



## Entrées

### STARTERS

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU BEAUFORT Onion soup, beaufort cheese	14
NEMS DE POULET « THAÏ » « Thaï » Chicken rolls	16
CARPACCIO DE THON MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE, VINAIGRE BALSAMIQUE Marinated tuna carpaccio, balsamic vinegar	18
VITELLO TONATO, HUILE D'OLIVE, VENTRÊCHE DE THON & PARMESAN Vitello tonato, olive oil, tuna belly and parmesan cheese	21
CAPRESE MOZZARELLA BUFFALA, TOMATES, ÉMULSION BASILIC Caprese mozzarella buffalo, tomatoes, basil emulsion	16
BRUSCHETTA DU CHAPKA À LA TRUFFE D'ÉTÉ Chapka Bruschetta with summer truffles	18
FINGER-CROQUE A LA TRUFFE D'ÉTÉ Summer truffle finger toasted sandwich	19
FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE Fried squids, tartar sauce	16

## Salades

### SALADS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD DU CHAPKA Warmed goat cheese salad	19
NOTRE CÉSAR SALADE Our Caesar salad	21

# Planches

## PLATTERS

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

# Plats

## MAIN

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE	26
FAÇON PARMIGIANA	
Milanaise Veal scalop, parmigiana style	
TAGLIATA DE BŒUF, CRÉMEUX PARMESAN	28
Beef tagliata, parmesan cream	
CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO,	24
SALADE DE ROQUETTE & VIEUX PARMESAN	
Beef carpaccio with pesto, arugula salad and old parmesan cheese	
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE	24
Cod Fish & Chips, tartar sauce	
GARNITURES AU CHOIX : FRITES, PURÉE, WOK DE LÉGUMES, SALADE VERTE	
Side of your choice : mashed potatoes, French fries, vegetables wok, green salad	

# Pâtes

## PASTA

GNOCCHIS AU SPECK, GORGONZOLA & NOIX	22
Gnocchis with speck, gorgonzola & nuts	
RAVIOLIS «GRAN TORINO» AUX CÈPES	26
« Gran torino » raviolis with ceps	

# Spécialités

## SPECIALITIES

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER	23
Tartiflette with reblochon	
MONT D'OR, POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	30
Mont d'or cheese & potatoes	

# Burgers

SERVIS AVEC DES FRITES SOUFLÉES

<i>Cheese</i>	18
BŒUF HACHE 150GR, CHEDDAR, OIGNONS FRITS, SALADE, TOMATES FRAICHES, SAUCE COCKTAIL	
150g ground beef, cheddar, fried onions, salad, fresh tomatoes, cocktail sauce	
<i>Chapka</i>	22
BŒUF HACHE 150GR, RACLETTE, GALETTE DE POMMES DE TERRE, SALADE, TOMATES, OIGNONS FRITS	
150g ground beef, raclette cheese, hash brown, salad, tomatoes, fried onions	
<i>Crazy Chicken</i>	19
FILET DE POULET « CRISPY », OIGNON FRITS, TOMATES, SALADE, TOMME DE SAVOIE, MIEL CURRY	
Crispy chicken, fried onions, tomatoes, salad, Savoy tomme cheese, honey-curry	
<i>Cervinia</i>	21
BŒUF HACHE 150GR, MOZZARELLA, TOMATES, PESTO AU BASILIC, ROQUETTE	
150g ground beef, mozzarella, tomatoes, basil pesto, arugula salad	

# Menu enfant

## KIDS MENU

NUGGETS FRITES - FISH AND CHIPS - STEAK FRITES - PIZZA GLACE 1 BOULE	14
Nuggets with French fries - Fish and Chips - Steak with French fries - Pizza 1 scoop of ice cream	

# Pizzas

<i>Marguerite</i>	14
TOMATES, MOZZARELLA, OLIVES Tomatoes, mozzarella, olives	
<i>Sexy cheese</i>	16
TOMATES, MOZZARELLA, REBLOCHON, RACLETTE, GORGONZOLA, TOMME DE SAVOIE Tomatoes, mozzarella, reblochon, raclette, gorgonzola, Savoy tomme cheese	
<i>Lady Aroriaz</i>	15
TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS Tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms	
<i>Cannibale</i>	17
TOMATES, BŒUF HACHÉ, MOZZARELLA, OIGNONS, ŒUF, CORNICHON ET SAUCE BARBECUE Tomatoes, ground beef, mozzarella, onions, egg, pickles and barbecue sauce	
<i>Burrata</i>	16
TOMATES FRAÎCHES, MOZZARELLA, BURRATA CRÉMEUSE, ROQUETTE, PESTO BASILIC Fresh tomatoes, mozzarella, creamy burrata, arugula salad, basil pesto	
<i>Pow Pow</i>	16
CRÈME, LARDONS, POMMES DE TERRE, REBLOCHON, OIGNONS Cream, bacon, potatoes, reblochon, onions	
<i>Bianca</i>	15
CRÈME, MOZZARELLA, POULET, CHAMPIGNONS FRAIS, POIVRONS, OIGNONS Cream, mozzarella, chicken, fresh mushrooms, peppers, onions	
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT Additional topping	1.50

# Le soir

FOR DINNER

POUR 2 / FOR 2

## Les fondues

FONDUE SUISSE	23 / PERS
Swiss Fondue	
FONDUE AU MORILLES	28 / PERS
Fondue with morel mushrooms	
FONDUE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	32 / PERS
Fondue with summer truffles	
ACCOMPAGNEMENT POMMES DE TERRE Additional potatoes	5
ACCOMPAGNEMENT CHARCUTERIE Additional cured meat	7

## Les raclettes

RACLETTE PARTY « COMME À LA MAISON » CHARCUTERIE DES ALPES, POMMES DE TERRE	28 / PERS
Raclette "Party" with Alps delicatessen meat and potatoes	
RACLETTE PARTY 3 FROMAGES CHARCUTERIE DES ALPES, POMMES DE TERR	32 / PERS
Raclette "Party" 3 cheese with Alps delicatessen meat and potatoes	

## Desserts

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