NOS VINS AU VERRE

	11 cl
ROSÉ	
Vin de Pays de la Méditerranée	3,90 €
La Grande Bastide Saint-Tropez	5,80 €
BLANC	
Vin de Savoie Roussette	3,90 €
Vin de Savoie Roche aux Truffes	5,90 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne UBY Manseng	4,50 €
Vin d'Alsace cuvée Cristal	3,90 €
ROUGE	
Côtes du Rhône	3,90 €
Vin de Savoie Mondeuse Arbin F. Trosset	5,80 €
Crozes-Hermitage Caves de Tain	5,80 €

NOS BULLES

Crémant de Savoie	27,50 €
1/2 Champagne	23,50 €
Champagne	47,50 €

NOS EAUX MINERALES	Plate • Gazeuse	50 cl	100 cl
		3,50 €	4,50 €

Les Bières pression

	25 cl	~ 50 cl
Jupiler (5,2°)	3,50 €	5,80 €
Bière belge blonde de fermentation basse de type lager européen		
Hoegaarden blanche (5°)	4,90 €	8,50 €
Goût fruité d'agrumes et de coriandre		
Leffe Ruby (5°)	4,90 €	8,50 €
Bière fruitée aromatisée aux fruits rouges et brassée avec du jus de sureau.		
Goose Island IPA (5,9°)	5,20 €	8,80 €
Notes de houblons, agrumes et touches herbacées		

Supplément Picon • 0,80 € Supplément Sirop • 0,20 €

Les Bières bouteille

Cidre	4,00 €	Bière du Mont-Blanc	5,10 €
Bière sans alcool	4,50 €	Desperados	5,10 €
		Pelforth Brune	5,10 €

NOS PICHETS

	25 cl ~ 50 cl ~ 100 cl
BLANC	6,00 € ~ 8,50 € ~ 14,00 €
ROUGE	
ROSÉ	

[*Prix nets TTC service compris • Vin non compris dans les menus*]

La Cave

N'oubliez pas de demander notre apéritif Maison

NOS VINS ROUGES

CÔTES DU RHÔNE — ◊ 75 cl

AOP Cave de Rasteau Village Tradition ..... 24,00 €
Nez aromatique fruits rouges, la bouche est ample et fondue.

Côte du Rhône Roc Épine BIO - Domaine Lafond ..... 20,00 €
Fruité et Charnu. Robe rubis sombre reflets noirs, nez fruité de sirop de fruits noirs, de coulis de cerises, note de violettes.

AOP Crozes-Hermitage - H. Gambert - Cave de Tain 33,00 €
Fruité, robe rouge profond aux reflets violines. Arômes intenses et délicats de fruits rouges et noirs. Notes épicées et grillées délicates.

AOP St-Joseph Ro-Rée Domaine Louis Chèze ..... 42,00 €
Nez fruits rouges, mûre, framboise, noix de muscade. Attaque franche suivie d'un beau fondu aux arômes des fruits murs en bouche.

AOP Beaumes de Venise "La Blache" BIO ..... 29,00 €
Robe couleur cerise flamboyante, arôme de réglisse, fruits secs, pruneaux et cuirs.

AOP Côtes Rotie Bellissima - Domaine Louis Cheze ..... 69,00 €
Finesse, complexité, velouté, qui dévoilent une longue persistance aromatique.

VAL DE LOIRE

AOP St-Nicolas de Bourgueil - Dom Laurent Mabileau ..... 24,00 € — 37,5 cl. 14,50 €
Nez floral et fruité à la fois. Attaque souple, équilibrée en bouche, note de fruits rouges avec une pointe épicée. Vin fruité aux tanins souples et à la finale très longue.

BOURGOGNE

AOP Hautes Côtes de Beaune Nuitton ..... 29,00 €
Arômes de griotte, framboise, noisette, café. Vins robustes.

SAVOIE

Vin de Savoie Gamay ..... 19,50 € — 37,5 cl. 11,50 €
Couleur cerise, il est fleuri et fumé au nez. Mélange de fruits noirs en bouche, accompagne parfaitement des spécialités fromagères.

Vin de Savoie Mondeuse Arbin F. Trosset ..... 29,00 €
Une Mondeuse tout en finesse aux parfums de fruits rouges intenses, cru très équilibré qui sublimera une pièce de viande rouge.

BORDEAUX

AOP Haut Medoc Château Lamothe Cissac ..... 29,00 €
Robe grenat soutenu. Nez expressif aux arômes de fruits des bois et aux notes épicées. Bouche souple et soyeuse.

LANGUEDOC

AOP Pic Saint Loup - Domaine Haut Lirou ..... 35,00 €
Robe rouge grenat. Nez aux arômes floraux typés thym et fruits rouge avec quelques notes de réglisses.

NOS VINS ROSÉS

SAVOIE — ◊ 75 cl

Vin de Savoie Gamay Rosé ..... 18,00 €
Robe rubis clair, belle expression de fruits rouges, attaque franche.

CÔTE DE PROVENCE

La Grande Bastide Saint-Tropez ..... 27,00 € — 50 cl. 17,00 €
Robe rose saumon, frais et équilibré parfait pour l'apéritif et pour accompagner l'ensemble d'un menu.

NOS VINS BLANCS

SAVOIE — ◊ 75 cl

Roussette de Savoie ..... 20,00 € — 37,5 cl. 10,50 €
Robe paille claire, une grande finesse au nez ample. Parfait avec fondue savoyarde.

Vin de Savoie La Roche aux Truffes ..... 33,00 €
Nez floral, aromatique, note fruitée étonnamment long en bouche surprenant avec son Nez truffé.

AOP Savoie Chignin Bergeron Domaine Jean Vullien ..... 33,00 € — 50 cl. 23,00 €
Nez capiteux épicé et confit, fruit confit, abricot/figue, paprika et craie. Couleur or à reflet cuivre. Bouche chaleureuse et suave, rafraichie par une minéralité opportune.

VALLÉE DU RHÔNE

IGP Gard - Origine Blanc 100 % Chardonnay ..... 29,00 €
Bouquet remarquable de part sa richesse aromatique, de fruits blancs très murs et de fruits exotiques

CÔTES DE GASCOGNE

IGP UBY Gros et Petit Manseng N°4 ..... 19,00 €
Robe dorée, intense. Nez d'ananas, de fruits de la passion. Bouche ronde et fraîche. Finale nette.

Création communication - 04 50 09 08 02 pour LE PETIT CHALET – 10/2023 – Illustrations non contractuelles

Le Petit Chalet

BISTROT GOURMAND

Spécialités Savoyardes

PRODUITS du Terroir

- MENUS Gourmands
- SALADES
- BURGERS
- DESSERTS Maison
- BIÈRES de dégustation

hotelmidithones • Le petit chalet
5, Place de l'Hôtel de Ville • 74230 THÔNES • 04 50 02 07 99

N'oubliez pas de demander notre apéritif Maison

Pour débuter votre Repas

Ardoise du Berger ~ 17,00 €
Fromage et charcuterie de Montagne
Ham and cheese plate

NOS APÉRITIFS

Sirop / Diabolo	2,50 €
LES CLASSIQUES (Ricard, Martini, Suze, ...)	3,20 €
Cocktail sans alcool (voir carte cocktail)	6,90 €
Cocktail alcoolisé (voir carte cocktail)	8,50 €
Cocktail Hugo	8,50 €
Lillet rosé tonic	8,50 €
Spritz	8,50 €
Mojito	10,00 €
Soda / Jus de fruits	3,50 €
LES KIRS (Myrtille, Châtaigne, Violette, Cassis, ...)	3,20 €
Coupe de Champagne	7,50 €
Demi Bouteille de Champagne	23,50 €

Les Salades

	ENTRÉE	PLAT
SALADE Gourmande • Gourmet SALAD Mesclun, légumes croquants, beignet de tartifle, beignet de reblochon fermier de chez Paccard, oeuf parfait, lard de nos montagnes / Salad, vegetables, fried cheese potatoes, fried local reblochon cheese, perfect egg, our mountains bacon	11,50 €	16,50 €
SALADE Crispy Italia • Crispy italian Salad Mesclun, légumes croquants, poulet frit, mozzarella, parmesan, tomate confite et pesto / Salad, vegetables, fried chicken, italian cheese, candied tomato and pesto	11,50 €	16,50 €
BOWL Végétarien • Vegetarian BOWL Croquette de falafel, nouilles sautées à l'asiatique, wakamé, fruits et fèves de soja Falafel vegetable, asian fried noodles, fruits, soy bean and wakame seaweed		16,50 €

MINIMUM UN PLAT PAR PERSONNE
MERCI de votre compréhension et de respecter notre service.

FORMULE Enfants

KID'S MENU ◆ 9,90 € ◆
(JUSQU'À 10 ANS)
Steak haché / Chopped steak ou / or version Burger / Burger (+4,50€)€ ou / or Nuggets
+ Frites / french fries
+1 Bâtonnet glacé / 1 ice cream

PLAT DU JOUR

(DISH OF THE DAY)
+
DESSERT DU JOUR
(DESSERT OF THE DAY)
◆ 18,00 € ◆

NOS VIANDES

		Frites ou Gratin ou Pommes de terre Grenailles
TARTARE de Boeuf • 180 gr. + Salade verte Beef tartar with green salad	20,00 €	23,00 €
CÔTE de Boeuf • 450 gr. + Salade verte + Sauces / Beef prime rib roast with green salad	28,50 €	31,50 €
ESCALOPE de Volaille Savoyarde + Salade verte Poulet, lard de nos montagnes, reblochon fermier de Chez Paccard / Chicken, bacon, reblochon cheese with green salad		23,50 €

PIÈCES DU BOUCHER (voir l'ardoise)
BUTCHER'S PIECE (see the slate)

mode de CUISSONS
- BIEN CUIT (well done)
- A POINT (medium)
- SAIGNANT (medium rare)
- BLEU (rare)

NOS BURGERS

		Frites ou Gratin ou Pommes de terre Grenailles
Le THONAIN Pain maison aux graines, steak du boucher, reblochon fermier de Chez Paccard, lard grillé, tomate, salade, sauce burger / Homemade seed bread, butcher's steak, cheese local reblochon, fried bacon, tomato, salad and burger sauce	18,00 €	21,00 €
L'ITALIEN Pain maison aux graines, poulet frit, mozzarella fior di latte, tomates confites, pesto, pancetta, oignon rouge et salade Homemade seed bread, fried chicken, candied tomatoes, mozzarella cheese, pesto, pancetta cold meat, red onion and salad	18,00 €	21,00 €
Le RUSTIQUE Pain maison aux graines, steak du boucher, galette de pommes de terre, cheddar affiné, oeuf au plat, oignon rouge, tomate, salade et sauce burger Homemade seed bread, butcher's steak, potato pancake, fried egg old cheddar cheese, red onion, tomato, salad and burger sauce	22,50 €	25,50 €
Le BURGER du Moment (voir l'ardoise) Burger of the moment (see the slate)		

VERSION XXL + 7 €
UNE GROSSE FAIM pour tous les BURGERS
Double Fromage + Double Steak

VÉGÉTARIEN ?
... remplacez votre viande par 1 Steak de soja !

Nos BURGERS
sont composés de viande de boeuf hachée française, ainsi que des sauces et garnitures élaborées à partir de produits frais par nos cuisiniers.

MENU Savoyard

LOCAL menu ◆ 29,00 € ◆
SPÉCIALITÉS SAVOYARDES :
Salade Montagnarde ou Assiette de Charcuterie + Tartiflette ou Ravioles au reblochon + uniquement Salade verte
+
Dessert

MENU Gourmand

ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT
(voir notre ardoise)

Spécialités Savoyardes

pour 1 personne / pour 2 personnes minimum

	PRIX par pers.
FONDANT du Val d'Arly rôti dans son écorce de sapin, salade verte, pommes de terre + charcuterie de nos Montagnes Hot local cheese, green salad, potatoes, local delicatessen	23,00 €
RAVIOLES gratinées au reblochon fermier de Chez Paccard, salade verte / Local pasta gratin with reblochon farmer's cheese, green salad	19,50 €
+ charcuterie de nos Montagnes / with delicatessen	23,00 €
TARTIFLETTE, salade verte, pommes de terre, reblochon fermier de Chez Paccard, lardons fumés de Haute Savoie et oignons Potatoes, reblochon cheese, local bacon, onions, green salad	19,50 €
+ charcuterie de nos Montagnes / with delicatessen	23,00 €
REBLOCHONNADE, ½ reblochon fermier de Chez Paccard gratiné, salade verte, pommes de terre + charcuterie de nos Montagnes Half a reblochon cheese melted, potatoes, green salad and local delicatessen	23,00 €

	300 gr. (Prix par pers.)	400 gr. (Prix par pers.)
PIERRADE aux 4 Viandes (Boeuf / Dinde / Magret / Lard paysan) Salade verte, Frites, Gratin / Meats on the stone cooked, green salad, french fries, gratin	29,50 €	32,50 €

	200 gr. (Prix par pers.)	300 gr. (Prix par pers.)
RACLETTE fermière IGP de Savoie, pommes de terre, salade verte + charcuterie de nos Montagnes Hot cheese, potatoes, green salad and local delicatessen	23,00 €	26,00 €
RACLETTE BREZAIN (fumée à la Balme de Thuy), pommes de terre, salade verte + charcuterie de nos Montagnes Smoked hot cheese, potatoes, green salad and local delicatessen	24,00 €	27,00 €

NOS FONDUES

	200 gr. (Prix par pers.)	300 gr. (Prix par pers.)
FONDUE de chez nous aux 3 Fromages (Comté AOC, Beaufort AOC, Abondance AOC) avec salade verte / Hot cheeses with green salad	19,50 €	22,50 €
avec charcuterie de nos Montagnes / with local delicatessen	25,00 €	28,00 €
FONDUE de chez nous aux 3 Fromages et Bolets avec salade verte / Hot cheeses with mushrooms and green salad	23,00 €	26,00 €
avec charcuterie de nos Montagnes / with local delicatessen	28,00 €	31,00 €
FONDUE de chez nous aux 3 Fromages au Champagne avec salade verte / Hot cheeses with Champagne and green salad	26,00 €	29,00 €
avec charcuterie de nos Montagnes / with local delicatessen	31,00 €	34,00 €

"Les Douceurs du Petit Chalet"
N'hésitez pas à demander notre Carte des Desserts

COUPES GLACÉES
Demandez notre Carte des Glaces