes + minis légumes <i>Veggie board with « mimosa eggs » radish and butter, leeks and vinaigrette, lentill salad, vegetable houmous, mini vegetables.</i>	16€

## CARTE « SAVOYARDE »/SAVOYARD MENU

<b>FONDUE SAVOYARDE</b> <i>MELTED CHEESE</i> Meule de Savoie, Abondance et Beaufort <i>Meule de Savoie, Abondance et Beaufort</i>	17€
<b>FONDUE COMPLÈTE</b> <i>MELTED CHEESE</i> La fondue savoyarde, avec assortiment de charcuterie de Savoie <i>Comté, beaufort, meule de Savoie), selection of cold cuts, green salad.</i>	24€
<b>RACLETTE</b> Assortiment de charcuterie de Savoie, pommes de terre, salade verte <i>Make your cheese melt on, cold cuts and steamed potatoes, green salad.</i>	24€/PERS (MIN 2PERS)
<b>TARTIFLETTE DE SAVOIE</b> Lardons, oignons, crème fraîche, reblochon, <i>Oven baked potatoes, bacon and onion, topped with gratiné Reblochon cheese.</i>	19€
<b>BOITE CHAUDE, FONDANT DU VAL D'ARLY</b> <i>FONDANT DU VAL D'ARLY</i> Accompagnée d'un assortiment de charcuterie de Savoie, pommes de terre, salade verte <i>Cheese oven baked, cold cuts and steamed potatoes, green salad.</i>	24€

## PLATS/MAIN-COURSES

<b>PAVÉ DE SANDRE SAUCE MONDEUSE, PURÉE DE CÉLERI</b> <i>PIKE PERCH WITH LOCAL « MONDEUSE » RED WINE SAUCE, MASH CELERY</i>	19€
<b>ONGLET DE BŒUF SAUCE AU CHOIX :</b> sauce poivre vert ou cèpes ou herbes fraîches Pommes allumettes, bouquet de mâche. <i>FLANK-CUT BEEF, green pepper sauce, boletus sauce or fresh herbs sauce at your choice. French fries.</i>	19€
<b>CÔTE DE BŒUF 1KG A PARTAGER ...OU PAS,</b> sauce poivre vert ou cèpes ou herbes fraîches Pommes allumettes, bouquet de mâche. <i>1 KILO PRIME RIB TO SHARE....OR NOT</i> <i>Green pepper sauce, boletus sauce or fresh herbs sauce at your choice. French fries.</i>	58€
<b>BURGER FEUILLETÉ DU PRIEURÉ</b> Pain feuilleté, rösti, steak haché de Savoie, Raclette fumée, pommes allumettes. <i>SPECIAL HAMBURGER OF THE HOUSE, « FEUILLETÉ » BUNS, rösti, beef, smoked local cheese</i>	19€
<b>QUASI DE VEAU EN COCOTTE CUIT AU FOIN ET SON JUS, PETITS LÉGUMES</b> <i>HUNCH OF TENDER VEAL, STEW ON HAY, WITH IS JUICE COOKING AND VEGETABLES.</i>	19€
<b>POKE BOWL VÉGÉTARIEN</b> Riz, mangue, concombre, edamame, épi de maïs, pickles d'oignons rouges, pomme, carottes, grenade, citron vert, pousses germées <i>Rice, mango, cucumber, edamame, corn, red onion pickles, apple, carrots, pomegranate seeds, lime.</i>	17€
<b>POKE BOWL</b> Le végétarien agrémenté avec un tataki d'onglet de bœuf ou du saumon fumé <i>Vegetarian with a beef miter tataki or smoked salmon</i>	19€

## LE COIN DES PÂTES /THE PASTA CORNER

<b>AU CHOIX /YOUR CHOICE :</b> penne, linguine, macaronis <b>SAUCE AU CHOIX /YOUR CHOICE OF SAUCE :</b> Tomate, arrabiata, crème au parmesan, huile d'olive ail et basilic, crème de cèpes <i>Fresh tomatoe sauce, arrabiata, parmiggiano cream, olive oil, garlic and basil, mushroom cream</i>	16€
<b>LINGUINE SAUTÉES AUX LÉGUMES CROQUANTS</b> <i>LINGUINE SAUTÉED VEGETABLES.</i>	16€
<b>RAVIOLES 4 FROMAGES CRÈME AU PARMESAN</b> <i>4 CHEESES RAVIOLI IN A PARMIGGIANO CREAM</i>	16€
<b>LE FAMEUX GRATIN DE MACARONI « MAC AND CHEESE » AU CHEDDAR</b> <i>TRADITIONAL CHEDDAR MACARONI GRATIN.</i>	16€

## MENU ENFANT/KID MENU

<b>FILET DE POULET OU PAVÉ DE COLIN, PÂTES, FRITES, LÉGUMES</b> 11€ <b>OU GRATIN DE MACARONI « MAC AND CHEESE »</b> <i>CHICKEN FILLET OR HAKE FILLET WITH PASTA OR FRIES OR VEGETABLES OR MACARONI GRATIN</i> <b>+ 1 SIROP À L'EAU OU EAU AROMATISÉE</b> <i>1 SYRUP OR AROMATISED WATER</i> <b>GLACE SMARTIES OU MOUSSE CHOCOLAT OU SALADE DE FRUITS</b> <i>SMARTIES ICE CREAM OR CHOCOLATE MOUSS OR FRUITS SALAD</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## MENU DEMI-PENSION/HALF-BOARD MENU

**1 ENTRÉE + 1 PLAT OU PÂTE + 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)*  
**SAUF PLAT EN ROUGES - EXCEPT DISHES IN RED**

## DESSERTS/DESSERTS

<b>DUO DE MOUSSES AU CHOCOLAT</b> <i>BLACK AND WHITE HOME MADE CHOCOLATE MOUSS</i>	8€
<b>TIRAMISU TRADITIONNEL</b> <i>TRADITIONAL TIRAMISU.</i>	8€
<b>CRÈME BRULÉE AU GENÉPI</b>	8€
<b>TRIO DE BABAS, RHUM, CHARTREUSE, LIMONCELLO</b> <i>ASSORTMENT OF RHUM, CHARTREUSE AND LIMONCELLO BABAS</i>	9€
<b>LA GAUFRE DU PRIEURÉ</b> Gaufre maison, crème montée vanille-menthe, confit de clémentines <i>HOMEMADE WAFFLE</i> <i>Home-made waffle, vanilla-mint custard, clementine confit</i>	9€
<b>DÔME DU GOUTER</b> Une délicate mousse de fromage blanc et marron, poire confite sur un crumble pain d'épices <i>A delicate mousse of fromage blanc and chestnut, candied pear on a gingerbread crumble</i>	9€
<b>PLATEAU DE FROMAGES</b> <i>CHEESE PLATTER</i>	11€

## TOUS LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR RETROUVEZ LE CHOIX DU RÔTISSIER

*EVERY FRIDAY AND SATURDAY SPECIAL ROTISSERIE EVENING*

29€

**PIÈCE DE RÔTISSERIE (DEMI-PENSION + 4€)**

*ROTISSERIE SPÉCIAL OF THE DAY*  
2 garnitures au choix : pommes au four, frites, salade verte, maïs grillé  
*2 toppings to choose from: oven baked potatoes, fries, green salad, grilled corn*

Sauces : poivre vert, cèpes, herbes fraîches  
*Green pepper sauce, ceps sauce or fresh herbs sauce at your choice*

Prix nets service compris/Including service and VAT