Toute l'équipe vous souhaite la bienvenue et un bon appétit.

LES ENTRÉES SIGNATURES

Burrata chauffée à la braise. Pesto & tomates. **17€**
Notre vin conseillé : Chignin Bergeron blanc, le verre 12cl 8 €

Burrata chauffée à la braise parfumée à la truffe. **22 €**
Pesto & tomates.
Notre vin conseillé : Champagne, la coupe 12cl 12 €

Escargots de Bourgogne en persillade. Par 6 **9 €** Par 12 **17 €**
Beurre persillé maison aux **noix.**
Notre vin conseillé : Champagne, la coupe 12cl 12 €

LES ENTRÉES DU TERROIR

Planchette de charcuterie **10 €**
Notre vin conseillé : Mondeuse de Savoie rouge, le verre 12cl 6 €

Planchette de fromage **12 €**
Notre vin conseillé : Macon Lugny blanc, le verre 12cl 5.50 €

Terrine de campagne comme avant ! **9 €**
Salade verte et cornichons
Notre vin conseillé : Mondeuse de Savoie rouge, le verre 12cl 6 €

LES VIANDES GRILLÉES A LA BRAISE

(Le poids des viandes est indiqué cru)

Ribs de porc comme au barbecue **Le simple** **22€**
Le double **34€**
Sauce conseillée : Chimichurri 2€
Notre vin conseillé : Mandirac corbières rouge, 12cl 6€

Persillé de bœuf Black Angus usa **42€**
(220g) Cuisson recommandée, saignant
Sauce conseillée : Morilles 5€
Notre vin conseillé : Crozes Hermitage rouge, 12cl 8€

Bavette d'Aloyau Angus **25€**
(220g) Cuisson recommandée, saignant
Sauce conseillée : Chimichurri 2 €
Notre vin conseillé : Mandirac corbières rouge, 12cl 6€

L'assiette Brésilienne sauce Chimichurri **30€**
Picanha de bœuf et de veau
(220g)
Notre vin conseillé : Crozes Hermitage rouge, 12cl 8€

Magret de canard 200g **24€**
Magret de canard 300g **32€**
Cuisson recommandée, rosé
Sauce conseillée : Beurre de truffe noire 6 €
Notre vin conseillé : Mandirac corbières rouge, 12cl 6€

Supreme de poulet fermier 200g **22€**
Supreme de poulet fermier 400g **34€**
Sauce conseillée : crème aux Morilles 5 €
Notre vin conseillé : Mandirac corbières rouge, 12cl 6€

Assiette du Chalet (250g)
Picanha de bœuf, Magret, Chuck Flap **35€**
Sauce conseillée : crème aux morilles 5 €
Notre vin conseillé : Crozes Hermitage rouge, 12cl 8€

Assiette Carnivore (250g)
Poulet, Bavette, Ribs **25€**
Sauce conseillée : Chimichurri 2 €
Notre vin conseillé : Mandirac corbières rouge, 12cl 6€

Le choix de la chef

COTE DE BŒUF 1.100 KG

(MATURATION 2/3 SEMAINES)

POUR 2 PERS **52 € / PERS**
Cuisson recommandée, bleu
Pour 2 personnes minimum, prix indiqué par personne.

LES EXTRAS

Frites maison à la truffe et parmesan.

En remplacement de votre accompagnement	5€
En supplément de votre accompagnement	9€

LES SAUCES & EXTRA

Sauce Crème aux Morilles	5 €
Beurre de truffe noire	6 €
Sauce Chimichurri	2 €
Sauce Tartare	2 €
Foie gras poêlé	10 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et de légumes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets

LES VIANDES CRUES

Tartare de bœuf Charolais 180g coupé au couteau, servi avec salade verte et frites maison.

Le Tartare Caliente **22€**
Préparé à la sauce chimichurri et piment frais.

Le Tartare au Beaufort AOP **24€**
Le traditionnel. Cornichons, câpres, échalotes, huile d'olive, ketchup et moutarde.
Parsemé généreusement de Beaufort AOP.

Le Tartare Italien **24€**
Préparé au pesto, pignons de pin, tomates cerise.
Parsemé généreusement de Parmesan AOP

Carpaccio de bœuf Angus, servi en 2 assiettes de 70g avec salade et frites maison.

Le Beaufort AOP **20€**
Préparé à l'huile d'olive et basilic et parsemé généreusement de beaufort AOP

Le Parmesan AOP **20€**
Préparé à l'huile d'olive et basilic et parsemé généreusement de parmesan AOP

Le Burrata **20€**
Préparé à l'huile d'olive et basilic et parsemé généreusement de burrata et tomates cerise

LES AUTRES PLATS

Burger du Pèr'Sillé **20 €**
(Viande cuite A Point minimum)

Poisson du moment (voir tableau)

- **PLAT ENFANT** 12 ans maxi Steak haché grillé, frites maison & salade verte **14 €**
- **PLAT ENFANT** 12 ans maxi Poulet, frites maison & salade verte **14 €**

LES PLATS DE MONTAGNE

Fondue savoyarde. 4 fromages fondus dans du vin blanc, servis avec du pain **22 €**

Fondue charcutière. Fondue savoyarde servie avec une assiette de charcuterie. **27 €**

Extra pommes de terre 2 € - Extra salade 3 € - Extra assiette de charcuterie 7 €

- Pour 2 personnes minimum, prix indiqué par personne. –

LA BOITE CHAUDE

Boite chaude à la truffe. (Fromage de vache) **30 €**

Pommes de terre, salade verte & charcuterie.

Tartiflette gratinée au four à braise. **24 €**
Pommes de terre, lardons grillés, oignons, crème & reblochon AOP de Savoie.
Servie avec une salade verte.

Raclette Nature à la braise **28 €**
Servie avec des pommes de terre, salade et charcuterie
Appareil à braise posé à votre table

- Pour 2 personnes minimum, prix indiqué par personne. –

Quantité limitée d'appareil

Tous nos vins de Savoie sont faits pour accompagner les plats de montagne.
Blanc ou rouge, ils sont pour la plupart servis au verre. (Voir carte des vins)

Le plateau de fromage 12€

Fromage de vache, de brebis et de chèvre, pain grillé, salade, noix & chutney.

Le fromage blanc de campagne à la crème 6€

Toutes nos glaces & sorbets sont fabriqués par un maître artisan glacier.
Vanille, Fraise, Noix, Poire, Citron, Chocolat, Café, Ananas.
La glace 2 boules 6 €
Supplément chocolat chaud maison ou chantilly maison 1.50€

LES DESSERTS SIGNATURES

Profiterole du Pèr'Sillé.	10 €
Fraîcheur de fraise.	9 €
Tiramisu Italien.	9 €

LES COUPES GLACÉES

Dame Blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	10 €
Chocolat Liégeois (Glace chocolat, chocolat, chantilly)	10 €
Café Liégeois (Glace café, café, chantilly)	10 €
Coupe Dauphinoise (Glace aux noix, chocolat chaud, sablé aux noix & chantilly)	10 €

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

Coupe Williams (Sorbet poire, eau de vie de poire 4cl)	12 €
Coupe Colonel (Sorbet citron, vodka 4cl)	12 €
Coupe Ananas (Sorbet ananas, spéculoos, ananas fruit, Rhum 2cl, chantilly)	12 €

Quelques informations :

- **Pour une meilleure organisation de service, les encaissements se font à table.**
- **Nous vous informons que votre table est réservée pour un créneau de 2h00 à compter de votre heure de réservation.**
- Toute personne installée à une table et qui ne souhaite pas manger, sera facturée 10 € (sauf bébé)
- Le droit de bouchon n'est pas accepté dans cet établissement
- Il est interdit de consommer de la nourriture ou des boissons personnelles dans l'établissement (sauf bébé)
- Moyens de paiement autorisés : Espèces, carte bancaire.

Le Chalet du Pèr'Sillé
RESTAURANT
ALPE D'HUEZ

LES COCKTAILS MAISON

L'ORIGINAL MOJITO Rhum, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	14.00€
MOJITO ROYAL Rhum, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, champagne	18.00€
TEQUILA SUNRISE Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	11.00€
LE MOJITO MOSCOVITE Vodka, citron vert, sirop de canne, menthe, eau gazeuse	14.00€
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, crémant de Savoie, eau gazeuse, citron vert	11.00€
MOSCOW MULE Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer	11.00€
SPRITZ DU CHALET Bellecour, crémant de Savoie, eau gazeuse, orange fraiche	11.00€
TOM COLLINS Gin, citron, eau gazeuse, sirop de canne	11.00€
MEXICAN MULE Téquila, cointreau, jus de citron vert, Ginger Beer	11.00€

BIERES RÉGIONALES 7€

Goodwin Brewery 33 cl
Bières brassées à Bourg d'Oisans

BLONDE Légère et rafraichissante

IPA BLONDE 3 houblons et arômes d'agrumes

BLANCHE Coriandre et écorces d'oranges

AMBRÉE Notes de caramel et de biscuit

Brasserie des cimes 33 cl
Bières brassées à Aix les Bains

LA CIME Bière blonde, légère, dorée et douce

PISTE NOIRE Bière ambrée, brillante, ronde et puissante

AIGUILLE BLANCHE Bière blanche, ronde et délicatement épicée

Les Apéritifs

Martini blanc ou rouge 4cl	4€
Bellecour 4cl (Campari régional)	4€
Porto 6cl	5€
Vin blanc moelleux 12cl	5€
Kir 12cl	6€
Kir royal 12cl	12€
Pastis 2cl	3€
Champagne 12cl	12€

Les Boissons

Jus de fruits	4€
Sodas	4€
Sirop à l'eau régional	3€
Diabolo	4€

Les Alcools

Whisky Jack Daniels 6cl	9€
Gin Beefeater 4cl	6€
Whisky Chivas 12 Ans 6cl	12€
Gin Bombay 4cl	8€
Vodka Absolut 4cl	6€
Rhum Havana 4 cl	6€
Rhum Diplomatico 4cl	9€
Tequila San José 4cl	6€
Rhum arrangé 4cl	6€

Les Eaux

San Pellegrino litre	6€
Vittel litre	6€

Les Digestifs

Génépi 4cl	6€
Chartreuse verte 4cl	6€
Chartreuse MOF 4cl	8€
Chartreuse VEP 4cl	12€
Limoncello 4cl	6€
Calvados 4cl	8€
Manzana 4cl	4€
Cognac Hennessy 4cl	12€
Menthe pastille 4cl (Get27)	6€
Eau de vie 4cl	7€

Le Chaud

Café (Fraica)	2.50€
Double café	4.50€
Thé et Infusion Damman	4€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets

LES VINS

VINS BLANCS

	75cl	le verre 12cl
Vins de Savoie AOP		
Jongieux Cave du prieuré	24.00€	
Roussette de Marestel Cave du Prieuré	42.00€	
Chignin-Bergeron "Les Terrasses" Domaine A&M Quenard	42.00€	8€
Bourgogne AOP		
Macon Lugny Domaine de Rochebin	28.00€	5.50€
Côtes du Rhône AOP		
Saint Joseph "Entre Amis" Cave Simon Roche	52.00€	
Lubéron AOC		
La vieille ferme Domaine famille Perrin	24.00€	
Côtes de Gascogne Bal des papillons IGP Blanc Moelleux Domaine Horgelus	24.00€	5.00€
Domaine Petit Sonnailler Vin rosé Coteaux d'Aix en Provence	22.00€	5.00€

VINS ROUGES

	75cl	le verre 12cl
Vins de Savoie AOP		
Mondeuse Cave du prieuré	30.00€	6.00€
Mondeuse d'Arbin « Terres Brunes » Domaine A&M Quenard	38.00€	
Bourgogne AOP		
Hautes côtes de Beaune Domaine David Trousselle	48.00€	
Morgon – Côte du Py – O & A Depardon	36.00€	
Côtes du Rhône AOC		
Crozes Hermitage "Les amandiers" Domaine du Murinais	42.00€	8€
Saint Joseph "Serine des fées" Cave Simon Roche	52.00€	
Gigondas Château Saint Cosme	79.00€	
Châteauneuf du pape Château Saint Cosme	89.00€	
Côte Rôtie Domaine Bernard Burgaud	125.00€	
Languedoc-Roussillon AOP		
Château de Mandirac Corbières. Domaine Preignes le vieux.	28.00€	6.00€
Pic Saint-Loup Aurélie Vic, le long chemin. Domaine Preignes le vieux.	38.00€	
Bordeaux AOP		
Château des Gravières Graves.	32.00€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets