

# CANTINE

*du Chalet*

## LES INDISPENSABLES

### LE BAR À TARTARE

	<b>ENTRÉE - PLAT</b>
Saumon, pomme verte, raifort, betterave	11.5€ - 24.5€
Paleron de bœuf cuit doucement, suprême d'agrumes, parmesan, câpres	10.5€ - 21.5€

### LES PLATS FROIDS

Terrine de foie gras de canard 15.5€ <i>(confit d'oignon au gingembre, brioche toastée)</i>	
Tartelette de tomate cerise bio, confiture de tomate au Mirin 10.5€ (12.5€ avec gambas) <i>(fromage frais aux herbes)</i>	

### LES RISOTTOS

	<b>ENTRÉE - PLAT</b>
Jambon pata negra, truffes, parmesan	12.5€ - 24.5€
Légumes, pesto, roquette, parmesan	10.5€ - 19.5€
Gambas sauvages, émulsion crustacé	11€ - 21€

### LE BOUCHER

Filet de bœuf d'inspiration italienne 27.5€ <i>(artichaut, olive, basilic, polenta)</i>	Suprême de volaille Label rouge 19.5€ <i>(girolles, purée grand-mère)</i>
Burger Black Angus 200 gr 21.5€ <i>(ketchup maison, tomates confites, comté, lard toscan, oignons rouges, cornichons)</i>	Tagliata de filet de bœuf 24.5€ <i>(roquette, parmesan, balsamique)</i>

### LE POISSONNIER

Filet de daurade et calamars grillés 21.5€ <i>(fenouil, chorizo, tuile de riz)</i>	Pavé de saumon mariné soja/wasabi 19.5€ <i>(udons, sésame, poireaux, daikon)</i>
---	---

### LES GOURMANDISES

Cheese cake aux fruits rouges 10.5€ <i>(pistaches)</i>	Moelleux au chocolat grand cru 10€ <i>(glace vanille bourbon)</i>
Tartelette myrtilles 9.5€ <i>(espuma fromage blanc)</i>	Assortiment de fruits frais et sorbets 10.5€
Café gourmand 9.5€	Crème brûlée 8€