

LE MENU

ENFANT 16€



Nuggets de Poulet «Label Rouge»

ou

Steak Haché maison

ou

Filet de poisson

légumes, frites, salade, pâtes

2 boules de Glace ou Gaufre

CYBERGRAPH CHAMONIX

LES FROMAGES

* Assiette de Fromages de la Région 12

Cheese plate

Faisselle de fromage blanc, coopérative du Val d'Arly 8

Cottage cheese cottage cheese, Val d'Arly cooperative

Faisselle de fromage blanc au coulis de fruits ou crème 9

Cottage cheese cottage cheese with fruit coulis or cream

LES DESSERTS

* Salade de fruit frais et sorbet 9

Fresh fruit salad and sorbet

* Café Gourmand 12

Gourmet coffee

* Fondant au Chocolat Valrhona 70 %, glace vanille 12

Valrhona 70% chocolate fondant, vanilla ice cream

* Profiteroles au Chocolat Valrhona 70 %, glace vanille 12

Profiteroles with 70% Valrhona Chocolate, vanilla ice cream

Œufs à la neige praline rose, pistache et crème anglaise 12

Eggs with pink praline snow, pistachio and custard

Dessert du jour 10

Dessert of the day

Brioche perdu du Castel et glace caramel beurre salée 10

Castel lost brioche and salted butter caramel ice cream

Tarte du jour et sa boule de glace 8

Tart of the day and his scoop of ice cream

LES GAUFRES ET COUPES DE GLACE

* Gaufre Nature 4,50

Plain waffle

* Gaufre Garnie chocolat maison, nutella, 6,50

caramel au beurre salé, chantilly

Waffle garnished with homemade chocolate, nutella, salted butter caramel, whipped cream

* Coupe Mont-Blanc / Dame Blanche 11

Mont-Blanc Cup / Dame Blanche

* Coupe Colonel / Poire William / Coupe Framboisine 12

sorbet citron et vodka / sorbet poire et williamine

Colonel Cup / Pear William lemon and vodka sorbet / pear and williamine sorbet

* Glace 2,50 la boule

vanille - chocolat - café - caramel - coco - fraise - framboise -

citron - génépi - myrtille - poire - mangue

vanilla - chocolate - coffee - caramel - coconut - strawberry - raspberry - lemon - genepi

- blueberry - pear - mango

LA
CABANE

Résa. 04 50 53 23 27

Venez
découvrir nos
établissements
à Chamonix

LA
CALÈCHE

Résa. 04 50 55 94 68

LE
CAP HORN

Résa. 04 50 21 80 80

LE
CARROUSEL

Résa. 04 50 46 04 66



Nos biodéchets sont collectés
à vélo et compostés localement



LE
CASTEL
CHAMONIX MONT-BLANC

PRINTEMPS 24 #ÉDITION 30



★ À PARTAGER (OU PAS !)

* Pinsa Ail Romarin et Huile d'olive <i>Pinsa Garlic Rosemary and Olive Oil</i>	9
* Pinsa printanière au lard d'Arnad <i>Spring pinsa with Arnad bacon</i>	12
* Pinsa à la Truffe, roquette et crème de truffe <i>Truffle pinsa, arugula and truffle cream</i>	22
* La Planche Castel (fromage et charcuterie locale) <i>La Planche Castel (local cheese and charcuterie)</i>	19
* Le Croque-Monsieur à partager avec truffe et salade <i>Croque-Monsieur to share</i>	22
* Fingers de poulet aux graines et sauce aigre douce <i>Fingers chicken, fries and sweet and sour sauce</i>	x6/12€ x9/18€ x12/24€

LES SALADES

	XL	S
* «Cæsar» Cœur de Romaine, Poulets panés aux graines, bacon, Parmesan <i>«Cæsar» Coeur de Romaine, Chicken breaded with seeds, bacon, Parmesan</i>	22	16
Salade Végétarienne aux Asperges <i>Vegetarian Asparagus Salade</i>	22	16

LES ENTRÉES

Burrata au Pesto, Tartare de tomates et concombre <i>Burrata with Pesto, Tomato and Cucumber Tartare</i>	14	
Truite Fumée Maison, blinis et crème aux herbes <i>House smoked trout, blinis and creams with herbs</i>	16	
Escargots, beurre persillé <i>Snails, parsley butter</i>	x6/12€ x12/24€	
Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort <i>Onion soup gratinated with Beaufort</i>	12	
Oeuf parfait 63°C, asperge et émulsion Parmesan <i>Perfect egg 63°C, asparagus and Parmesan emulsion</i>	18	
Ravioles de Gambas, bouillon asiatique <i>Prawn ravioli, Asian juice</i>	16	
Paté en croûte façon Richelieu <i>Richelieu-style pâté en croûte</i>	19	
	PLAT	
Le Tartare de bœuf préparé au couteau <i>Beef tartare</i>	24	16

★ MAISON KAVIARI

* Caviar Oscietre Prestige 30 g. servi avec blinis et crème fraîche	85
* Caviar Oscietre Prestige 50 g. servi avec blinis et crème fraîche	139
* Tarama de Poissons, servis avec blinis	12

LES VIANDES

* Entrecôte Origine selon arrivage	38
Beurre Maître d'Hôtel au Piment d'Espelette et Frites <i>Entrecôte with Maitre d'Hôtel Butter and Espelette Pepper and Fries</i>	
* Le Castel Bacon Cheese Burger Maison	25
Steak haché maison, salade, tomates, oignons et frites <i>Le Castel Bacon Cheese Burger House, salad, tomatoes, onions and fries</i>	
Suprême de Poulet sauce Morilles	29
Purée de pomme de terre et légumes <i>Poultry Supreme morels sauce, Mashed potatoes and vegetables</i>	
Carrée d'Agneau en croûte d'herbes, jus au thym	39
Pommes de terre sautées et légumes <i>Rack of lamb in a herb crust, thyme jus, fried potatoes and vegetables</i>	
Côte de Cochon fermière 300gr	28
Sauce barbecue maison et frite de patate douce <i>Pork ribs, homemade barbecue sauce and sweet potato fries</i>	

LES POKE BOWLS

* Poke Bowl Poulet pané aux graines Avocat, Riz, Concombre, Edamame et Sésame, Tomates cerises, vinaigrette soja <i>Breaded Chicken Poke Bowl, Avocado, Rice, Cucumber, Edamame and Sesame, Cherry tomatoes, soy vinaigrette</i>	22
* Poke Bowl Végétarien Avocat, Riz, Concombre, Edamame et Sésame, Tomates cerises, Vinaigrette soja <i>Vegetarian Poke Bowl, Avocado, Rice, Cucumber, Edamame and Sesame, Cherry tomatoes, soy vinaigrette</i>	19
* Poke Bowl «Thon Albacore» Avocat, Riz, Concombre, Edamame et Sésame, Tomates cerises, Vinaigrette soja <i>Poke Bowl "Albacore Tuna", Avocado, Rice, Cucumber, Edamame and Sesame, Cherry tomatoes, soy vinaigrette</i>	24



LES POISSONS et PLAT VÉGÉTARIEN

Le Poisson entier (selon arrivage) <i>Whole fish (according to arrival)</i>	Prix selon cours
Salade Asiatique, Riz Basmati et vinaigrette soja sésame <i>Asian Salad, Basmati Rice and Sesame Soy Vinaigrette</i>	
Le Poisson du Jour (ardoise des suggestions) <i>Fish of the Day (slate of suggestions)</i>	
Le Pavé de Truite, sauce beurre blanc et risotto <i>Savoy trout, risotto and white butter sauce</i>	26
Risotto aux Morilles et Parmesan <i>Risotto with morels and parmesan</i>	26
Linguine à la sauce tomate (supplément Burrata 7€) <i>Linguine with tomato sauce (Burrata supplement 7€)</i>	19
* Linguine à la truffe d'été et sa burrata crémeuse <i>Linguine with summer truffle and creamy burrata</i>	32

★ Nos Spécialités

* Fondant du Val d'Arly (boîte chaude) charcuterie, pommes de terre et salade <i>Val d'Arly fondant (hot box), charcuterie, potatoes and salad</i>	25
* Fondue Moitié-Moitié vacherin et gruyère, salade verte <i>Fondue, Vacherin and Gruyère cheese, green salad</i>	28 (par pers./min. 2 pers.)
* Fondue Complète pommes de terre et charcuterie, salade verte <i>Complete Fondue, potatoes and charcuterie, green salad</i>	35 (par pers./min. 2 pers.)
* Fondue aux Cèpes et Truffes d'été pommes de terre, charcuterie et salade verte <i>Fondue with Ceps and Truffles, potatoes, charcuterie and green salad</i>	45 (par pers./min. 2 pers.)
* Croûte au Morilles du Castel et jambon blanc servie avec salade <i>Morels Crust from Castel and white ham served with salad</i>	27

RETROUVEZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE
AINSI QUE LA FORMULE DU MIDI
(sauf week-end et jours fériés)

LE MENU DU CASTEL

49€

Truite Fumée maison, blinis et crème aux herbes <i>House smoked trout, blinis and creams with herbs</i>
ou
Paté en croûte façon Richelieu <i>Richelieu-style pâté en croûte</i>
ou
Burrata au Pesto, Tartare de tomates et concombre <i>Burrata with Pesto, Tomato and Cucumber Tartare</i>
—
Suprême de Poulet sauce Morilles Purée de Pomme de terre et légumes <i>Poultry Supreme morels sauce, Mashed potatoes and vegetables</i>
ou
Le Pavé de Truite, sauce beurre blanc et risotto <i>Savoy trout, venerated risotto and white butter sauce</i>
ou
Risotto aux Morilles et Parmesan <i>Risotto with morels and parmesan</i>
—
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>
ou
Brioche perdu du Castel et glace caramel beurre salée <i>Castel lost brioche and salted butter caramel ice cream</i>
ou
Tarte du jour et sa boule de glace <i>Tart of the day and his scoop of ice cream</i>

Nos produits viennent de producteurs locaux : il se peut qu'il y ai des ruptures.
Nos plats sont faits maison, à base de produits frais.

* plats servis en continus

Une liste des allergènes est disponible auprès du personnel
Prix nets en euros, Service compris