

LES IMMANQUABLES DE L'HIVER



À partir de 2 personnes

Prix par personne
dessert au choix inclus

FONDUE SAVOYARDE 25€

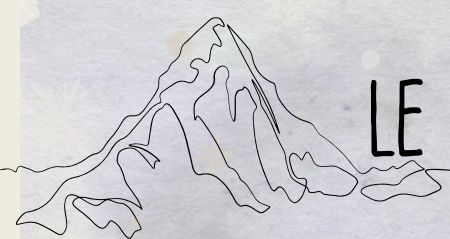
Fondue aux trois fromages,
servie avec de la salade verte et de la charcuterie

FONDUE BOURGUIGNONNE 30€

servie avec de la salade verte et des frites

RACLETTE 26€

servie avec des pommes de terres,
de la salade verte et de la charcuterie



LE CHAMOIS

NOS FORMULES 21€

dessert au choix inclus

PLAT DU JOUR

TARTIFLETTE

Spécialité aux pommes de terres, lardons,
oignons et reblochon, Salade composée, Jambon cru

MONTAGNARDE

Tourtons à la pomme de terre et Ravioles du Champsaur,
Miel, Salade composée, Jambon cru, Tomme grise

OREILLES D'ÂNE

Spécialité à base d'épinards, Salade composée,
Jambon cru, Tomme grise

SALADE LANDAISE

Salade composée, Gésiers, Foie de volaille, Magret de
canard séché, Croutons, cerneaux de noix

CHAMOIS

Salade composée, Jambon cru,
Caillette chaude, Frites

NOS VIANDES

servies avec des frites et de la salade
dessert au choix inclus

Souris d'agneau 25€

Pièce du boucher 23€

Andouillette 21€

Hamburger boeuf ou poulet 21€
pané, fromage de montagne

NOS POISSONS

servis avec du riz, un flan de légumes
et de la salade
dessert au choix inclus

Filet de truite 22€

Brochettes de crevettes 22€

MENU ENFANT 10€

Sirop au choix

-&-

Steak haché ou Jambon cuit ou Nuggets de poulet

Avec des frites ou des pâtes

-&-

Glace

Liste des allergènes disponible sur demande

APÉRITIFS ET BOISSONS

ALCOOL

Pastis, Ricard	2cl	2,50€
Whisky, Vodka, Gin	4cl	4,50€
Baby	2cl	3,00€
Foetus	1cl	2,00€
Blanc d'Alsace, Kir cassis ou mûre	8cl	3,00€
Sauvignon Blanc Chambre d'Amour	8cl	3,50€
Vins Cuits (Orange, Pêche, Framboise, Génépi)	4cl	3,50€
Suze, Porto, Muscat, Martini Rouge, Blanc	4cl	3,50€
Pinte	50cl	5,50€
Demi	25cl	3,00€
Bock	10cl	2,00€
Picon bière	25cl	4,00€
Bière d'Ancelle VO	33cl	4,50€
Digestif	3,5cl	4,50€

SANS ALCOOL

Palermo Rouge ou Jaune	4cl	3,00€
Coca, Coca Zéro, Ice tea, Schweppes Agrum'	33cl	3,00€
Perrier, Schweppes Orangina, Oasis	33cl	3,00€
Jus de fruit (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Poire, Tomate)	20cl	3,00€
Sirop	20cl	2,00€
Limonade	20cl	2,50€
Diabolo	20cl	2,50€
Eau gazeuse	20cl	2,00€
Thé, Infusion	3,00€	
Café	1,50€	
Chocolat, Cappuccino	3,00€	
Bouteille de Vittel	1,5l	5€
San Pelegrino	1l	5€
Valls	75cl	5€

VINS ROUGES

Cuvée du patron	Vieux truffiers	75cl	18€
Hautes Alpes	Tresbaudon	75cl	22€
		50cl	17€
Côtes du Rhône	Les camassots	75cl	22€
Rasteau	La perdière	50cl	18€
Côtes du Ventoux	Font Sane	75cl	25€
Gigondas	Font Sane	75cl	29€
		37,5cl	19€
Loire	St Nicolas de Bourgueil	75cl	25€

VINS ROSES

IGP Var	Divines Restanques	75cl	18€
Hautes Alpes	Tresbaudon	75cl	22€
		50cl	17€
Côtes du Provence	Saint André de Figuière	75cl	25€
	- Cuvée Magali-	50cl	19€

VINS BLANCS

Hautes-Alpes	Tresbaudon	75cl	22€
Savoie	Apremont	75cl	23€
Sauvignon	Chambre d'amour	75cl	21€
Alsace - Pichet	Edelwicker	50cl	12€

VINS AU PICHET

Rouge, Rosé, ou Blanc	50cl	8€
	25cl	5€
	10cl	2,5€

CHAMPAGNE

	75cl	42€
--	------	-----



La famille BROCHIER et toute son équipe vous accueillent au Chamois pour un moment de convivialité et vous faire savourer des produits champsaursins.

Chez les BROCHIER, le savoir-faire se transmet depuis trois générations pour vous offrir une cuisine familiale et authentique. Du repas entre amis, au banquet de fête en passant par notre fameux « pot au feu de chèvre », nous vous proposons toute une gamme de plats choisis pour votre plus grand plaisir.

Bienvenue et un très bon appétit.