



# le chalet des étoiles

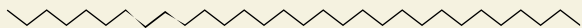
## Nos mets

**Généreuse planche de charcuterie et viande séchée de bœuf** 33.-  
servie avec oignons, cornichons et beurre Suisse

**Assiette de viande séchée de bœuf** 22.-

**Huîtres Gillardeau, la demie douzaine,** 39.-

**Pâté en croûte Richelieu** 23.-  
de Romain Pellet Meilleur Ouvrier de France aux Halles de Rive

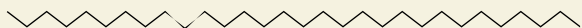


**Fondue au fromage** 34.-/pers  
**Sélection Bruand aux Halles de Rive**  
servie avec pommes de terre & pain

**Pour les plus gourmands:**  
Supplément Champagne Taittinger + 29.-  
Supplément Truffe noire +19.-

**Raclette de l'Oberland Bernois,** 8.50  
raclée à la minute, servie sur pommes de terre

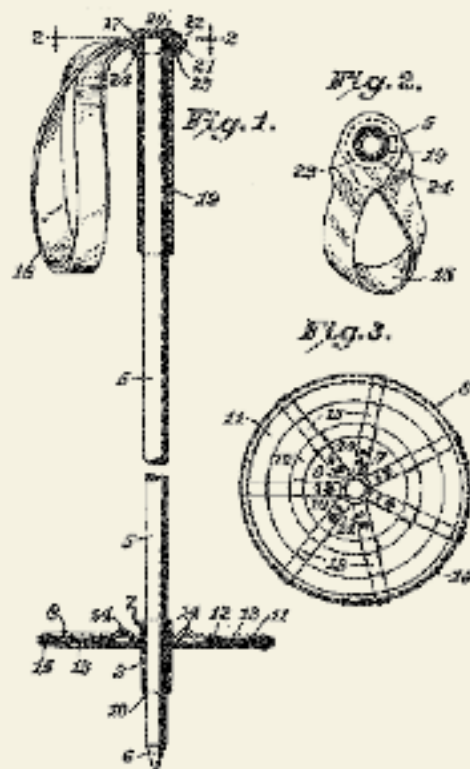
**Coquillettes à la truffe Calvin** 32.-  
Le retour en enfance!



**Fondant au chocolat 65 % cacao,** 15.-  
cœur caramel beurre salé, glace fleur de lait

**Sorbet poire, arrosé de williamine** 20.-

**Sorbet abricot, arrosé d'abricotine** 20.-



## Nos vins au verre

### Blancs

**Sauvignon Blanc** 9.-  
Domaine des Dix Vins - Hermance

**Petite Arvine** 14.-  
Thierry Constantin - Sion - Valais

### Rouges

**Pinot Noir Sélection** 10.-  
Château d'Auvernier - Neuchâtel

**Rouge de Terre** 13.-  
Jean-René Germanier - Vétroz - Valais

### Champagne

**Taittinger Brut Réserve** 19.-

