

Le Chalet de La Marine vous propose sa Carte :



Les Entrées / Starters

Salade du Chalet Foie Gras Maison sur son Toast, Marrons, Pomme confite au miel, Gésiers et Noix, au vinaigre de cidre. Assorted Salad with Foie Gras on a Toast, Chestnuts, Confit apple with honey, Chicken Gizzards and Walnuts.	Petite : 15 € Grande : 22 €
Salade Fraîcheur de La Marine Saumon fumé, Crevettes Bouquets, Miettes de Crabe, Pommes de Terre, Julienne de Patate Douce Croustillante et Huile d'Olive. Assorted Salad with Smoked Salmon, Prawns, Crab meat, Potatoes, Matches of crusty Sweet Potatoes and Olive Oil	Petite : 14 € Grande : 21 €
Salade Parmesane Salade verte et Copeaux de véritable Parmesan Regiano, pignons de Pin, Graines Germées de légumes. Mixed salad with thin slices of Regiano Parmesan, Pine Kernels and vegetables sprouts	13 €
Oeufs cocottes, Deux façons : Périgourdin et Estragon : Tipi de Mouillettes et Bouquet de salade verte Declination of eggs casserole : One with a Foie Gras crème and an other with Estragon. Served with Soft Croutons and Arugula Salad	11 €
Le Goût du Jambon Ibérique « Pata Negra » Roquette et Grissini Thin slices of Spanish "Pata Negra" ham with salad and Italian Grissini	20 €
La Croûte Savoyarde aux Trompettes et sa Chiffonnade Toasted Brown Bread with Ham, Egg and cheese, Grilled with Horn of Plenty Mushrooms. Served with green salad	14 €
La Gratinée d'Oignon Tradition Onions Soup, Croutons and grilled Cheese.	12 €
Le Potage de Légumes Frais Fresh Vegetable Soup	11 €

Les plats / Main Courses

Cœur de filet de Bœuf Juste Grillé (220 gr) Echalotes Confites à la Bordelaise et véritable Gratin Dauphinois Grilled Beef Filet Steak and shallots confited in red wine Potatoes Gratin with Garlic and creme from the Dauphiné region	33 €
270 gr de Sélection Bouchère Grillée dans l'Entrecôte Pommes Allumettes et Mesclun Grilled Entrecote Steak Special Selection served with French Fries	27 €
Pour le Filet de Bœuf et l'entrecôte: * Sauces Maison au choix / Choices of Home Made Sauces : Béarnaise ou Poivre Vert (Béarnaise or green pepper)	
Suggestion du Marché Our Recommendation of the Day	selon les produits et la saison ou 24 € 28 €
Wok de Poulet au Saté (piment, ail, crevettes séchées, cacahuètes et Sésame) Petites Nouilles Asiatiques Sautées WOK Style Chicken with Asian Saté coming with egg noodles.	19 €
Loup Entier Grillé aux Branches et Cœur de Fenouil, A la Fleur de Sel de Guérande Whole Sea bass Grilled with fennel sticks and Guerande sea salt. Served with braised fennel	25 €
Cocotte de Joue de Bœuf au Vin Rouge Tagliatelles au Basilic Tender pieces of Beef, cooked in a red wine Stew - Tagliatelle with Basel	24 €
Parmentier de Canard aux Truffes Echalotes confites à la crème de Cassis Duck Cottage pie with Truffles. Confited shallots with Blackcurrant liquor	23 €
Le « Pot au Feu façon la Gâche » Different parts of stewed Beef coming with assorted steamed Vegetables	24 €
Penne Rigate au Gorgonzola et Jambon Transalpin Croquant Penne Rigate with Gorgonzola Cheese and pan fried Local Ham	18 €
Cassolette de Gratin Dauphinois Potatoes Gratin mith Garlic and creme from the Dauphiné region	11 €

Les Spécialités de Montagnes Traditional Local Dishes

La Fondue aux Trois Fromages (pour 2 personnes) Accompagnée d'une salade verte Three kind of cheese Fondue coming with Green Salad (served for 2 persons)	18 €/pers
La Tartiflette Accompagnée d'une salade verte Oven cooked Potatoes with bacon, onions, crème, with toasted Reblochon	19 €
La Boite Chaude de Fromage Jurassien Fondue (300 gr) Saucisse Fumé, Pommes Charlottes et Roswalds en robe des Champs. Creamy cheese melted in it's own wooden box. Smoked Sausage and Assorted Jacket Potatoes	22 €
Les Diots de notre Vallée des Belleville Polenta moelleuse aux Cèpes Local Sausage from this area served with a Morel Mushrooms Polenta	21 €

Les Fromages / Cheeses

½ St Marcellin affiné crémier	6 €
Le Trio de fromages des Alpes Reblochon, Tomme de Savoie, Comté	10 €
Fromage Blanc Nature à la crème ou au coulis de fruits rouge	8 €

Le buffet de dessert de notre chef pâtissier Our Pastry Chef Dessert Buffet

Un Large choix de Tartes, Entremets classiques et Nouveautés One piece from your selection of the larg Dessert Buffet	11 €
--	------

Venez découvrir notre buffet. Un réveil des sens ; « **Sucrer n'est pas pêcher** »

Le Café des Douceurs Espresso Coffee with deserts samples	12 €
--	------

Le Café des Douceurs et son Choix de Nespresso (Nespresso 3 choix : Leggero, Forte, Ristretto) Espresso Coffee choices from Nespresso with deserts samples	13 €
--	------

Les Menus / Selected Menus

FORMULE « TOUT SCHUSS » 29 €

Cocotte de joue de bœuf
au vin rouge
Tagliatelles au Basilic

Ou

Parmentier de Canard aux Truffes
Echalotes confites à la crème de Cassis



½ St Marcellin
Ou
Buffet de Dessert

MENU ENFANT - de 10 ans 14 €

Steak Haché 150 gr
Garniture au choix :
frites ou Pâtes

Ou

Pâtes à la Bolognaises



Buffet de Dessert

Supplément au couvert sans Commande = 4 € - **The Extra charge for sharing dish = 4 €**

Tarifs nets – Taxes et services compris.

*Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d' en manquer, à titre **exceptionnel**,
afin de vous satisfaire.*

Le Bar / The Bar

Un Apéritif ?...

L'apéritif de la Marine	4.50 €
Pastis 51 ou Ricard	4.20 €
Martini Blanc, Rouge, Suze, Campari	4.50 €
Kir, Porto Tawny	4.50 €
Porto Cruz 10 ans	7.00 €
Kir royal	13.00 €

Une Bière ?

Kronembourg Export 25 cl	3.60 €
Kronembourg Export 50 cl	6.80 €
Picon Bière 25 cl	5.00 €
Kronembourg 1664 boîte 33 cl	5.60 €
Hoegarden , Duvel, Corona, Cidre Brut 0.25 cl	7.00 €

Désaltérez-vous,...

Coca, Coca light, Zero, Orangina, Sprite, Perrier, Tonic, Limonade	3.60 €
Powerade citrus ou orange 50 cl	4.50 €
½ l Eau minérale San Pelegrino, Aquarel	4.00 €
1L Eau minérale Evian, San pelegrino	5.60 €
Fruits Pressés	6.00 €
Jus de Fruits (Orange, Tomates, Ananas, Pommes, Pamplemousse, Raisin et Abricot)	4.00 €

Laissez-vous tenter par nos Cocktails...

Americano	8.00 €
Martini Blanc, Martini Rouge, Campari, Gin	
2008 Financial Crisis	9.50 €
Rhum Ambré, Jus de Pomme, Vermouth, citron vert	

Pink Snow Flake	9.50 €
Vodka, Triple Sec, Citron, Sucre de Canne , Cranberry	
Tequila Sunrise	9.50 €
Orange, Tequila, grenadine	
Gin Fizz	9.50 €
Gin, Citron, Sucre de canne et soda	
Pina Colada	9.50 €
Rhum Blanc, Crème de Coco, Jus d'Ananas	

Etes-vous plutôt Champagne Cocktail ?

Cime de Caron	14.00 €
Champagne, jus d'Orange, Jus de Citron, Grenadine	

Nos Cocktails sans Alcool Maison ...

Chantaco	7.00 €
Cocktail de jus de fruits	
Apple Sparkle	7.00 €
Jus de pomme, Tonic, sirop de framboise	
Virgin Colada	7.00 €
Jus d'ananas, cannelle, crème de coco	

Réchauffez vous ...

Café expresso Folliet	2.60 €
Café Nespresso (Forte, Leggero, Ristretto)	3.50 €
Thé, Infusion, Café allongé	4.00 €
Dble expresso, chocolat chaud, Café Lait	4.00 €
Cappuccino, Viennois, citron & vin chaud	4.60 €
Grog, Café/Chocolat Rhum ou Amaretto	8.00 €
Irish Coffee, French Coffe	11.00 €

Nos Liqueurs et Digestifs (4cl)

Whisky, Vodka, Tequila, Rhum, Gin, ...	6.00 €
+ Mix (Coca, Limonade, Schwepps, ...)	+ 2.00 €

Les Vins Rouges / Red Wines

Vins de Savoie

(appellation Contrôlée)

Gamay - J Perrier & Fils - 2007	75 cl	23 €
Mondeuse « Elisa » JP & JF Quénard 2007	Verre : 7 €	75 cl : 33 €

Bordeaux

(appellation Contrôlée)

Les Cèdres d' Hosten – Llistrac Medoc 2001	75 cl	27 €
Dourth N° 1 Bordeaux 2004	75 cl	28 €
Cht. Tertre de Calon – Montagne St Emilion 2005	Verre : 7 €	37.5 cl : 18 € 75 cl : 32 €
Mouton Cadet «P. de Rothschild» - 2003	75 cl : 32 €	Magnum (1.5L) : 60 €
Domaine de Gueyrot – St Emilion 2004	75 cl	34 €
Château Ht Bournac – St Estèphe 1998	75 cl	38 €
Chevalier de Rauzan Gassies-Margaux - 2003	75 cl	52 €
Château le Commandeur – Pomerol 2004	75 cl	58 €
Château Lalande Borie – St Julien 1994	75 cl	66 €
Cht. Moulin de la Rose – St Julien 2002	75 cl	76 €
Pontet Canet – Pauillac 1998	75 cl	119 €
Château Poujeaux – Moulis en Médoc 1996	75 cl	129 €
Tour Haut Brion - 2001	75 cl	138 €
Château Talbot –Saint Julien 2005	75 cl	159 €
Château Lynch Bages – Pauillac 2004	75 cl	185 €
Le Petit Cheval – Saint Emilion Grand Cru 2004	75 cl	215 €
Château Angelus – St Emilion Grd Cru – 1996	75 cl	345 €
Château Petrus – Pomerol 1979	75 cl	895 €

Bourgogne et Beaujolais

(appellation Contrôlée)

Beaujolais Village –G. Duboeuf 2007	75 cl	23 €
Cote de Brouilly – G. Duboeuf 2005	75 cl	27 €
Moulin à Vent – G. Duboeuf 2005	75 cl	37 €
Château de Marsannay - Marsannay 2002	75 cl	38 €
Beaune 1 ^{ER} Cru – Cht de Meursault 1999	Verre : 15 €	75 cl : 52 €
Pommard – Cht de Meursault – Petits Noizons 2004	75 cl	63 €
Nuits St Georges Domaine J. Chauvenet 2001	75 cl	84 €
Chambertin Grand Cru – Cht de Marsannay 2003	75 cl	199 €

Côtes du Rhône

(appellation Contrôlée)

Côtes du Rhône Ogier – Cave des Papes 2006	Verre : 6 €	75 cl : 22 €
Vacqueyras - Vidal Fleury 2005	75 cl	30 €
Crozes Hermitage – Vidal Fleury 2005	37.5 cl : 21 €	75 cl : 37 €
Saint Joseph – Cave de Tain 2004	37.5 cl : 23 €	75 cl : 41 €
Côte Rôtie – Vidal Fleury 2003	75 cl	98 €

Loire

(appellation Contrôlée)

Sancerre - M.Redde 2006	75 cl	39 €
-------------------------	-------	------

Provence, Bandol, Luberon et Languedoc

(appellation Contrôlée)

Merlot – Vin de Pays d' Oc – Jeanjean -2005	75 cl	22 €
Cabernet Sauvignon – Languedoc – Jeanjean - 2005	Verre : 6 €	75 cl : 23 €
Château La Verrerie – Bastide – Cotes du Luberon 2005	75 cl	29 €
Devois des Agneaux - Languedoc - Jeanjean - 2003	75 cl	31 €
Grand Devois – Languedoc - Jeanjean 2003	75 cl	45 €
Domaine de L'Hermitage Bandol 2003	37.5 cl : 26 €	75 cl : 46 €
Minna Vineyard – Coteaux d'Aix en Provence 2004	75 cl	56 €
Château La Verrerie – Grand Deffand – Cotes du Luberon 2004	75 cl	61 €

Italie

Promis – Angelo Gaja 2003	75 cl	59 €
---------------------------	-------	------

Les Vins Blancs / White Wines

Vins de Savoie

(appellation Contrôlée)

Apremont Cuvée Gastronomie - J. Perrier & Fils 2006	Verre : 6 €	37.5 cl : 14 €	75 cl : 23 €
Chignin Anne de la Biguerne - JP & JF Quénard 2005	75 cl		25 €
Roussette - Château de Monterminod 2006	75 cl		34 €
Chignin Bergeron Vieilles Vignes - JP & JF Quénard 2006	Verre : 8 €		75 cl : 39 €

Bourgogne et Beaujolais

(appellation Contrôlée)

Macon Village - Georges Duboeuf 2005	75 cl		26 €
Marsannay - Champs Perdrix 2002	75 cl		29 €
Saint Veran - Domaine Val Lamartinien 2007	75 cl		31 €
Chablis - Joseph Drouhin 2006	75 cl		37 €
Clos du Château de Meursault	37.5 cl : 26 €		75 cl : 43 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru - Cht de Meursault 2003	75 cl		92 €
Meursault 1er Cru - Domaine du Château de Meursault 2003	75 cl		96 €

Côtes du Rhône

(appellation Contrôlée)

Crozes Hermitage Blanc - Cave de Tain 2005	37.5 cl : 19 €		75 cl : 32 €
Condrieu - Guigal 2002	75 cl		67 €
Condrieu - Cave de ST Désirat 2000	75 cl		83 €

Provence & Languedoc

(appellation Contrôlée)

Chardonnay - Quartaut 2006	Verre : 6 €		75 cl : 22 €
Devois des Agneaux - Blanc - Jeanjean 2004	75 cl		29 €
Minna Vineyard - Coteaux d'Aix en Provence 2006	75 cl		56 €

Vin d'Alsace

(appellation Contrôlée)

Auxerrois « Eichelberg » 2005 - Denis Kobloth	75 cl		20 €
Riseling 2005 - Denis Kobloth	75 cl		22 €
Gewurztraminer 2005 - Denis Kobloth	75 cl		26 €

Loire

(appellation Contrôlée)

Pouilly Fumé- Michel Redde 2006	75 cl		41 €
---------------------------------	-------	--	------

Les Vins Rosés / Rosé Wines

Provence St Tropez - Grimaud Bandol

(appellation Contrôlée)

Rosé de St Tropez -2006	75 cl		23 €
Château Minuty - Moment 2007	75 cl		31 €
Bandol - Domaine de L'Hermitage 2007	Verre : 8 €	37.5 cl : 24 €	75 cl : 43 €

Bourgogne

(appellation Contrôlée)

Cht de Marsannay- 2006	37.5 cl : 19 €		75 cl : 30 €
------------------------	----------------	--	--------------

Les Vins Doux et Champagnes / Sweet Wines and Champagne

Vin du Diois et Languedoc

(appellation Contrôlée)

Clairette de Die Grande Tradition Bio 2007	Verre : 7 €		75 cl : 32 €
Muscat de Mireval - Domaine du Mas Neuf - Languedoc 2004			75 cl : 35 €

Champagne

Brut Impérial - Moët & Chandon	Coupe : 12 €	37.5 cl : 38 €	75 cl : 71 €
Veuve Clicquot Ponsardin	75 cl		77 €
Brut Impérial Rosé - Moët & Chandon	75 cl		85 €
Veuve Cliquot Ponsardin-Vintage 2002	75 cl		90 €
Dom Perignon Vintage 1999	75 cl		199 €