



L'ARDOISE MIDI

PLATS

- Potage de Butternut, œuf parfait et croûtons de pain** 13€
Butternut soup, perfectly cooked egg and croutons
- Salade César** 19€
(Laitue Romaine, sauce César, poulet pané, croûtons, œuf mollet et copeaux de Parmesan)
Homemade Caesar salad (Romaine lettuce, Caesar sauce, crumbed chicken, croutons, soft-boiled egg and Parmesan slitters)
- Grande planchette de l'Atelier** 21€
(Charcuterie de Gaston et fromages des Alpes)
Coldcuts from Gaston and cheese from the Alps
- Croque Ménuires** 19€
(Pain de Campagne, sauce Mornay à l'Emmental, jambon blanc supérieur, salade verte et vinaigrette à l'ancienne)
country bread, Mornay sauce with Emmental, ham, green salad and old-fashioned style vinaigrette
- Tartiflette** 22€
(Pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon, salade verte)
A local gratined dish (Reblochon cheese, potatoes, bacon and onions, green salad)
- Burger Atelier** 25€
(Pain boulanger, steak haché façon bouchère, fondue d'oignons, reblochon, tranche de lard grillé)
Baker's bread, butcher-style minced steak, cooked onions, reblochon, slice of grilled bacon
- Burger Italien** 25€
(Pain boulanger, steak façon bouchère, pesto rosso, mozzarella, pancetta, tomates)
Baker's bread, butcher-style minced steak, pesto rosso, mozzarella, pancetta, tomatoes



L'ARDOISE MIDI

DESSERTS

Pain perdu

10,00 €

(Caramel onctueux, brisures de spéculoos et glace vanille)

French toast-style Nanterre brioche, creamy caramel, crispy speculoos and vanilla ice cream

L'exotique

14€

(Dacquoise coco, ganache montée coco, salade de fruits exotiques, gel citron vert et meringues)

Coconut dacquoise, whipped coconut ganache, exotic fruit salad, lime gel and meringues

L'érable pommel/ poire

12€

(Mousse au sirop d'érable, compote de granny smith et poire Williams aux épices (cannelle, fève tonka) gel granny Smith et crumble au sirop d'érable)

Maple syrup mousse, Granny Smith compote and Williams pears with spices (cinnamon, tonka bean) granny smith gel and maple syrup crumble

Brownie au chocolat

14€

(Mousse légère vanille, praliné cacahuète, sauce chocolat et cacahuète caramélisées, crumble cacao)

Chocolate brownie, light vanilla mousse, peanut praline, chocolate sauce and caramelized peanuts, cocoa crumble

Prix TTC indiqués taxes et service compris

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) est indiquée à l'entrée du restaurant

The origin of bovine meat (birth, breeding, slaughter) is indicated at the restaurant entrance

Tableau récapitulatif des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les préparations est à votre disposition au restaurant

The list of allergenes is at your convenience in the restaurant .



LE CHALET DU
MONT VALLON
SPA RESORT ****

L'ATELIER

RESTAURANT

Ouvert de 12h00 à 14h00
& de 19h15 à 22h00

*Open from 12.00pm until 2.00 pm
And from 7.15pm until 10.00pm*

Prix TTC en euros indiqués taxes et service compris
L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) est indiquée à l'entrée du restaurant.

The origin of bovine meat (birth, breeding, slaughter) is indicated at the restaurant entrance.

Tableau récapitulatif des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les préparations est à votre disposition au restaurant.

The list of allergenes is at your disposal in the restaurant.

ENTRÉES

- Potage de butternut**, œuf parfait et croûtons de pain **13 €**
Butternut soup, perfectly cooked egg, croutons
- Le saumon en Gravlax** (crème fromagère citron et aneth, blinis maison, pickles de radis et salade fraîcheur de fenouil) **19 €**
Salmon in Gravlax (lemon and dill creamed cheese, home made blinis, radish pickles and fresh fennel salad)
- Mozzarella di bufala**, poivron mariné, pistou d'oléagineux, basilic, coulis de poivron et tartine **17 €**
Marinated capsicum, pesto, basil, capsicum coulis and toast

ASSIETTES FROIDES

- Salade César** (Laitue romaine, sauce césar, poulet pané, croûtons, œuf mollet et copeaux de Parmesan) **19 €**
Caesar salad (Romaine lettuce, Caesar sauce, crumbed chicken, croutons and soft-boiled egg and Parmesan slithers)
- Grande planchette de l'Atelier** (charcuterie de notre boucher locale Gaston et fromages des Alpes) **21 €**
Coldcuts from Gaston and cheese from the Alps

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- Fondue Savoyarde** **25 €**
(Beaufort, Comté, Abondance, salade verte)
Savoy Cheese fondue & green salad
- Tartiflette** **22 €**
(Pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon, salade verte)
A local gratined dish, Reblochon cheese, potatoes, bacon, onions, green salad

PLATS

Côtes de Bœuf, race Charolaise (sauce tartare au Cognac et crème forestière frites maison et salade verte). Voir tableaux du jour pour poids et tarifs.

*Prime beef rib , Charolais breed (Cognac tartar sauce and mushroom sause)
homemade fries and green salad) see daily board for weight and prices*

Joue de porc confite et polenta au Parmesan (huile vierge d'olive et jus de viande)

Pork Cheek with Parmesan polenta

25 €

Diot de Savoie (jus de réduction, Aligot et échalotes)

A local sausage with Aligot and echalots.

23 €

Burger Atelier

(Pain boulanger, Steak haché façon bouchère, fondue d'oignons, reblochon, tranche de lard grillé, frites maison et salade verte)

Baker's bread, butcher-style minced steak, cooked onions, reblochon, slice of grilled bacon, homemade french fries and green salad

25 €

Burger Italien

(Pain boulanger, steak façon bouchère, pesto rosso , pancetta, mozzarella, tomates frites maison et salade verte)

Baker's bread, butcher-style minced steak, pesto rosso, mozzarella, pancetta, tomatoes homemade french fried and green salad

25 €

Dos de Cabillaud grillé, mousseline de carottes des sables à l'ancienne, carottes confits au beurre

Grilled Cod , carrots mousseline old style and carrots confit in butter

26 €

DESSERTS

- Brioche Nanterre façon pain perdu** **10 €**
(caramel onctueux, brisures de spéculos et glace vanille)
French toast-style Nanterre brioche, creamy caramel, crispy speculoos and vanilla ice cream
- L'exotique** **14 €**
(Dacquoise coco; ganache montée coco, salade de fruits exotiques, gel citron vert et meringues)
Coconut dacquoise, whipped coconut ganache, exotic fruit salad, lime gel and meringues
- L'érable pomme/poire** **12 €**
(Mousse au sirop d'érable, compote de Granny Smith et poires Williams aux épices (cannelle, fève tonka) gel Granny Smith et crumble au sirop d'érable)
Maple syrup mousse, Granny Smith compote and Williams pears with spices (cinnamon, tonka bean) Granny Smith gel and maple syrup crumble
- Brownie au chocolat** **14 €**
(mousse légère vanille, praliné cacahuète, sauce chocolat et cacahuète caramélisées, crumble cacao)
Chocolate brownie, light vanilla mousse, peanut praline, chocolate sauce and caramelized peanuts, cocoa crumble

Prix TTC indiqués taxes et service compris.

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) est indiquée à l'entrée du restaurant.

The origin of bovine meat (birth, breeding, slaughter) is indicated at the restaurant entrance.

Tableau récapitulatif des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les préparations est à votre disposition au restaurant.

The list of allergenes is at your disposal in the restaurant.