

## ◆ Sodas & juices

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl	.....	4,00 €
Fanta orange 33cl	.....	4,00 €
Orangina 25cl	.....	4,00 €
Schweppes 25cl	.....	4,00 €
Schweppes agrumes 25cl	.....	4,00 €
Perrier 33cl	.....	4,00 €
Jus de fruits Pago 20cl	.....	4,00 €
<i>Orange, pineapple, apricots, apple, tomato, vitamin, strawberry</i>		
Red Bull	.....	8,00 €

### Sandwicherie du chamois

Paninis, sandwichs, kebab, gaufres & churros...

**-10%**

(sur présentation de votre note restaurant)

## ◆ Boissons

Fuzetea 25cl	.....	4,00 €
Oasis Tropical 33cl	.....	4,00 €
Sprite 25cl	.....	3,40 €
Diabolo 25cl	.....	3,60 €
Sirop à l'eau 25 cl	.....	3,50 €
<i>Menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, orgeat, kiwi, myrtille, violette, châtaigne, pamplemousse, cassis, pêche, cerise, orange</i>		
Orange pressée	.....	7,00 €
Citron pressé	.....	7,00 €
Cidre (75 cl)	.....	18,00 €
Cidre (25 cl)	.....	7,50 €
Eau minérale (litre)	.....	6,50 €
Eau minérale (½ litre)	.....	4,50 €
Eau gazeuse (litre)	.....	6,50 €
Eau gazeuse (½ litre)	.....	4,50 €
Supplément sirop ou tranche	.....	1,00 €

## ◆ Beers

**Et toi, quelle est ta bière?**  
A chacun sa médaille...

### Le Chamois Beers

**Chamois d'Or (lager) 33 cl**  
*Light hop flavour, marked malt, slightly caramelized*

6,00€

**Chamois d'Argent (white) 33 cl**  
*Flavoured with plants from the Alps, lightness of wheat malt*

**Chamois de Bronze (amber ale) 33 cl**  
*Barley and hop crops, roasted malt flavour*

*Nos bières sont brassées en Savoie et issues de la culture Biologique.*



**Coffret à offrir!**

20,00 €

Refer to our page

**Special Beers, cocktails & rum bar**

### Daught beers

	25 cl	50 cl
Kronenbourg	3,80 €	7,60 €
Grimbergen white/lager	4,80 €	9,60 €
Carlsberg	4,80 €	9,60 €
Grimbergen red fruit	5,00 €	10,00 €
Picon bière	5,00 €	10,00 €
Extra concentrated fruit syrup	1,00 €	

## Wine by the glass

**ASK FOR OUR BOARD...**

## ◆ Pre-dinner drinks

Ricard, Pastis, Casanis 2 cl .....	4,00 €
Martini, Suze, Muscat 4 cl .....	4,80 €
Porto, Campari 4 cl .....	6,00 €
Savoyard Kir 15 cl .....	5,00 €
<i>(cassis, mûre, framboise, pêche, violette, châtaigne)</i>	
Kir sparkling white wine 15 cl .....	8,00 €
Royal Kir 15 cl .....	11,00 €
Coupe of Champagne 15 cl .....	9,00 €
Home-made Américano 6 cl .....	9,00 €
Chamois Cocktail (Spritz Savoyard) 6 cl .....	10,00 €

## ◆ Whiskys

Whisky 4 cl .....	7,50 €
Jack Daniel's 4 cl .....	9,00 €
Bourbon, J.B. 4 cl .....	9,00 €
Aberlour 4 cl .....	10,00 €
Chivas 12 years old 4 cl .....	11,00 €

## ◆ Boissons chaudes

Café, Déca .....	2,20 €
Café crème .....	2,40 €
Grand café .....	4,40 €
Grand crème .....	4,80 €
Chocolat Pure origine .....	3,80 €
Green chaud (chocolat, Chartreuse) .....	7,50 €
Thé noir .....	3,30 €
Thé lait, citron, Thé vert .....	3,50 €
Infusion, Verveine, Tilleul, Menthe .....	3,50 €
Viennois chantilly (chocolat ou café) .....	4,80 €
Cappuccino .....	4,80 €
Vin chaud .....	3,80 €
Citron chaud .....	8,00 €
Grog .....	8,00 €
Irish Coffee .....	10,00 €
Café, thé ou chocolat gourmand .....	12,00 €

## A toute heure

17,00€

Plancha du Chamois *Assortiment de fromages et charcuteries*  
 Plancha paysanne *Assortiment de charcuteries de pays*  
 Plancha du berger *Assortiment de fromages de pays*

## ◆ After-dinner drinks

Poire Williams 4 cl .....	8,50 €
Cognac, Armagnac 4 cl .....	8,50 €
Calvados 4 cl .....	8,50 €
Grand Marnier 4 cl .....	8,50 €
Cointreau 4 cl .....	8,50 €
Amaretto 4 cl .....	8,50 €
Bailey's, Malibu 4 cl .....	8,50 €
Get 27 ou 31 6 cl .....	8,50 €
Vodka, Tequila, Gin, Rhum 4 cl ...	8,50 €
Rum supérieur quality 4 cl .....	11,00 €
Extra soda	1,50 €

## ◆ Liqueurs from Savoy

The guide coffee (Génépi) .....	6,50 €
Traditional Génépi 4 cl .....	8,00 €
Mont Corbier 4 cl .....	8,00 €
Green Chartreuse 4 cl .....	8,00 €
Old Savoy Marc 4 cl .....	8,50 €

# Infusions et thés parfumés

demandez notre coffret

Issus des récoltes de printemps et d'été - 4,50 €

# ◆ Bières

## Bières spéciales

Tourtel Twist 27,5 cl lemon alcohol-free beer	.....	5,00 €
Desperados 33 cl tequila flavoured beer 5,9°	.....	6,00 €
Chouffe 33 cl Belgian lager 8°	.....	6,00 €
Duvel 33 cl Belgian lager 8,5°	.....	6,00 €
Blanche de Bruxelles 33 cl rosé beer 4,5°	...	6,00 €
Kwack Pauwel 33 cl very tasty Belgian beer 8,4°	...	6,00 €
Licorne black 33 cl Caramel and coffee fragrance lager 6°	...	6,00 €
Pelforth brune 33 cl brown ale 6,5°	.....	6,00 €
Cubanistos 33 cl rum flavoured beer 5,9°	.....	6,50 €
Rince Cochon 33 cl lager from Flanders 8,5°	.....	6,50 €
Cuvée des Trolls 25 cl Orange taste Belgian lager 7,5°	...	6,50 €
Delirium Red 33 cl Mild taste red fruit Belgian beer 8°	...	6,50 €
Bush Pêche Mel 33 cl Peach taste Belgian beer 8,5°	...	7,00 €
Vedett IPA 33 cl lager from India 6°	.....	7,00 €
Chimay 33 cl triple fermentation 8°	.....	7,00 €
Barbar 33 cl strong honey Belgian beer 8°	.....	7,00 €
Pietra 33 cl Amber chestnut ale from Corsica 6°	.....	7,00 €
La Nonne APA bio 33 cl	.....	8,00 €
<i>white 80's west coast spirit 6,3°</i>		
La Nonne triple bio 33 cl organic distinctive beer 9°	.....	8,00 €
Paix dieu The only beer from an abbey brewed at full moon 10°	.....	8,00 €
Tank 7 Farmhouse Ale 33 cl American beer 8,5°	.....	8,00 €
Karmeliet Tripel 33 cl High fermentation Belgian beer 8,4°	.....	8,00 €
Bush Ambrée 33 cl strong Belgian beer 12°	.....	8,00 €

## Pitcher

1 L - 23,00 €  
1/2 L - 13,00 €  
1/4 L - 8,00 €

Provence rosé wine  
Savoie white Wine (AOP)  
Côtes-du-Rhône red wine (AOP)



# ◆ Cocktails

## With alcohol

### Pina colada\*

Rum, pineapple juice, crème, coco flavour

\* Allergens : milk proteins

10,50€

### 69 (Sixty - Nine)

Rhm, pineapple juice, dragon fruit, ginger and guava flavours

### Sex on the beach

Vodka, orange juice, pineapple juice, passion fruit, papaya, peach and melon flavours

## Alcohol free

9,00€

### Caribbean sun

Exotic whirlpool with orange juice, mango, papaya and kiwi flavours

### Paradise dream

Pineapple juice, cascade of strawberry, raspberry, pome-granate squash and white peach flavours

4,00€  
2cl

## Infused rums

### Vanilla

### Passion

8,00€  
4cl

## Le Chamois Beers

6,00€

### Chamois d'Or (lager) 33 cl

Light hop flavour, marked malt, slightly caramelized

### Chamois d'Argent

(white) 33 cl

Flavoured with plants from the Alps, lightness of wheat malt

### Chamois de Bronze

(amber ale) 33 cl

Barley and hop crops, roasted malt flavour

Nos bières sont brassées en Savoie et issues de la culture Biologique.



# Menu & today's special

Refer to our slate

## Starters and salads

Mixed salad <i>(salad, tomato, onions)</i>	9,00 €
Savoyard salad <i>(salad, raw ham from Savoy, Comté cheese, walnuts)</i>	12,00 €
Hot goat cheese salad	15,00 €
Caesar salade <i>(poultry breast, croutons, cherry tomatoes, parmesan cheese, bacon)</i>	15,00 €
Soupe du moment	12,00 €
Beaufort cheese tart <i>(home made, green salad)</i>	13,00 €
Mountain Plancha <i>(cocal cold meats)</i>	16,00 €
Savoyard Machon <i>(green salad, melted reblochon cheese, potatoes, raw ham from savoy)</i>	15,00 €

## Children's menu *(10 years old maximum)*

Minced beef steak chips or sausage chips  
or spaghetti with bolognese sauce

Ice cream

12,00 €

## Chamois meal plate

Sauteed potatoes, onions, lardons,  
sausage from savoy, local tomme cheese,  
salad

20,00 €

## Pizzas

Pizzas Le chamois offers you a clever mix of pizza between France, Savoy and Italy. All our pizzas are made with fresh products and mapparella fior di latte.

Bambino (child -10 years) <i>(tomato, ham, mozzarella)</i>	11,00 €
Reine <i>(tomato, ham, mushrooms, mozzarella)</i>	13,00 €
Végé <i>(tomato, eggplant, zucchini, peppers, mozzarella)</i>	13,00 €
Raclette <i>(tomato, raclette, Savoy ham, mozzarella)</i>	16,00 €
Rebloch' <i>(tomato, country bacon, Reblochon cheese, mozzarella)</i>	16,00 €
Paysanne <i>(tomato, rosette, bacon, fresh mushroom, emmental cheese)</i>	16,00 €
Charolaise <i>(tomato, minced meat, red onions, mozzarella)</i>	16,00 €
Baltique <i>(cream, smoked salmon, red onion, arugula, mozzarella)</i>	18,00 €
Napolitana <i>(tomato, anchovies, capers, mozzarella)</i>	13,00 €
Diavola <i>(tomato, chorizo, mozzarella)</i>	13,00 €
Capra miele <i>(cream, goat cheese, honey, nuts, mozzarella)</i>	15,00 €
Tonno <i>(tomato, red onion capers, tuna, pesto, yeste de lemon, mozzarella)</i>	15,00 €
4 Fromaggi <i>(crime, fontina, gorgonzola, goat cheese, mozzarella)</i>	15,00 €
Buffala <i>(cherry tomatoes, buffala, arugula, pesto)</i>	16,00 €
Bresaola <i>(cream, bresaola, sun-dried tomatoes, rocket, parmesan, mozzarella)</i>	16,00 €
Parma <i>(tomato, parma ham, parmesan, cream of balsamic, arugula, mozzarella)</i>	16,00 €
Tartufa <i>(truffle cream, Parma ham, arugula, mozzarella)</i>	21,00 €

All our pizzas can be taken away

## ◆ Pasta

Linguines with bolognese sauce .....	14,00 €
Linguines with Reblochon sauce .....	16,00 €
Home-made baked Lasagna <i>Servies avec de la salade verte</i> .....	16,00 €

## ◆ Main courses

Plate of chips .....	9,00 €
Frankfurt sausage (2 pièces) - Chips.....	13,00 €
Grilled beef steak 180g - Chips .....	14,00 €
Fish and chips .....	15,00 €
Chicken burger (poulet tenders, salade, tomate, oignon cheddar) .....	18,00 €
Chamois burger (viande hachée façon bouchère, lard paysan, raclette, frites) .....	19,00 €
Ribsteak from Emin's butchers shop (250g environ).....	22,00 €
Steak tartare, raw or fried (250g) (non préparé) - Chips .....	22,00 €
Choice of sauces <i>green peppercorns, Reblochon cheese</i> .....	3,00 €

Ask for today's special side-Dish

## ◆ Savoyardes specialities

Sausage from Savoy cooked in Apremont Wine .....	18,00 €
Tartiflette - <i>Cold Meats - green salad</i> .....	19,00 €
Sapin chaud, <i>potatoes, cold meats, salad</i> .....	23,00 €
Roasted knuckel cooked in le Chamois Beer .....	26,00 €

Fondues, Raclettes, Pierrades on reservation

**Nos crêpes**  
sont servies  
de 11h à 18h

Tous les jeudis

**Soirée  
Savoyarde**

**AMBIANCE  
MUSICALE !**

Pensez à réserver :  
04 79 56 74 86 ou 06 69 68 74 86

## ◆ Buckwheat Galettes

Complète ( <i>egg, ham, Comté cheese</i> ) .....	9,00 €
Végétarienne .....	10,00 €
<i>(tomato, mushrooms, sweet pepper, artichoke, mozzarella cheese)</i>	
Bergère ( <i>hot goat cheese, honey, walnuts, croutons</i> ) .....	10,50 €
Forestière ( <i>mushrooms, ham, Comté cheese, cream</i> ) .....	10,50 €
Crep'Piz .....	10,50 €
<i>(Fresh tomatoes, mozzarella cheese, country ham, pesto)</i>	
4 fromages ( <i>Reblochon, goat, Bonneval, Comté</i> ) ...	11,00 €
Texane ( <i>tomato fondue, minced meat, egg, onions</i> ) ...	11,00 €
Pullet ( <i>chicken, mushrooms, mustard cream, tale</i> ) .....	11,00 €
Guémené ( <i>andouille de Guémené, confit d'oignons, comté</i> ) .....	11,00 €
Fondante .....	11,00 €
<i>(potatoes, raclette cheese, ham from Savoie)</i>	
Nordique .....	12,00 €
<i>(smoked salmon, leak fondue, fresh cream, chives)</i>	
Green salad .....	3,00 €

## ◆ After 3 pm

Mixed salad ( <i>salad, tomato, onions</i> ) .....	9,00 €
Croque Monsieur .....	10,00 €
Peasant toast .....	13,00 €
Méditerranéenne toast .....	13,00 €
Beaufort cheese tart ( <i>home made, green salad</i> ) .....	13,00 €
Home-made baked Lasagna .....	16,00 €
<i>Servies avec de la salade verte</i>	
Moutain griddle .....	17,00 €
<i>charcuteries du pays, Tomme de Savoie, Reblochon, salade verte</i>	
Tartiflette <i>Cold Meats - green salad</i> .....	19,00 €

## ◆ French pancakes

Sugar .....	4,50 €
Lemon, sugar .....	5,50 €
Blueberry, Strawberry or Rapsberry .....	5,50 €
Chestnut cream or Chocolate .....	6,00 €
Nutella .....	6,50 €
Extra-charge whipped cream .....	2,00 €
Scoop of ice-cream .....	3,00 €

## ◆ Specialitis

Salidou ( <i>salted caramel</i> ) .....	7,50 €
Flambée ( <i>liqueurs : Gd-Marnier, Rhum, Génépi, Chartreuse</i> ) .....	8,50 €
Nutella banana.....	8,50 €
Banana ( <i>banana, chocolate, almonds, whipped cream</i> ) ...	8,50 €
Mont Blanc ( <i>vanilla ice-cream, Chestnut cream, whipped cream</i> ) .....	8,50 €
Génépi ( <i>glace Génépi arrosée d'alcool de Génépi</i> ) .....	8,50 €
Belle Hélène ( <i>pear, chocolate, whipped cream, almonds</i> ) .....	8,50 €
Tatin ( <i>caramelised apples, salted caramel, vanilla ice-cream</i> ) .....	9,00 €

## ◆ Cidre brut

25 cl .....	7,50€
75 cl .....	18,00€

## ◆ Ice-creams

Glaces et Sorbets ..... 2 scoops 5,50 €  
..... 3 scoops 8,50 €

*(vanilla, chocolate, coffee, strawberry, rum-raisin, lemon, mint, pistachio, genepy)*

Coupe Chamois *(vanilla, raisins with rum, whipped cream, almonds)* ..... 9,00 €  
Poire belle-Hélène *(vanilla, peach, readcurrant coulis, whipped cream)* ..... 9,00 €  
Chocolat Liégeois ..... 9,00 €  
Dame Blanche *(vanilla, hot chocolate, whipped cream)* ..... 9,00 €  
Colonel *(lemon sorbet, vodka)* ..... 10,00 €

Extra-charge whipped cream 2,00 €

## ◆ Dessert

Home-made blueberry tart ..... 9,00 €  
Mixed berries crumble ..... 9,00 €  
Seasonal pastry ..... 9,00 €  
Chocolate mousse ..... 9,00 €  
Vanilla crème brûlée ..... 9,00 €  
Home-made Tarte Tatin, vanilla ice-cream 9,00 €  
Home-made Tiramisu ..... 9,00 €  
Coffe, tea, or chocolate with dessert selection 10,00 €

Tous les mercredis  
**Journée  
savoyarde**

**PLATS TYPIQUE  
ACCORDÉON**

Pensez à réserver :

04 79 56 74 86 ou 06 69 68 74 86

## ◆ Cheeses

Reblochon, Tomme or Comté ..... 5,00 €  
Cottage cheese with red Berry coulis ..... 7,00 €  
3 matured cheeses from our mountain pasture ..... 10,00 €



## VINS DE SAVOIE AOP

### ROUGE ..... 75cl

Gamay «Sélection le Chamois» .....	25 € - 17 € (375cl)
Pinot «Sélection le Chamois» .....	25 €
Mondeuse «Sélection le Chamois» .....	30 € - 25 € (50cl)

### BLANC

Apremont «Sélection le Chamois» .....	26 € - 17 € (375cl)
Roussette «Sélection le Chamois» .....	31 €
Chignin Bergeron .....	47 € - 30 € (50cl)
Roussette Château Monterminod .....	45 €

### ROSÉ

Le Pure .....	27 € - 20 € (50cl)
---------------	--------------------

## AUTRES VINS

### ROUGE

#### Vins du Beaujolais AOP

Brouilly «Jean Paul Dubost» .....	33 €
Morgon «Jean Paul Dubost» .....	34 €

#### Vins des Côtes du Rhône AOP

Costières de Nimes .....	27 €
Vacqueyras Fontimple .....	39 € - 25 € (375cl)
Saint Joseph Cave de St Désirat .....	41 € - 83 € (mg)
Chateauneuf du Pape Olivier Mousset .....	60 €
Côte Rotie Domaine Vernay .....	81 €

#### Vin de Bourgogne AOP

Côte de Beaune Villages .....	45 €
Mercurey Domaine du Meix Foulet .....	47 €
Nuits Saint Georges domaine Jean Chauvenet .....	89 €
Vosnes Romanée domaine Jean Chauvenet .....	110 €

#### Vin de Bordeaux AOP

Bordeaux «Sélection du Chamois» .....	34 €
Lussac St Emilion Château La Rose Perruchon .....	44 €
Pessac Leognan Château Lagrave Martillac ...	75 €

#### Vin pays d'oc

Chemin de Moscou .....	49 €
Pic Saint Loup .....	33 €

#### Vin de Provence AOP

Peyrassol cuvée commandeurs .....	42 €
-----------------------------------	------

### BLANC

#### Côtes de Gascogne IGP

Tariquet «Premières Grives» .....	40 €
-----------------------------------	------

#### Vin de Bourgogne AOP

Chablis La Manufacture de Benjamin Laroche .....	42 €
Meursault Domaine Bitouzet-Prieur .....	95 €

#### Vin de la Loire AOP

Sancerre Domaine Cherrier .....	39 €
---------------------------------	------

### ROSÉ

#### Vin de Provence AOP

Maîtres Vignerons de Saint Tropez .....	29 € - 20 € (375cl)
Peyrassol cuvée commandeurs .....	35 €

### AUTRES

Cidre Bouché «Brut» de Savoie .....	18 € - 7,50 € (25cl)
Pétillant de Savoie .....	35 €
Champagne «Sélection du Chamois» .....	58 €
Champagne Moët Chandon réserve Imperial .....	84 € - 172 € (mg)
Champagne Louis Roederer collection 243 .....	110 € - 225 € (mg)

Tous nos Prix sont nets.

### Wine by the glass

St Emilion <i>Red</i> .....	6,00 €
Côtes-Du-Rhône <i>Red</i> .....	5,00 €
Mondeuse <i>Red</i> .....	5,00 €
Côtes de Provence <i>Rosé</i> .....	5,00 €
Roussette de Savoie <i>White</i> .....	6,00 €

ASK FOR OUR BOARD...