

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

Caribbean sun

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

9,00€

Paradise dream

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

Infused rums

Vanilla

Passion

4,00€
2cl

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>Serviés 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 <i>(vanilla, raisins with rum, whipped cream, almonds)</i>	9,00 €
Poire belle-Hélène <i>(vanilla, peach, readcurrant coulis, whipped cream)</i>	9,00 €
Chocolat Liégeois	9,00 €
Dame Blanche <i>(vanilla, hot chocolate, whipped cream)</i>	9,00 €
Colonel <i>(lemon sorbet, vodka)</i>	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

Mâitres 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...

Pre-dinner drinks

Ricard, Pastis, Casanis 2 cl	4,00 €
Savoyard Kir 15 cl	5,00 €
(blackcurrant, blackberry, raspberry, peach, violet, chestnut, blueberry)	
Kir sparkling white wine 15 cl	8,00 €
Royal Kir 15 cl	11,00 €
Coupe of Champagne 15 cl	9,00 €
Porto, Campari 4 cl	6,00 €
Martini, Suze, Muscat 4 cl	4,80 €
Home-made Américano 6 cl	9,00 €
Chamois Cocktail 6 cl Savoyard Spritzy ...	10,00 €

Le Chamois beers

Chamois d'Or lager 33 cl 6,00 €
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

Refer to our page
Special Beers, cocktails &
rum bar

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 €
Orange, pineapple, apricots, apple, tomato, vitamin, strawberry	
Red Bull	8,00 €

After-dinner liqueurs

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 €
Bailey's, Malibu 4 cl	8,50 €
Get 27 ou 31 6 cl	8,50 €
Amaretto 4 cl	8,50 €
Vodka, Tequila, Gin, Rum 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 €

Whiskeys

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

All our prices are net.

Beers

Special beers

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 PA 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 white 80's west coast spirit 6,3°	8,00 €
La Nonne triple Bio organic distinctive beer 9°	8,00 €
Paix dieu The only beer from an abbey brewed at full moon 10°	8,50 €
Tank 7 Farmhouse Ale 33 cl American beer 8,5°	8,50 €
Karmeliet Tripel 33 cl High fermentation Belgian beer 8,4°	8,50 €
Bush Ambrée 33 cl strong Belgian beer 12° ...	8,50 €

Daught beers

	25 cl	50 cl
Kronenbourg	4,00 €	...	8,00 €
Grimbergen white/lager	4,80 €	...	9,60 €
Carlsberg	5,00 €	...	10,00 €
Grimbergen red fruit	5,00 €	...	10,00 €
Picon bière	5,00 €	...	11,00 €
Extra concentrated fruit syrup		1,00 €

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

Caribbean sun

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

9,00€

Paradise dream

Pineapple juice, cascade of strawberry, raspberry, pomegranate squash and white peach flavours

Infused rums

Vanilla
Passion

4,00€
2cl

8,00€
4cl

Wine by the glass

St Emilion Red	6,00 €
Côtes du Rhône Red		5,00 €
Mondeuse Red	5,00 €
Côtes de Provence	...	5,00 €
Rosé		
Roussette de Savoie	...	6,00 €
White		

ASK FOR OUR BOARD...

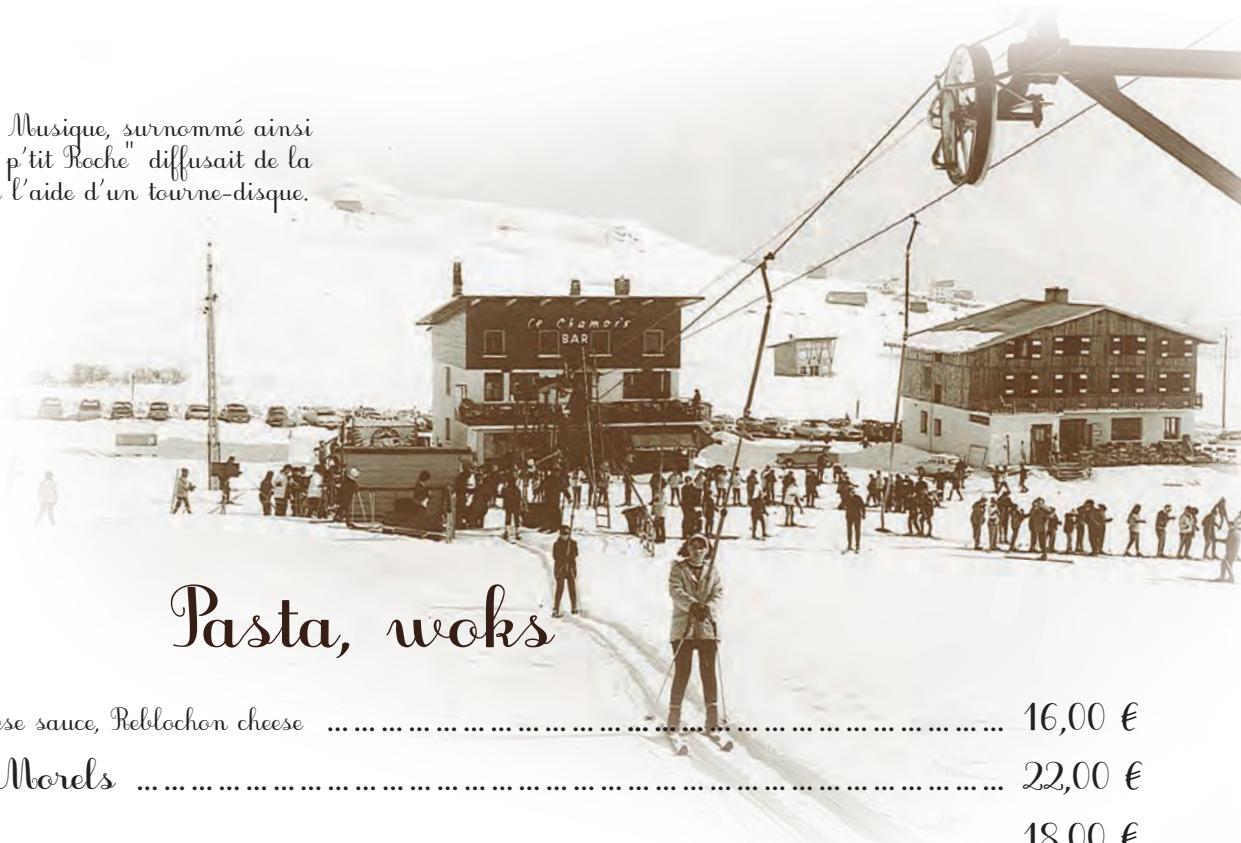
Starters

Home made Beaufort cheese Tart, green salad	15,00 €
Asparagus cream soup with its country bacon	15,00 €
Snails from Fontcouverte	16,00 €
«Mancha» assortment of local cold meats	19,00 €

Salads

Salade savoyarde salad, tomato, Comté cheese, ham from Savoy, walnuts	14,00 €
Salade alpage salad, tomato, poached egg, ham from Savoy, Reblochon cheese, croutons	15,00 €
Salade scandinave salad, smoked salmon, slices of toast, warm potatoes, onions, cream, dill	16,00 €
Salade biquette salad, slices of goat cheese toast, grapes candied in Armagnac	18,00 €

1958, le télésiège de la Musique, surnommé ainsi car son propriétaire "p'tit Roche" diffusait de la musique à l'aide d'un tourne-disque.



Pasta, woks

Linguine Bolognese sauce, Reblochon cheese	16,00 €
Linguine with Morels	22,00 €
Vegetarian Wok	18,00 €
Scallop and crayfish Wok	24,00 €
Morel and beaufort cheese shaving Risotto	25,00 €
frog leg with parsley	26,00 €

All our dishes are elaborated according to our recipes with noble products from our regions.
The information on allergens present in our dishes as well as the origin of our meats may be asked to the waiter.

Fish

Wrapped Thick slice of salmon with lemon-flavoured beurre blanc sauce 30,00 €

According to the fishing, the chef suggests his fish of the day.

Meats

Simmental rib steak with fleur de sel approx 300g 24,00 €

Grilled Beef fillet approx 250g 32,00 €

Knife-cut Traditional Tartare approx 300g 23,00 €
(Raw or fried, chopped upon order served with home-made chips)

Grilled lamb chop with herbs 23,00 €

Whole duck breast with cranberries or honey from Savoy 26,00 €

Roasted ham hock with beer from Savoy 29,00 €

Choice of sauces : green peppercorn, reblochon cheese - 3,00€
Morels - 5,00€

Burgers

The Chamois 22,00 €

The chicken tenders 21,00 €
burger bun, fried chicken, salad, tomato, onion, cheddar, homemade fries

The fish 21,00 €
burger bun, fishfried, salad, tomato, cignon, cheddar, homemade fries



Léon Adrait, Jean-Baptiste Dominjon,
Albert Covarel - Derby de la toussuire 1954

Fondues

Savoyard Fondue with Apremont Comté cheese and Beaufort cheese.....	23,00 €
The Chamois Fondue Savoyard fondue, salad, ham from Savoy, sausage, country bacon	29,00 €
Burgundian Fondue with 3 sauces	30,00 €
200 gr of beef per person, served with potatoes or chips, salad	
Suprême Fondue	30,00 €
Savoyard fondue with Champagne and Morels, salad, sausage,	
Fondue with truffle	33,00 €
Savoyard fondue, seasonal truffle, salad, sausage,	
Extra choice of cold meats	12,00 €
Extra meat	14,00 €

The Fondues are served for 2 people minimum / Price per persone

Tarti...

The Chamois Tartiflette potatoes, onions, lardons, melted Reblochon cheese, cold meats, salad ...	22,00 €
Goat Tarti potatoes, onions, lardons, melted goat cheese, cold meats, salad	24,00 €

Specialities

Sapin chaud-Hot pine tree Hot cheese in its wooden ring, potatoes, cold meats, salad	25,00 €
*Traditional wheel raclette	29,00 €
Selection of local cold meats, potatoes, condiments, salad	
*Pierre chaude gourmande - Gourmet hot stone	30,00 €
potatoes, salad, 100g of beef, 100g of chicken, 100g of duck per person, 3 sauces	
*Chapeau tartare - Tartare hat	30,00 €
beef, chicken and duck meat to grill, served with rice, vegetables and home-made broth	

* Served for 2 people minimum / Price per person

Savoypad Menu

33,00 €

Mountain Plate
(selection of cold meats)

or

Country Salad
(salad, egg, ham, walnuts)



Tartiflette

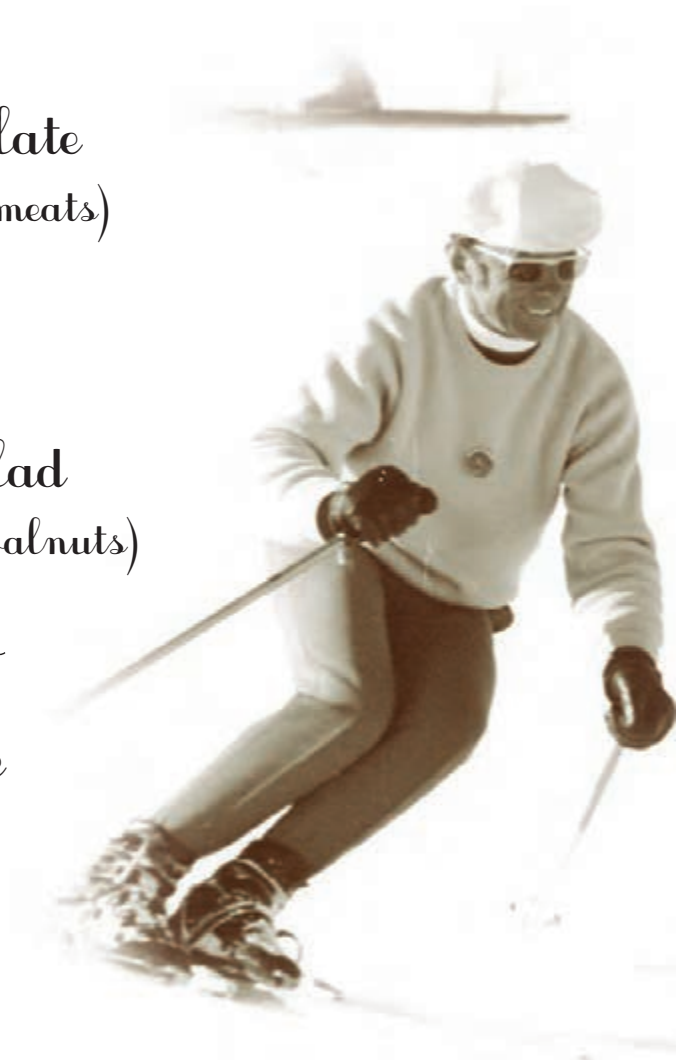
or

Savoypad Fondue mini 2 people



* Crème brûlée or Alpage cup
(blueberry sorbet, vanilla ice-cream, red fruit coulis, whipped cream)

* Any change in the dessert leads to a 4€ extra charge



Country Menu

47,00 €

Savoyard Kir

Snails from Fontcouverte baked in a crispy puff pastry

or

Plancha (selection of local cold meats)

or

Biquette Salad

Supreme Fondue mini 2 people
(Savoyard fondue with champagne and Morels)

or

Wrapped Thick slice of salmon with lemon-flavoured
beurre blanc sauce

or

Beef Fillet, choice of sauce

Choice of Dessert on our board

The litt'le savoyard menu

12,00 €

Minced beef chips

or

Spaghetti with bolognese sauce

or

Bambino Pizza tomato, ham, cheese



Ice-cream or chocolate mousse

Max 10 years old



Théo Simon-Neyroud 3 ans et t... !

Pizzas

Pizzas Le chamois offers you a clever mix of pizza between France, Savoy and Italy

Bambino child under 10 years old 11,00 € tomato, ham, mozzarella	Napolitana 13,00 € tomato, anchovies, capers, mozzarella
Reine 13,00 € tomato, ham, mushrooms, mozzarella	Diavola 13,00 € tomato, chorizo, mozzarella
Végé 13,00 € tomato, eggplant, zucchini, peppers, mozzarella	Capra miele 14,00 € cream, goat cheese, honey, nuts, mozzarella
Raclette 16,00 € tomato, raclette, Savoy ham, mozzarella	Tonno 15,00 € tomato, red onion capers, tuna, pesto, yeste de lemon, mozzarella
Rebloch' 16,00 € tomato, country bacon, Reblochon cheese, mozzarella	Quattro fromaggi 15,00 € crime, fontina, gorgonzola, goat cheese, mozzarella
Paysanne 16,00 € tomato, rosette, bacon, fresh mushroom, emmental cheese	Buffala 16,00 € cherry tomatoes, buffala, arugula, pesto
Charolaise 16,00 € tomato, minced meat, red onions, mozzarella	Bresaola 16,00 € cream, bresaola, sun-dried tomatoes, rocket, parmesan, mozzarella
Baltique 18,00 € cream, smoked salmon, red onion, arugula, mozzarella	Parma 19,00 € tomato, parma ham, parmesan, cream of balsamic, arugula, mozzarella
Change or supplement 3,00 € per ingredient	Tartufa 21,00 € truffle cream, Parma ham, arugula, mozzarella

All our pizzas are made with fresh products and mapparella fior di latte.

The Chef's Suggestions
Ask us



Ice-creams

Ice-creams and Sorbets	2 scoops	5,50 €
.....	3 scoops	8,50 €
(vanilla, coffee, strawberry, chocolate, pistachio, Rum-raisin, lemon, blueberry, mint, Génépi)		
Coupe Chamcois (vanilla, raisins in Rum, whipped cream)		9,00 €
Poire belle-Hélène (vanilla, pear, hot chocolate topping, almonds).....		9,00 €
Chocolat Liégeois		9,00 €
Dame Blanche (vanilla, hot chocolate, whipped cream)		9,00 €
Colonel (lemon, Vodka)		10,00 €
Coupe Alcoolisée (choice of 2 scoops, choice of 2cl of alcohol)		10,00 €

Extra whipped cream 2 €

Pastries & desserts

Mémé Delphine - 99 ans

Blueberry Tart	9,00 €
Mixed berry Crumble.....	9,00 €
Pastry of the moment.....	9,00 €
Chocolate mousse.....	9,00 €
Panacotta red fruit coulis	9,00 €
Vanilla Crème brûlée	9,00 €
Tatin vanilla ice-cream scoop ...	9,00 €
Tiramisu	10,00 €
Coffee with dessert selection.....	10,00 €



Cheeses

Reblochon cheese	6,00 €
Tomme from Savoy cheese.....	6,00 €
Cottage cheese with red berry coulis	7,00 €
Plate of 3 cheeses matured in our mountain pasture	10,00 €

Cave

WINES FROM SAVOY AOP

RED	Magnum	75 cl	50 cl	37,5 cl
Gamay «Sélection le Chamois»		25,00 €		17,00 €
Pinot «Sélection le Chamois»		25,00 €		
Mondeuse «Sélection le Chamois»	65,00 €.....	30,00 €	25,00 €	

WHITE	Magnum	75 cl	50 cl	37,5 cl
Apremont «Sélection le Chamois»		26,00 €		17,00 €
Roussette «Sélection le Chamois»		31,00 €		
Chignin Bergeron		47,00 €	30,00 €	
Roussette Château Monterminod.....	92,00 €.....	45,00 €		

ROSÉ	Magnum	75 cl	50 cl	37,5 cl
Le Pure		27,00 €	20,00 €	



JEAN
PERRIER
ET FILS

La signature des
Vins de Savoie

OTHER WINES

RED

Magnum

75 cl

50 cl

37,5 cl

WINES FROM BEAUJOLAIS AOP

Brouilly Jean Paul Dubost	33.00€
Morgon Jean Paul Dubost	34.00€

WINES FROM CÔTES DU RHÔNE AOP

Costières de Nîmes Maison Chapoutier	27,00 €	
Vacqueyras Fontimple.....	39,00 €	25,00 €
Saint Joseph Cave de St Désirat	83,00 €	41,00 €
Chateauneuf du Pape Olivier Mousset	60,00 €	
Côte Rotie Domaine Vernay	81,00 €	

WINES FROM BURGUNDY AOP

Côte de Beaune Villages	45,00 €
Mercrey Domaine de Meix Foulet	47,00 €
Nuits Saint Georges domaine Jean Chauvenet	89.00 €
Vosnes Romanée domaine Jean Chauvenet	110.00 €

WINES FROM BORDEAUX AOP

Bordeaux supérieur «Selection le Chamois»	34,00 €
Lussac St Emilion Château La Rose Perruchon	44,00 €
Pessac Leognan Château Lagrave Martillac.....	75.00 €
Margaux Château Cantenac Brown	150.00 €
Saint Emilion Grand Cru Château Troplong Mondot.....	230.00 €

WINES FROM LOIRE AOP

Sancerre Domaine Cherrier.....	32,00 €
--------------------------------	---------

WINES FROM PAYS D'OC

Pic St Loup	33,00 €
Chemin de Moscou Domaine Gayda.....	

WINES FROM PROVENCE AOP

Peyrassol cuvée des Commandeurs.....	42,00 €
--------------------------------------	---------

Wine by the glass

St Emilion Red.....	6,00 €
Côtes du Rhône Red	5,00 €
Mondeuse Red	5,00 €
Côtes de Provence ... Rosé	5,00 €
Roussette de Savoie ... White	6,00 €

ASK FOR OUR BOARD...



1958, Léon et Pierrette ouvraient le premier restaurant au pied des pistes de La Toussuire.

WHITE **Magnum** 75 cl **37,5 cl**

CÔTES DE GASCOGNE IGP

Tarquet "Premières Grives" 40.00 €

WINE FROM BURGUNDY AOP

Chablis La Manufacture de Benjamin Laroche 42.00 €

Meursault Domaine Bitouzet-Prieur 95.00 €

WINE FROM LOIRE AOP

Sancerre Domaine Cherrier..... 39,00 €

ROSÉ **Magnum** 75 cl **37,5 cl**

WINE FROM PROVENCE AOP

Maitres Vignerons de Saint Tropez 29,00 € 20,00 €

Peyrassol cuvée des Commandeurs 75,00 €..... 35,00 €

OTHERS **Magnum** 75 cl **25 cl**

Cidre Bouché «Brut» de Savoie..... 18,00 € 7,50 €

Pétillant de Savoie 35,00 €

Champagne «Sélection du Chamois» 58,00 €

Champagne Moët Chandon réserve Imperial 172 €..... 84,00 €

Champagne Louis Roederer collection 243..... 225 €..... 110,00 €

WATERS

Still water 1 litre 6,50 € ½litre 4,50 €

Sparkling water 1 litre 6,50 € ½ litre 4,50 €

All our prices are net.



Coureurs du ski club Mauriennais
1974, entraîneur Léon Adrait.



LES BIÈRES DU MONDE

- .La Chouffe 33cl**.....4,80€
(Belge blonde 8°)
- Vedett IPA 33cl**.....4,80€
(Bière blonde d'Inde 6°)
- .Délirium Red 33 cl**4,80€
(Belge gout fruits rouges douce 8°)
- .Cubanisto 33cl**.....4,80€
(Aromatisée au rhum 5,9°)
- .Pêche Mel Bush 33cl**.....4,80€
(Belge goût de pêche 8,5°)
- .La Troll 25cl**.....4,80€
(Belge blonde sucrée au goût orange 7°)
- .Desperados 33cl**.....4,80€
(Aromatisée à la Téquila 5,9°)
- .Rince cochon 33cl**.....6,20€
(Blonde des Flandres de fermentation haute 8,5°)
- .Bush ambrée 33cl**.....7,20€
(Bière belge forte 12°)

Bénéficiez de
-10% sur présentation
de votre note du
Restaurant Le Chamois

-10%

LES BIÈRES PRESSION



Pression du moment
25 cl 3,00€
50 cl 5,50€



VIN AU VERRE
Demandez
notre ardoise

LES BIÈRES DU CHAMOIS

- .La Chamois d'Or 33cl**.....4,80€
(Belge au malt d'orge 5°)
- .La Chamois d'Argent 33cl**.....4,80€
(Blanche légère au malt de blé 5°)
- .La Chamois de Bronze 33cl**4,80€
(Ambrée arôme de malt torréfié 7°)

LES BIÈRES SANS ALCOOL

- .Tourtel Citron**3,00€



Restaurant
Savoyard

04.79.56.74.86



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

BURGER



HOUSE

SUR PLACE OU A EMPORTER

LA TOUSSUIRE - LES SYBELLES
Front de neige . Le Chamois
06.69.68.74.86



BURGER TACOS PANINI

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

SANDWICHS FROIDS

.Jambon blanc5,50€
(Salade, beurre, cornichons)

.Saucisson5€50€
(Beurre, cornichons)

TACOS

.Kebab 1 viande7,00€
.Steak 2 viandes8,00€
.Tenders 3 viandes9,00€
.Poulet

BURGERS

.Cheese6,50€
(Salade, cheese, tomate, oignon, steak
haché 150 gr façon bouchère)

.Bacon7,00€
(Salade, tomate, oignons, steak 150 gr
façon bouchère, galette de pommes de
terre, bacon, cheese)

.Raclette7,50€
(Salade, tomate, oignons, raclette, steak
150 gr façon bouchère, galette de
pomme de terre)

.Chèvre7,50€
(Salade, tomate, oignons, steak 150 gr
façon bouchère, chèvre, bacon)

.Foie Gras9,50€
(Salade, tomate, oignons, cheese, steak
150 gr façon bouchère, foie gras)
Sup galette de pomme de terre +0,80€

WRAPS

Poulet, salade, tomate, oignons
6,00€

Tenders, salade, tomate, oignons
7,00€



PANINIS

.Le Roma6,00€
(Jambon blanc, tomates, mozzarella,
basilic)

.Le Coco6,50€
(Tomates, mozzarella, poulet)

.Chèvre6,50€
(Jambon blanc, tomate, chèvre)

.Raclette6,50€
(Jambon cru, tomate, raclette)

.Savoyard7,00€
(Jambon de Savoie, tomate, reblochon)

FRITES

Barquette :

.Petite2,80€

.Grande3,80€

MENU SAVOYARD

1 Cheese
+
1 Boisson
+
1 Frite
10,00€

LE PTIO SAVOYARD

Nuggets
+
Frites
+
Boisson
+
Dessert
8,50€



SOUPES

.Soupe de légumes.....4,50€

PÂTISSERIES

.Gaufre

Sucre.....3,00€

Nutella, confiture.....3,80€

Demandez notre
pizza et Pâtisserie
du jour



PÂTES

.Sauce du moment.....8,00€

UN P'TIT CREUX

.Chips2,50€

.Mars twix.....2,00€

.Muffins2,00€

BOISSONS 33cl

.Multifruits enfant 20 cl2,50€

.Coca-Cola / Coca-cola zéro2,80€

.Fanta2,80€

.Perrier / Schweppes agrumes2,80€

.Ice tea2,80€

.Sprite2,80€

.Oasis tropical2,80€

.Red Bull.....4,50€

BOISSONS 50cl

.Coca-Cola / Coca-cola zéro3,80€

.Ice tea3,80€

.Eau de source2,50€

BOISSONS CHAUDES

.Café1,80€

.Grand café3,20€

.Chocolat3,20€

.Viennois3,50€

.Vin chaud3,50€



“VOUS ÊTES ALLERGIQUE ? DITES-LE NOUS, ON S'OCCUPE DU RESTE”