

◆ Sodas & juices

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl	4,00 €
Fanta orange 33cl	4,00 €
Orangina 25cl	4,00 €
Schweppes 25cl	4,00 €
Schweppes agrumes 25cl	4,00 €
Perrier 33cl	4,00 €
Jus de fruits Pago 20cl	4,00 €
<i>Orange, pineapple, apricots, apple, tomato, vitamin, strawberry</i>		
Red Bull	8,00 €

Sandwicherie du chamois

Paninis, sandwichs, kebab, gaufres & churros...

-10%

(sur présentation de votre note restaurant)

◆ Boissons

Fuzetea 25cl	4,00 €
Oasis Tropical 33cl	4,00 €
Sprite 25cl	3,40 €
Diabolo 25cl	3,60 €
Sirop à l'eau 25 cl	3,50 €
<i>Menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, orgeat, kiwi, myrtille, violette, châtaigne, pamplemousse, cassis, pêche, cerise, orange</i>		
Orange pressée	7,00 €
Citron pressé	7,00 €
Cidre (75 cl)	18,00 €
Cidre (25 cl)	7,50 €
Eau minérale (litre)	6,50 €
Eau minérale (½ litre)	4,50 €
Eau gazeuse (litre)	6,50 €
Eau gazeuse (½ litre)	4,50 €
Supplément sirop ou tranche	1,00 €

◆ Beers

Et toi, quelle est ta bière?
A chacun sa médaille...

Le Chamois Beers

Chamois d'Or (lager) 33 cl
Light hop flavour, marked malt, slightly caramelized

6,00€

Chamois d'Argent (white) 33 cl
Flavoured with plants from the Alps, lightness of wheat malt

Chamois de Bronze (amber ale) 33 cl
Barley and hop crops, roasted malt flavour

Nos bières sont brassées en Savoie et issues de la culture Biologique.



Coffret à offrir!

20,00 €

Refer to our page

Special Beers, cocktails & rum bar

Daught beers

	25 cl	50 cl
Kronenbourg	4,00 €	8,00 €
Grimbergen white/lager	4,80 €	9,60 €
Carlsberg	4,80 €	9,60 €
Grimbergen red fruit	5,00 €	10,00 €
Picon bière	5,00 €	10,00 €
Extra concentrated fruit syrup	1,00 €	

Wine by the glass

ASK FOR OUR BOARD...

◆ Pre-dinner drinks

Ricard, Pastis, Casanis 2 cl	4,00 €
Martini, Suze, Muscat 4 cl	4,80 €
Porto, Campari 4 cl	6,00 €
Savoyard Kir 15 cl	5,00 €
<i>(cassis, mûre, framboise, pêche, violette, châtaigne)</i>	
Kir sparkling white wine 15 cl	8,00 €
Royal Kir 15 cl	11,00 €
Coupe of Champagne 15 cl	9,00 €
Home-made Américano 6 cl	9,00 €
Chamois Cocktail (Spritz Savoyard) 6 cl	10,00 €

◆ Whiskys

Whisky 4 cl	7,50 €
Jack Daniel's 4 cl	9,00 €
Bourbon, J.B. 4 cl	9,00 €
Aberlour 4 cl	10,00 €
Chivas 12 years old 4 cl	11,00 €

◆ Boissons chaudes

Café, Déca	2,20 €
Café crème	2,40 €
Grand café	4,40 €
Grand crème	4,80 €
Chocolat Pure origine	3,80 €
Green chaud (chocolat, Chartreuse)	7,50 €
Thé noir	3,30 €
Thé lait, citron, Thé vert	3,50 €
Infusion, Verveine, Tilleul, Menthe	3,50 €
Viennois chantilly (chocolat ou café)	4,80 €
Cappuccino	4,80 €
Vin chaud	3,80 €
Citron chaud	8,00 €
Grog	8,00 €
Irish Coffee	10,00 €
Café, thé ou chocolat gourmand	12,00 €

A toute heure

17,00€

Plancha du Chamois *Assortiment de fromages et charcuteries*
 Plancha paysanne *Assortiment de charcuteries de pays*
 Plancha du berger *Assortiment de fromages de pays*

◆ After-dinner drinks

Poire Williams 4 cl	8,50 €
Cognac, Armagnac 4 cl	8,50 €
Calvados 4 cl	8,50 €
Grand Marnier 4 cl	8,50 €
Cointreau 4 cl	8,50 €
Amaretto 4 cl	8,50 €
Bailey's, Malibu 4 cl	8,50 €
Get 27 ou 31 6 cl	8,50 €
Vodka, Tequila, Gin, Rhum 4 cl ...	8,50 €
Rum supérieur quality 4 cl	11,00 €
Extra soda	1,50 €

◆ Liqueurs from Savoy

The guide coffee (Génépi)	6,50 €
Traditional Génépi 4 cl	8,00 €
Mont Corbier 4 cl	8,00 €
Green Chartreuse 4 cl	8,00 €
Old Savoy Marc 4 cl	8,50 €

Infusions et thés parfumés

demandez notre coffret

Issus des récoltes de printemps et d'été - 4,50 €

Bières

Bières spéciales

Tourtel Twist 27,5 cl lemon alcohol-free beer	5,00 €
Desperados 33 cl tequila flavoured beer 5,9°	6,00 €
Chouffe 33 cl Belgian lager 8°	6,00 €
Duvel 33 cl Belgian lager 8,5°	6,00 €
Blanche de Bruxelles 33 cl rosé beer 4,5°	...	6,00 €
Kwack Pauwel 33 cl very tasty Belgian beer 8,4°	...	6,00 €
Licorne black 33 cl Caramel and coffee fragrance lager 6°	...	6,00 €
Pelforth brune 33 cl brown ale 6,5°	6,00 €
Cubanistos 33 cl rum flavoured beer 5,9°	6,50 €
Rince Cochon 33 cl lager from Flanders 8,5°	6,50 €
Cuvée des Trolls 25 cl Orange taste Belgian lager 7,5°	...	6,50 €
Delirium Red 33 cl Mild taste red fruit Belgian beer 8°	...	6,50 €
Bush Pêche Mel 33 cl Peach taste Belgian beer 8,5°	...	7,00 €
Vedett IPA 33 cl lager from India 6°	7,00 €
Chimay 33 cl triple fermentation 8°	7,00 €
Barbar 33 cl strong honey Belgian beer 8°	7,00 €
Pietra 33 cl Amber chestnut ale from Corsica 6°	7,00 €
La Nonne APA bio 33 cl	8,00 €
<i>white 80's west coast spirit 6,3°</i>		
La Nonne triple bio 33 cl organic distinctive beer 9°	8,00 €
Paix dieu The only beer from an abbey brewed at full moon 10°	8,00 €
Tank 7 Farmhouse Ale 33 cl American beer 8,5°	8,00 €
Karmeliet Tripel 33 cl High fermentation Belgian beer 8,4°	8,00 €
Bush Ambrée 33 cl strong Belgian beer 12°	8,00 €

Pitcher

1 L - 23,00 €
1/2 L - 13,00 €
1/4 L - 8,00 €

Provence rosé wine
Savoie white Wine (AOP)
Côtes-du-Rhône red wine (AOP)



Cocktails

With alcohol

Pina colada*

Rum, pineapple juice, crème, coco flavour

* Allergens : milk proteins

10,50€

69 (Sixty - Nine)

Rhm, pineapple juice, dragon fruit, ginger and guava flavours

Sex on the beach

Vodka, orange juice, pineapple juice, passion fruit, papaya, peach and melon flavours

Alcohol free

9,00€

Caribbean sun

Exotic whirlpool with orange juice, mango, papaya and kiwi flavours

Paradise dream

Pineapple juice, cascade of strawberry, raspberry, pome-granate squash and white peach flavours

4,00€
2cl

Infused rums

Vanilla

Passion

8,00€
4cl

Le Chamois Beers

6,00€

Chamois d'Or (lager) 33 cl

Light hop flavour, marked malt, slightly caramelized

Chamois d'Argent

(white) 33 cl

Flavoured with plants from the Alps, lightness of wheat malt

Chamois de Bronze

(amber ale) 33 cl

Barley and hop crops, roasted malt flavour

Nos bières sont brassées en Savoie et issues de la culture Biologique.



Menu & today's special

Refer to our slate

Starters and salads

Mixed salad <i>(salad, tomato, onions)</i>	9,00 €
Savoyard salad <i>(salad, raw ham from Savoy, Comté cheese, walnuts)</i>	12,00 €
Hot goat cheese salad	15,00 €
Caesar salade <i>(poultry breast, croutons, cherry tomatoes, parmesan cheese, bacon)</i>	15,00 €
Soupe du moment	12,00 €
Beaufort cheese tart <i>(home made, green salad)</i>	13,00 €
Mountain Plancha <i>(cocal cold meats)</i>	16,00 €
Savoyard Machon <i>(green salad, melted reblochon cheese, potatoes, raw ham from savoy)</i>	15,00 €

Children's menu *(10 years old maximum)*

Minced beef steak chips or sausage chips
or spaghetti with bolognese sauce

Ice cream

12,00 €

Chamois meal plate

Sauteed potatoes, onions, lardons,
sausage from savoy, local tomme cheese,
salad

20,00 €

Pizzas

Pizzas Le chamois offers you a clever mix of pizza between France, Savoy and Italy. All our pizzas are made with fresh products and mapparella fior di latte.

Bambino (child -10 years) <i>(tomato, ham, mozzarella)</i>	11,00 €
Reine <i>(tomato, ham, mushrooms, mozzarella)</i>	13,00 €
Végé <i>(tomato, eggplant, zucchini, peppers, mozzarella)</i>	13,00 €
Raclette <i>(tomato, raclette, Savoy ham, mozzarella)</i>	16,00 €
Rebloch' <i>(tomato, country bacon, Reblochon cheese, mozzarella)</i>	16,00 €
Paysanne <i>(tomato, rosette, bacon, fresh mushroom, emmental cheese)</i>	16,00 €
Charolaise <i>(tomato, minced meat, red onions, mozzarella)</i>	16,00 €
Baltique <i>(cream, smoked salmon, red onion, arugula, mozzarella)</i>	18,00 €
Napolitana <i>(tomato, anchovies, capers, mozzarella)</i>	13,00 €
Diavola <i>(tomato, chorizo, mozzarella)</i>	13,00 €
Capra miele <i>(cream, goat cheese, honey, nuts, mozzarella)</i>	15,00 €
Tonno <i>(tomato, red onion capers, tuna, pesto, yeste de lemon, mozzarella)</i>	15,00 €
4 Fromaggi <i>(crime, fontina, gorgonzola, goat cheese, mozzarella)</i>	15,00 €
Buffala <i>(cherry tomatoes, buffala, arugula, pesto)</i>	16,00 €
Bresaola <i>(cream, bresaola, sun-dried tomatoes, rocket, parmesan, mozzarella)</i>	16,00 €
Parma <i>(tomato, parma ham, parmesan, cream of balsamic, arugula, mozzarella)</i>	16,00 €
Tartufa <i>(truffle cream, Parma ham, arugula, mozzarella)</i>	21,00 €

All our pizzas can be taken away

◆ Pasta

Linguines with bolognese sauce	14,00 €
Linguines with Reblochon sauce	16,00 €
Home-made baked Lasagna <i>Servies avec de la salade verte</i>	16,00 €

◆ Main courses

Plate of chips	9,00 €
Frankfurt sausage (2 pièces) - Chips.....	13,00 €
Grilled beef steak 180g - Chips	14,00 €
Fish and chips	15,00 €
Chicken burger (poulet tenders, salade, tomate, oignon cheddar)	18,00 €
Chamois burger (viande hachée façon bouchère, lard paysan, raclette, frites)	19,00 €
Ribsteak from Emin's butchers shop (250g environ).....	22,00 €
Steak tartare, raw or fried (250g) (non préparé) - Chips	22,00 €
Choice of sauces <i>green peppercorns, Reblochon cheese</i>	3,00 €

Ask for today's special side-Dish

◆ Savoyardes specialities

Sausage from Savoy cooked in Apremont Wine	18,00 €
Tartiflette - <i>Cold Meats - green salad</i>	19,00 €
Sapin chaud, <i>potatoes, cold meats, salad</i>	23,00 €
Roasted knuckel cooked in le Chamois Beer	26,00 €

Fondues, Raclettes, Pierrades on reservation

Nos crêpes
sont servies
de 11h à 18h

Tous les jeudis
**Soirée
Savoyarde**

**AMBIANCE
MUSICALE !**

Pensez à réserver :
04 79 56 74 86 ou 06 69 68 74 86

◆ Buckwheat Galettes

Complète (<i>egg, ham, Comté cheese</i>)	9,00 €
Végétarienne	10,00 €
<i>(tomato, mushrooms, sweet pepper, artichoke, mozzarella cheese)</i>	
Bergère (<i>hot goat cheese, honey, walnuts, croutons</i>)	10,50 €
Forestière (<i>mushrooms, ham, Comté cheese, cream</i>)	10,50 €
Crep'Piz	10,50 €
<i>(Fresh tomatoes, mozzarella cheese, country ham, pesto)</i>	
4 fromages (<i>Reblochon, goat, Bonneval, Comté</i>) ...	11,00 €
Texane (<i>tomato fondue, minced meat, egg, onions</i>) ...	11,00 €
Pullet (<i>chicken, mushrooms, mustard cream, tale</i>)	11,00 €
Guémené (<i>andouille de Guémené, confit d'oignons, comté</i>)	11,00 €
Fondante	11,00 €
<i>(potatoes, raclette cheese, ham from Savoie)</i>	
Nordique	12,00 €
<i>(smoked salmon, leak fondue, fresh cream, chives)</i>	
Green salad	3,00 €

◆ After 3 pm

Mixed salad (<i>salad, tomato, onions</i>)	9,00 €
Croque Monsieur	10,00 €
Peasant toast	13,00 €
Méditerranéenne toast	13,00 €
Beaufort cheese tart (<i>home made, green salad</i>)	13,00 €
Home-made baked Lasagna	16,00 €
<i>Servies avec de la salade verte</i>	
Moutain griddle	17,00 €
<i>charcuteries du pays, Tomme de Savoie, Reblochon, salade verte</i>	
Tartiflette <i>Cold Meats - green salad</i>	19,00 €

◆ French pancakes

Sugar	4,50 €
Lemon, sugar	5,50 €
Blueberry, Strawberry or Rapsberry	5,50 €
Chestnut cream or Chocolate	6,00 €
Nutella	6,50 €
Extra-charge whipped cream	2,00 €
Scoop of ice-cream	3,00 €

◆ Specialitis

Salidou (<i>salted caramel</i>)	7,50 €
Flambée (<i>liqueurs : Gd-Marnier, Rhum, Généri, Chartreuse</i>)	8,50 €
Nutella banana.....	8,50 €
Banana (<i>banana, chocolate, almonds, whipped cream</i>) ...	8,50 €
Mont Blanc (<i>vanilla ice-cream, Chestnut cream, whipped cream</i>)	8,50 €
Génépi (<i>glace Généri arrosée d'alcool de Généri</i>)	8,50 €
Belle Hélène (<i>pear, chocolate, whipped cream, almonds</i>)	8,50 €
Tatin (<i>caramelised apples, salted caramel, vanilla ice-cream</i>)	9,00 €

◆ Cidre brut

25 cl	7,50€
75 cl	18,00€

◆ Ice-creams

Glaces et Sorbets 2 scoops 5,50 €
..... 3 scoops 8,50 €

(vanilla, chocolate, coffee, strawberry, rum-raisin, lemon, mint, pistachio, genepy)

Coupe Chamois *(vanilla, raisins with rum, whipped cream, almonds)* 9,00 €
Poire belle-Hélène *(vanilla, peach, readcurrant coulis, whipped cream)* 9,00 €
Chocolat Liégeois 9,00 €
Dame Blanche *(vanilla, hot chocolate, whipped cream)* 9,00 €
Colonel *(lemon sorbet, vodka)* 10,00 €

Extra-charge whipped cream 2,00 €

◆ Dessert

Home-made blueberry tart 9,00 €
Mixed berries crumble 9,00 €
Seasonal pastry 9,00 €
Chocolate mousse 9,00 €
Vanilla crème brûlée 9,00 €
Home-made Tarte Tatin, vanilla ice-cream 9,00 €
Home-made Tiramisu 9,00 €
Coffe, tea, or chocolate with dessert selection 10,00 €

Tous les mercredis
**Journée
savoyarde**

**PLATS TYPIQUE
ACCORDÉON**

Pensez à réserver :

04 79 56 74 86 ou 06 69 68 74 86

◆ Cheeses

Reblochon, Tomme or Comté 5,00 €
Cottage cheese with red Berry coulis 7,00 €
3 matured cheeses from our mountain pasture 10,00 €



VINS DE SAVOIE AOP

ROUGE 75cl

Gamay «Sélection le Chamois»	25 € - 17 € (375cl)
Pinot «Sélection le Chamois»	25 €
Mondeuse «Sélection le Chamois»	30 € - 25 € (50cl)

BLANC

Apremont «Sélection le Chamois»	26 € - 17 € (375cl)
Roussette «Sélection le Chamois»	31 €
Chignin Bergeron	47 € - 30 € (50cl)
Roussette Château Monterminod	45 €

ROSÉ

Le Pure	27 € - 20 € (50cl)
---------------	--------------------

AUTRES VINS

ROUGE

Vins du Beaujolais AOP

Brouilly «Jean Paul Dubost»	33 €
Morgon «Jean Paul Dubost»	34 €

Vins des Côtes du Rhône AOP

Costières de Nimes	27 €
Vacqueyras Fontimple	39 € - 25 € (375cl)
Saint Joseph Cave de St Désirat	41 € - 83 € (mg)
Chateauneuf du Pape Olivier Mousset	60 €
Côte Rotie Domaine Vernay	81 €

Vin de Bourgogne AOP

Côte de Beaune Villages	45 €
Mercurey Domaine du Meix Foulet	47 €
Nuits Saint Georges domaine Jean Chauvenet	89 €
Vosnes Romanée domaine Jean Chauvenet	110 €

Vin de Bordeaux AOP

Bordeaux «Sélection du Chamois»	34 €
Lussac St Emilion Château La Rose Perruchon	44 €
Pessac Leognan Château Lagrave Martillac ...	75 €

Vin pays d'oc

Chemin de Moscou	49 €
Pic Saint Loup	33 €

Vin de Provence AOP

Peyrassol cuvée commandeurs	42 €
-----------------------------------	------

BLANC

Côtes de Gascogne IGP

Tariquet «Premières Grives»	40 €
-----------------------------------	------

Vin de Bourgogne AOP

Chablis La Manufacture de Benjamin Laroche	42 €
Meursault Domaine Bitouzet-Prieur	95 €

Vin de la Loire AOP

Sancerre Domaine Cherrier	39 €
---------------------------------	------

ROSÉ

Vin de Provence AOP

Mâitres Vignerons de Saint Tropez	29 € - 20 € (375cl)
Peyrassol cuvée commandeurs	35 €

AUTRES

Cidre Bouché «Brut» de Savoie	18 € - 7,50 € (25cl)
Pétillant de Savoie	35 €
Champagne «Sélection du Chamois»	58 €
Champagne Moet Chandon réserve Imperial	84 € - 172 € (mg)
Champagne Louis Roederer collection 243	110 € - 225 € (mg)

Tous nos Prix sont nets.

Wine by the glass

St Emilion <i>Red</i>	6,00 €
Côtes-Du-Rhône <i>Red</i>	5,00 €
Mondeuse <i>Red</i>	5,00 €
Côtes de Provence <i>Rosé</i>	5,00 €
Roussette de Savoie <i>White</i>	6,00 €

ASK FOR OUR BOARD...