



ENTRÉES . STARTERS

GUACAMOLE ET TORTILLAS <i>Guacamole and tortilla chips</i>	12
GRATINÉE À L'OIGNON, CROÛTONS AU FROMAGE <i>Onion soup, cheese croutons</i>	12
NEMS DE CHÈVRE ET TOMATES CONFITES, SAUCE TERIYAKI <i>Goat cheese and tomato confit rolls, teriyaki sauce</i>	14
FINGER CROQUE-TRUFFE, COMTÉ, JAMBON <i>Summer truffle finger toasted sandwich, comté cheese, ham</i>	16
MINI-RÖSTIS FRITS AU REBLOCHON FERMIER, CHIPS DE BACON <i>Mini hash browns with local reblochon cheese, crispy bacon</i>	12
TARTARE DE THON, VELOURS D'AVOCAT, MANGUE ET CITRON VERT <i>Tuna tartar, avocado, mango and lime</i>	17
OEUF COCOTTE, CRÈME DE MORILLES, JAMBON DE SAVOIE, MOUILLETTE DE PAIN TOASTÉ <i>Baked egg served in a pot, cream with morels, bread soldier with Savoy ham</i>	13
BURRATA CRÈMEUSE, TOMATES BONBONS AU BASILIC <i>Creamy burrata, fresh tomatoes, basil pesto</i>	14
SAUMON FAÇON GRAVLAX MARINÉ À LA BETTERAVE, AVOCAT ET WASABI EN CONDIMENT <i>Gravlax-style salmon marinated with beetroot, avocado and wasabi</i>	16
CROMESQUIS AU BEAUFORT, SAUCE SALSA <i>Beaufort cheese balls, salsa sauce</i>	13
DEMI-SAUCISSON AUX NOISETTES SUR SA GUILLOTINE ET CONDIMENTS <i>Half-sausage with hazelnuts on cut-board, condiments</i>	8
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL, PICKELS D'OIGNONS ROUGES ET ANANAS <i>Duck foie gras, red onion pickles and pineapple</i>	18
RAVIOLE DE CÈPES ET JAMBON DE SAVOIE, ÉMULSION À L'HUILE DE TRUFFE <i>Ceps ravioli and Savoy ham ravioli, truffle oil</i>	16

PLANCHES . PLATTERS

CHARCUTERIES DES ALPES ET CONDIMENTS Jambon blanc, coppa, viande séchée des Alpes et rosette <i>Ham, coppa, dried beef meat from the Alps, rosette</i>	14
FROMAGES DES ALPES Reblochon, Comté & Beaufort <i>Cheese platter</i>	12

SALADES . SALADS

SALADE CÉSAR, POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE ET OEUF MOLLET <i>Caesar salad, chicken cooked at low temperature and soft boiled egg</i>	18
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, TOMATES CONFITES ET PESTO <i>Goat cheese salad, candied tomatoes and pesto sauce</i>	17
POKE BOWL: SAUMON GRAVLAX, PETIT ÉPEAUTRE, TOMATES CONFITES, DUO MANGUE ET ANANAS, CREAM CHEESE <i>Poke bowl : Gravlax salmon, einkorn, candied tomatoes, mango and pineapple, cream cheese</i>	19

PLATS . MAIN

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, LINGUINES À LA TOMATE ET BASILIC <i>«Milanaise»-style veal cutlet and linguine with tomato and basil</i>	26
BAVETTE DE BŒUF ANGUS, MARINADE THAÏ <i>Thai-style Angus beef flank steak</i>	19
ENTRECÔTE SIMMENTAL, BÉARNAISE MAISON <i>Simmental rib steak, homemade Bearnaise sauce</i>	26
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU DU CHAPKA <i>«Chapka»-style beef tartar</i>	22
CARPACCIO DE BOEUF AU PESTO, ROQUETTE ET PARMESAN <i>Beef carpaccio, pesto, arugula salad and parmesan cheese</i>	18
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE <i>Cod Fish & Chips, tartar sauce</i>	23
GARNITURES AU CHOIX : PURÉE, FRITES SOUFFLÉES, WOK DE LÉGUMES, SALADE VERTE SIDE OF YOUR CHOICE: MASHED POTATOES, FRENCH FRIES, VEGETABLES WOK, GREEN SALAD	
SUPPLÉMENT GARNITURE/ADDITIONAL SIDE	5

PÂTES . PASTA

RAVIOLES DE ROYAN, CRÈME DE CIBOULETTE <i>Royan ravioli, chive cream</i>	19
GNOCCHIS CUISINÉS À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET PARMESAN <i>Gnocchi cooked with summer truffle and parmesan cheese</i>	24
LINGUINES À LA TOMATE LÉGÈREMENT ÉPICÉES, COEUR DE BURRATA ET BASILIC <i>Linguine pasta, sweet chili tomato sauce, creamy burrata and basil</i>	22

SPÉCIALITÉS . SPECIALITIES

TARTIFLETTE À LA CRÈME DE REBLOCHON ET LARDONS <i>Tartiflette with reblochon cream and bacon</i>	19
MONT D'OR, POMMES DE TERRE GRENAILLES ET CHARCUTERIE <i>Mont d'Or cheese, roasted potatoes and delicatessen</i>	28

BURGERS

DE 12H À 23H / FROM 12PM TO 11PM

CHEESE	17
<i>Bœuf haché 150gr, cheddar, oignons frits, salade, tomates fraîches, sauce cocktail</i> 150g ground beef, cheddar, fried onions, salad, fresh tomatoes, cocktail sauce	
CHAPKA	20
<i>Bœuf haché 150gr, raclette, galette de pommes de terre croustillante, salade, tomates, oignons frits</i> 150g ground beef, raclette cheese, hash brown, salad, tomatoes, fried onions	
CERVINIA	19
<i>Bœuf haché 150gr, mozzarella, tomates, pesto au basilic, roquette</i> 150g ground beef, mozzarella, tomatoes, basil pesto, arugula salad	
CRAZY CHICKEN	17
<i>Filet de poulet « crispy », oignon frits, tomates, salade, tomme de Savoie, miel curry</i> Crispy chicken, fried onions, tomatoes, salad, Savoy tomme cheese, honey-curry	
GREEN BURGER	18
<i>Steak de soja, mozzarella, tomates, concombre, guacamole, salade verte</i> Soy steak, mozzarella, tomatoes, cucumber, guacamole, green salad	
HOT DOG DU CHAPKA	17
<i>Coleslaw, sauce moutarde, oignons frits</i> Coleslaw salad, mustard sauce, fried onions	

Tous nos burgers sont servis dans un bun américain et accompagnés de frites soufflées
All our burgers are prepared in an American bun and served with French fries

LE SOIR . FOR DINNER

LE SOIR UNIQUEMENT / DINNER ONLY

POUR 2/FOR 2

FONDUE SUISSE	20/pers
<i>Swiss Fondue</i>	
FONDUE AUX MORILLES	24/pers
<i>Fondue with morel mushrooms</i>	
FONDUE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	28/pers
<i>Fondue with summer truffle</i>	
RACLETTE PARTY «COMME À LA MAISON»	27/pers
CHARCUTERIE DES ALPES, POMMES DE TERRE Raclette "Party" with Alps delicatessen meat and potatoes	
Supplément pommes de terre / additional potatoes	5
Supplément charcuterie / additional delicatessen	7

MENU ENFANT . KID'S MENU

Nuggets frites - Fish and Chips - Steak frites - Pizza bambino	12,5
Mousse chocolat - Duo carambar - Glace parfum au choix	
Nuggets with French fries - Fish and Chips - Steak with French fries - Pizza bambino Chocolate mousse - Duo carambar - ice cream	

PIZZAS

MARGUERITE	12
<i>Tomates, mozzarella, olives / Tomatoes, mozzarella, olives</i>	
SEXY CHEESE	14
<i>Tomates, mozzarella, reblochon, raclette, gorgonzola, tomme de Savoie</i> <i>Tomatoes, mozzarella, reblochon, raclette, gorgonzola, Savoy tomme cheese</i>	
LADY AVORIAZ	13
<i>Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons frais / Tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms</i>	
CANNIBALE	15
<i>Tomates, bœuf haché, mozzarella, oignons, œuf, cornichon et sauce barbecue</i> <i>Tomatoes, ground beef, mozzarella, onions, egg, pickles and barbecue sauce</i>	
BURRATA	14
<i>Tomates fraîches, mozzarella, burrata crèmeuse, roquette, pesto basilic</i> <i>Fresh tomatoes, mozzarella, creamy burrata, arugula salad, basil pesto</i>	
POW POW	14
<i>Crème, lardons, pommes de terre, reblochon, oignons / Cream, bacon, potatoes, reblochon, onions</i>	
BIANCA	13
<i>Crème, mozzarella, poulet, champignons frais, poivrons, oignons</i> <i>Cream, mozzarella, chicken, fresh mushrooms, peppers, onions</i>	
<i>Supplément ingrédient / additional topping +1,50</i>	

DESSERTS

NOTRE TIRAMISU <i>Our Tiramisu</i>	8
TARTE CITRON MERINGUÉE <i>Lemon meringue pie</i>	9
TARTE AUX MYRTILLES <i>Blueberry pie</i>	7
CHEESECAKE MANGUE COCO <i>Mango and coconut cheesecake</i>	9
DÔME DE PANA COTTA, CŒUR COULANT AUX FRUITS ROUGES <i>Pana cotta with red berries</i>	8
MI-CUIT AU CHOCOLAT, CŒUR D'IVOIRE <i>Half-cooked chocolate cake, white heart</i>	9
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee</i>	11
GLACE 2 BOULES <i>Ice cream, 2 scoops</i>	5

CRÊPES . CREPES

TOUS LES APRÈS-MIDIS, DE 15H À 18H, NOUS VOUS INVITONS À VENIR DÉGUSTER NOS CRÊPES MAISON.

Every afternoon, from 3pm to 6pm, come and enjoy our homemade "crêpes".