

# Chapka

## ENTRÉES. STARTERS

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU BEAUFORT <i>Onion soup, beaufort cheese</i>	14
NEMS DE POULET « THAÏ » « Thai » <i>Chicken rolls</i>	16
SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVLAX, CRÈME FRAICHE ET BLINIS <i>Gravlax style salmon, fresh cream &amp; blinis</i>	16
TRANCHE DE FOIE GRAS MI-CUIT, PAIN TOASTÉ <i>Slice of Duck Foie gras, bread toasts</i>	18
BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES CERISES ET BASILIC <i>Creamy burrata, sweet tomatoes and basil pesto</i>	15
SALADE DE CHÈVRE CHAUD DU CHAPKA <i>Warmed goat cheese salad</i>	17
FINGER-CROQUE A LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Summer truffle finger toasted sandwich</i>	16
DEMI-SAUCISSON AUX NOISETTES <i>Half sausage with hazelnuts</i>	8
NOTRE CÉSAR SALADE <i>Our Caesar salad</i>	18

## PLANCHES. PLATTERS

CHARCUTERIES DE NOS MONTAGNES JAMBON BLANC, COPPA, VIANDE SECHÉE DES ALPES ET ROSETTE <i>Local cured meat platter : ham, dried beef meat from the Alps, Rosette</i>	14
FROMAGES DES ALPES REBLOCHON, COMTE & BEAUFORT <i>Local cheese platter</i>	12
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES DE NOS MONTAGNES FROMAGES DES ALPES <i>Mixed plate : Local cured meat and local cheese</i>	16

## PLATS. MAIN

AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES, SAUCE AU FROMAGE FRAIS CITRONNÉ 22  
*Crispy chicken tenders, lemonged cottage cheese sauce*

FAUX-FILET DE BŒUF MARINADE THAÏ, CEBETTES ET CORIANDRE 24  
*« Thai » beef steak, spring onions and coriander*

ENTRECÔTE À LA PLANCHA, BÉARNAISE MAISON 32  
*Rib steak, homemade Bearnaise sauce*

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU DU CHAPKA 22  
*Raw beef tartar*

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE 24  
*Cod Fish & Chips, tartar sauce*

RAVIOLES DE ROYAN À LA TRUFFE D'ÉTÉ 24  
*Royan ravioli with summer truffles*

GARNITURES AU CHOIX : FRITES, PURÉE, WOK DE LÉGUMES, SALADE VERTE  
*Side of your choice: mashed potatoes, French fries, vegetables wok, green salad*

## SPÉCIALITÉS. SPECIALITIES

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER 21  
*Tartiflette with reblochon*

MONT D'OR, POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS ET CHARCUTERIES DES ALPES 29  
*Mont d'Or cheese, roasted potatoes and delicatessen*

## MENU ENFANT. KIDS MENU 14

NUGGETS FRITES - FISH AND CHIPS - STEAK FRITES – PIZZA BAMBINO  
GLACE 1 BOULE OU MOUSSE AU CHOCOLAT  
*Nuggets with French fries – Fish and Chips – Steak with French fries – Pizza  
1 scoop of ice cream*

## BURGERS

Servis avec des frites soufflées

CHEESE	17
Bœuf hache 150gr, cheddar, oignons frits, salade, tomates fraîches, sauce cocktail <i>150g ground beef, cheddar, fried onions, salad, fresh tomatoes, cocktail sauce</i>	
CHAPKA	20
Bœuf hache 150gr, raclette, galette de pommes de terre, salade, tomates, oignons frits <i>150g ground beef, raclette cheese, hash brown, salad, tomatoes, fried onions</i>	
CRAZY CHICKEN	18
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</i>	

## LE SOIR. FOR DINNER

Pour 2 / For 2

### LES FONDUES

FONDUE SUISSE <i>Swiss Fondue</i>	21/pers
FONDUE AU MORILLES <i>Fondue with morel mushrooms</i>	24/pers
FONDUE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Fondue with summer truffles</i>	28/pers

Accompagnement pomme de terre 5€ / Accompagnement charcuterie 7€

### LES RACLETTES

RACLETTE PARTY « COMME À LA MAISON » CHARCUTERIE DES ALPES, POMMES DE TERRE <i>Raclette "Party" with Alps delicatessen meat and potatoes</i>	27/Pers
RACLETTE PARTY 3 FROMAGES CHARCUTERIE DES ALPES, POMMES DE TERRE <i>Raclette "Party" 3 cheese with Alps delicatessen meat and potatoes</i>	32/pers

## PIZZAS

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

Supplément ingrédient / *additional topping* +1,50

## DESSERTS

NOTRE TIRAMISU	8
<i>Our tiramisu</i>	
TARTE AUX MYRTILLES	7
<i>Blueberry pie</i>	
PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES	8
<i>Panna Cotta with exotic fruits</i>	
MI-CUIT AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT CHOCOALT, GLACE VANILLE	9
<i>Half-cooked chocolate cake, caramel creamy heart, vanilla ice</i>	
CAFÉ GOURMAND	11
<i>Gourmet coffee</i>	