

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 brulés 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

(2personne 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