

MENU

LES TERRASSES DES CHANALET

OUVERT TOUS LES JOURS
DE 12H À 14H30



FORMULES DU JOUR

Entrée	7.00€
Plat	14.50€
Entrée, plat ou plat, dessert	20.50€
Entrée, plat, dessert	23.50€
Supplément dessert carte	1.00€

*Nos formules sont servies du lundi au vendredi midi
hors jours fériés*

Nos tarifs sont nets T.V.A incluse.
L'origine des viandes et la liste des allergènes présents dans les plats
sont disponibles sur demande

LES SALADES

Petite salade	15€
Salade repas	18€

LA TOSCANE

Tomates du marché, pesto, burrata A.O.P, jambon de pays, oignons rouges, croûtons et pignons de pin

LA CAESAR

Poulet mariné au citron et thym, œuf poché, pétales de parmesan, tomates, croûtons, salade verte, sauce Caesar

LA SUDISTE

Ravioles* de la Mère Maury grillées, allumettes de chorizo, poivrons marinés à l'ail, tomates et salade verte

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Assiette composée selon l'inspiration du chef	17.00€
---	--------

*Produit surgelé

LES RAVIOLES* DE LA MÈRE MAURY

POCHÉES

Ravioles juste pochées, copeaux de parmesan
et huile d'olive 14.50€

GRATINÉES TRADITION

(20 min d'attente)

Ravioles, crème et emmental 17.00€

GRATINÉES AU CHORIZO

(20 min d'attente)

Ravioles, crème, chorizo et mozzarella 18.00€

LES MINOTS

(Moins de 12 ans)

Jambon blanc ou tenders de poulet panés* 12.00€
Frites, salade verte

Boule de glace

*Produit surgelé

VIANDES ET POISSON

LE TARTARE TRADITION

Bœuf Charolais coupé au couteau, assaisonné par nos soins et son jaune d'œuf 19.50€

LE TARTARE ITALIEN

Le tartare tradition enrichi de pignons de pin, pesto, parmesan en copeaux et jambon de pays 21.00€

L'ANDOUILLETTE AAAAAA

(15 min d'attente)

Rôtie au four, sauce à l'échalote 21.00€

LE BURGER CAPRESE

Steak haché pur bœuf, jambon cru, mozzarella, sauce pesto, oignons frits, tomates et pain burger du boulanger 21.50€

LE POISSON

Pavé de saumon* en tartare, mariné au citron et à l'aneth 23.00€

LA PIÈCE DU BOUCHER

Selon arrivage (min 180gr) beurre "Maître d'hôtel" 23.00€

2 accompagnements au choix :
Frites maison, poêlée de légumes de saison, salade verte

*Produit surgelé

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGES

Faisselle de Rians	6.00€
Nature, sucre, miel ou coulis de fruits rouges	
Assiette de fromages secs	7.00€

LES DESSERTS

Dessert du jour	6.00€
Salade de fruits frais	6.50€
Crème brûlée	6.50€
Moelleux au citron, coulis de framboise, Chantilly	6.50€
Mousse au chocolat	7.00€

LES GLACES

Parfums à la demande

1 boule 3.50€	2 boules 5.50€	3 boules 6.50€
Chantilly 1.00€		Topping 1.00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.00€
Double expresso	3.80€
Thé ou infusion	3.20€
Chocolat chaud	3.50€
Supplément lait	0.20€

*Produit surgelé

LES BOISSONS

SOFTS

Sirop (2cl)	2.00€
Grand sirop (4cl)	3.60€
Coca-Cola/zéro/cherry (33cl)	3.60€
Orangina (33cl)	3.60€
Fuze Tea (25cl)	3.60€
Limonade (33cl)	3.60€
Jus Granini (25cl)	3.60€
Schweppes tonic/agrumes (25cl)	3.60€
Chose (25cl)	3.60€
Grand Chose (50cl)	6.20€
Vals (33cl)	3.20€
Vals (75cl)	5.00€
Thonon (75cl)	5.00€
Supplément sirop/tranche	0.40€
Supplément Picon	0.50€

APÉRITIFS

Kir (12cl)	3.80€
Crème de cassis, châtaigne, framboise ou pêche	
Cocktail Lillet Tonic (15cl)	5.90€
Pastis / Ricard (2cl)	3.20€
Pression blonde, galopin (15cl)	2.80€
Pression blonde , demi (25cl)	3.80€
Pression blonde, pinte(50cl)	7.50€
Bière artisanale Fada (33cl) en bouteille	6.50€
Bière sans alcool Heineken (25cl)	3.50€

LES VINS

BLANC

“Marius” Pays d’Oc, Domaine Chapoutier	20.00€
“Mon viognier blanc” I.G.P d’Ardèche, Domaine vigier	22.00€
“Haut de Mont-rouge” I.G.P Côtes de Gascogne, HDM	2.300€
“Eleivera” Vin de la vallée du Douro, Domaine Chapoutier	24.00€
“Maison Pic et Chapoutier” I.G.P Collines Rhôdaniennes bio	31.00€

ROUGE

“Marius” Pays d’Oc, Domaine Chapoutier	20.00€
“Eleivera” Vin de la vallée du Douro, Domaine Chapoutier	24.00€
“Yannick Alleno et Michel Chapoutier” Côtes du Rhône	24.00€
“Les Gadilles” A.O.P Rasteau, Domaine Chapoutier	31.00€
“Les Aigrettes” Crozes Hermitage, Domaine Tardy	39.00€
A.O.P Cornas, Domaine Lemenicier	79.00€

ROSÉ

“Marius” Pays d’Oc , Domaine Chapoutier	20.00€
Mon gris grenache” I.G.P Ardèche, Domaine de Vigier	21.00€
“Paradis Essenciel” Côteaux d’Aix, Vignobles Paradis	23.00€

VIN AU PICHET

25cl 6.00€ 50cl 10.00€

Verre de vin (12cl)	3.50€
---------------------	-------

CHAMPAGNES ET DIGESTIFS

Clairette de Die A.O.P Jay up (75cl)	26.00€
Champagne Paul Romain Brut d’exception (75cl)	59.00€
La Mentheuse, la Pulpeuse, la Croqueuse (4cl)	6.00€
Rhum Diplomatico (4cl)	7.00€
Rhum Bumbu (4cl)	7.00€
Rhum Bumbu XO (4cl)	7.50€