

## MENU PETIT MONTAGNARD

11 €

*Jusqu'à 10 ans*

Aiguillettes de Poulet  , Frites

**ou**

Cheeseburger  , Frites

\*\*\*\*

Gaufre **ou** Glace Push Up

 *fait maison / home made*



Notre Chef Stéphane TURILLON est reconnu comme chef euro-toque vous cuisinant des produits de saison et maison

# NOS SPECIALITES SAVOYARDES

accompagnées d'un panaché de Salade  
*Savoyard specialities with an assortment of Salad*  
*Savoyische Spezialitäten mit gemischten Blattsalat*

**La Tartiflette**  15,00 €

*Tartiflette (Potatoes, Reblochon Cheese, Bacon, Onions and Cream bake)*

*Tartiflette (Kartoffeln, Reblochon Käse, Speck, Zwiebeln und Sahne)*

**La Tartiflette**  **Charcutière** 18.50 €

*Tartiflette (Potatoes, Reblochon Cheese, Bacon, Onions and Cream bake)*

*Tartiflette (Kartoffeln, Reblochon Käse, Speck, Zwiebeln und Sahne)*

*+ 1 tranche jambon fumé, 1 tranche jambon blanc,*

**La Fondue Savoyarde traditionnelle**

*(3 fromages de nos montagnes)*

21,00 € / pers

**La Fondue Charcutière**

25,00 € / pers

**La Fondue Forestière**

25,00 € / pers

**Assiette de Charcuterie**

10,00 €

*1 tranche jambon cru, 1 tranche jambon blanc, 1 tranche rosette,*

*1 tranche viande séchée de Savoie et condiments*

*Small plat of Savoyard cured meats*

*Kleiner Wurstteller*



*fait maison / home made*

# LA RACLETTE AUTHENTIQUE

**Minimum 2 personnes, for 2 people minimum, mindestens 2 Personen**

**Raclette traditionnelle au Lait Cru** 24,00 €

**avec Pommes de terre, Salade et Charcuterie**

*Raclette, melted Savoyard Cheese specialty with Potatoes, Salad  
and an assortment of cured, dried and smoked local Meats*

*Raclette Käse mit Kartoffeln, Salat und gemischter Wurstplatte*

**La Raclette enfant < 10 ans** 13,00 €

*Child's raclette < 10 years old*

*Kinder Raclette < 10 Jahre*



## DESSERTS

<b>Assiette d'assortiment de fromages</b>	10,00 €
<b>Crêpe ou Gaufre au sucre</b>	4,00 €
<b>Crêpe ou Gaufre Garnie au Nutella</b>	4,90 €
<b>Crème Brulée au Génépi</b> ☞	6,50 €
<b>Dessert du Jour</b> ☞	6,00 €
<b>Fondant au Chocolat</b> ☞	6,50 €
<b>Tarte du Jour</b> ☞	7,00 €
<b>Café « Douceurs » / ou Décaféiné / Thé « Douceurs »</b> ☞	7,00 €
<b>Tarte aux Myrtilles</b> ☞	7,00 €
<b>Tiramisù Spéculoos et Nutella</b> ☞	8,00 €

## LES GLACES

<b>DAME BLANCHE</b>	7.50 €
3 boules crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée	
<b>CAFE ou CHOCOLAT ou CAMEL LIEGEOIS</b>	7.50 €
2 boules crème glacée café ou chocolat ou caramel, sauce café ou chocolat ou caramel, crème fouettée	
<b>COUPE DU CHALET</b>	7.50 €
1 boule crème glacée chocolat, 1 boule caramel fleur de sel, 1 boule tiramisu, sauce chocolat, crème fouettée	
<b>COUPE CHARTREUSE</b>	8.50 €
2 boules crème glacée Chartreuse, chartreuse verte, chocolat chaud, crème fouettée	
<b>COUPE GENEPI</b>	8.50 €
2 boules crème glacée Génépi, Génépi, sauce chocolat, crème fouettée	
<b>COUPE IRISH COFFEE</b>	8.50 €
1 boule Café, 1 boule vanille, whisky chaud, crème fouettée	
<b>Parfums au choix :</b> 1 boule : <b>3.00 €</b> 2 boules : <b>4,50 €</b> 3 boules : <b>5,50 €</b>	
Café, Caramel fleur de sel, Chocolat, Tiramisù, Rhum-raisin, Myrtille, Tentation Meringuée vanille framboise, Vanille, Noix de coco, Pistache, Fraise, Poire, Citron jaune, Chartreuse, Génépi	

# Bon appétit.

## LA GROLLE OU COUPE DE L'AMITIE

Le mot "grolle" vient du latin populaire "grolla", du franco-provençal "grola" qui signifie "vieux soulier" au XIII<sup>e</sup> siècle.

L'histoire veut qu'à l'origine les bergers savoyards versaient simplement du café et de la gnôle dans un sabot de bois, faute d'avoir un autre récipient, le sabot a été utilisé pour boire... (d'où le nom de grolle).

Parmi les usages connus au fil des siècles, les montagnards pratiquaient avec une prédilection particulière celui de boire ensemble, à la ronde, chacun buvant à la coupe de bois : la Grolle.

Par la suite la grolle était descendue de l'étagère uniquement lors des rites calendaires des fêtes de famille.

Elle était considérée comme une relique et conservée jalousement d'une génération à l'autre.

Chaque participant boit à son tour par l'un des becs, avant de passer la grolle à son voisin (afin de ne pas en renverser partout, en buvant par le bec choisi, il convient alors de boucher les deux becs adjacents avec ses pouces).



6,50 € par personne

Minimum 4 personnes

Selon disponibilité

[www.chaletdumoulin.com](http://www.chaletdumoulin.com) / [www.dsybell-club.com](http://www.dsybell-club.com)



Retrouvez nous sur facebook : [facebook.com/chaletdumoulin](https://facebook.com/chaletdumoulin) / [dsybellclub.stsorlin](https://facebook.com/dsybellclub.stsorlin)

**Entre amis, ou en famille, après un diner le soir au Restaurant,  
entrée gratuite à la discothèque D'SYBELL Club,  
le vestiaire (2€/personne) reste obligatoire.**

With friends, ou Family, after your diner you have the free entrance  
to our night club D'SYBELL Club just below our restaurant,  
only the cloths room will be paid (2€ per person)