

CARTE DU SOIR

Le Chalet Suisse vous souhaite la
BIENVENUE

ENTREE au choix 20€

- Coeur de saumon fumé et coulis de petits pois
- Pot au feu de foie gras de canard poêlé
- Salade caesar
- Oeuf des Calanques
Oeuf mollet, pomme safran, soupe de poisson
- Poireaux confits brûlés avec un oeuf mimosa

PLAT au choix 26€

- Paleron de veau confit, petits légumes
- Tataki de thon, salsa et vinaigrette à la mangue
- Dos de cabillaud en croute de grana padano, écrasé de pommes de terre
- Pluma de cochon ibérique, polenta crémeuse
- Poêlée de st jacques, linguine, sauce moutarde à l'ancienne
- Céviché de loup à la thaï au lait de coco

Fondue vigneronne 32€/Personne

(2 personne minimum)

- Fondue vigneronne au boeuf
- fondue vigneronne au canard
- Fondue vigneronne boeuf et canard

CARTE DU SOIR

FROMAGES

2 personnes minimum

-Fondue suisse moitié-moitié 34€/personne

-Fondue suisse moitié-moitié Morilles 38€/personne

-Fondue suisse moitié-moitié crème de truffe 38€/personne

-Fondue suisse chèvre-brebis 34€/personne

-Raclette chèvre et charcuterie 36€/personne

-Raclette chèvre et saumon fumé 38€/personne

-Raclette traditionnelle et charcuterie 36€/personne

-Raclette traditionnelle et saumon fumé 38€/personne

Garnitures 9€

Petits pois.

-

Écrasé de pommes de terre

Linguine

-

Polenta

Pommes grenailles

Desserts 10€

-éclair paris-brest

-Pavlova aux fruits rouges

-mousse onctueuse au chocolat noir

-Coque macaron, mousse chocolat blanc au citron et insert exotique

FAIT MAISON	PRODUITS LAITIERS
POISSON	GRAINES MOUTARDE
PORC	CRUSTACÉS
MOLLUSQUES	CELERI
BLÉ	OEUFS
NOIX	FRUITS A COQUE ET SESAMES

PRIX TTC / PRIX EN EURO / SERVICE COMPRIS