



# LE MATAFAN

Mickey Bourdillat

Toutes nos viandes sont labélisées Françaises. Nos pièces du Boucher sont d'origine Black Angus Américain.  
Nos poissons sont issus de pêche française. Les coquillages et Saint Jacques sont préparés par nos soins. Nos fromages proviennent de la Ferme de Vallorcine.  
Nos Chocolats sont bio, provenance Maison le Shouka à Chamonix Nos pains sont élaborés par la Maison Bourdillat à base de farine locale et bio.

*All our meats are labelled French. The beef shoulder is an American Black Angus.  
Our fish comes from French fishing boat. The shells and scallops are prepared by the house. Our cheeses from Vallorcine farm.  
Our Chocolates are organic, from Maison le Shouka in Chamonix. Our breads are made by Maison Bourdillat from local and organic flour.*

Liste des allergènes disponible sur demande. | List of allergens available on request

## LA FORMULE DU MIDI Plat du jour + Dessert 35€ **MIDI ET SOIR À la carte**

### LES ENTRÉES | STARTERS

**L'omble Chevalier de pisciculture 32€**  
Comme un ceviche, brûlé au chalumeau, asperges blanches  
*The char lake fish, like a ceviche, burnt with a blow-torch, white asparagus*

**La Morille 34€**  
Œuf parfait, fèves et guanciale maison  
*Perfect egg, beans and homemade Guanciale*

**La Queue de Boeuf 28€**  
En raviole, oignons caramélisés et kumquat  
*The oxtail, in a ravioli, caramelised onions and kumquat*

**Le Pâté en Croûte Maison 28€**  
Chutney de mangue  
*The homemade "pâté en croute", mango chutney*

**Le Canederli\* 24€**  
Artichauts et pistache  
*The canederli\*, artichokes and pistachio*

### MENU BIEN-ÊTRE by CLARINS 65€

*Wellness Menu by Clarins*

**Le Canederli\***  
Artichauts et pistache  
*The canederli\*, artichokes and pistachio*

**La Pêche du Lac**  
Mi fumée, bacon d'espadon, lentilles vertes bio du Moulin de Vers Près et yuzu  
*Lake fish of the day, lightly smoked, swordfish bacon,  
Organic green lentils from the region and yuzu*

**Le Soufflé**  
Au chocolat Bio du Brésil 72%, élaboré de façon artisanale à Chamonix  
Insert chocolat au lait Bio 40% Tanzanie, sorbet chocolat  
*Organic chocolate from Brazil 72%, handcrafted in Chamonix  
Soufflé, organic milk chocolate 40% from Tanzania, chocolate sorbet*

\*Plat de montagne des Dolomites et d'Autriche où le pain de la semaine était transformé en gnocchis  
*Mountain dish from the Dolomites and Austria where the bread of the week was*

### LES PLATS | MAIN COURSES

**La Pêche du Lac 38€**  
Mi fumée, bacon d'espadon, lentilles vertes Bio du Moulin de Vers Près et yuzu  
*Lake fish of the day, lightly smoked, swordfish bacon, organic green lentils from the region and yuzu*

**La Pêche du Moment 40€**  
En bourride à l'ail noir, légumes de saison  
*Catch of the day, "en Bourride" served with season vegetables*

**La Bavette de Bœuf Black Angus 45€**  
Mousseline de pommes de terre Charlotte, échalotes confites  
*Black Angus flank steak, "Charlotte" potato mousseline and candied shallots*

**Le Veau en T-Bone 45€**  
Petits pois, ail de ours, carottes et oignons  
*The veal T-Bone, green peas, wild garlic, carrots and onions*

**L'agneau 45€**  
Et la merguez de la Maison Bourdillat, asperges vertes, sabayon au raifort  
*Lamb and spicy sausage from la Maison Bourdillat, green asparagus and horseradish sabayo*

### NOTRE REGION | OUR REGION

**Le Risotto et la Morille 40€**  
Raclette Bio de Vallorcine, morilles et salade d'asperges vertes  
*The risotto and the morel, organic raclette from Vallorcine,  
morels and green asparagus salad*

**Le Gnocchi du Grand-Père Giordani 28€**  
Ragoût de veau, porc, tomates, parmesan, citron et pissenlit  
*Grandfather Giordani's gnocchi, veal, pork & tomato stew, parmesan, lemon*

**Le Diot de Savoie et la Truffe 45€**  
Confectionné et cuit par nos soins au feu de bois,  
jus à la Mondeuse, oignons, champignons et polenta Bio  
*Homemade Savoy's diot sausage cooked on a wood fire,  
red wine Mondeuse sauce, onions, mushrooms and Organic polenta*

### LES DESSERTS | DESSERTS

**Planche de fromages de la Ferme de Vallorcine 20€**  
*Our cheese board from Vallorcine's farm*

**La fraise Gariguette 16€**  
En pavlova, sorbet roquette, crème fouettée  
*Strawberry pavlova, arugula sorbet and whipped cream*

**La pomme de Pays 16€**  
Pochée aux épices, glace cardamome  
*Spiced poached apple, cardamom ice cream*

**Les fruits exotiques 16€**  
Mousse coco mangue, sorbet mangue passion  
*Coconut and mango mousse, mango & passionfruit sorbet*

**Le Soufflé 16€**  
Au chocolat Bio du Brésil 72%, élaboré de façon artisanale à Chamonix  
Insert chocolat au lait Bio 40% Tanzanie, sorbet chocolat  
*Organic chocolate from Brazil 72%, handcrafted in Chamonix  
Soufflé, organic milk chocolate 40% from Tanzania, chocolate sorbet*

VINS AU VERRE   WINE BY GLASS 12cl	
<b>ROUGE</b>	La Tour de By, <i>Heritage</i> , Marc Pagès ..... 24€
	Bourgogne <i>Grands Champs</i> Domaine Naigeon ..... 18€
	Saint-Joseph <i>Les Salamandres</i> Domaine Mucyn ..... 16€
	Mondeuse Arbin <i>Avalanche</i> Domaine Trosset ..... 12€
<b>BLANC</b>	Pernand-Vergelesse 1er cru <i>En caradeux</i> Louis Latour ..... 22€
	Chablis 1er Cru <i>Les Vaillons</i> Domaine Drouhin ..... 18€
	Pouilly Fumé Domaine Roger Pabiot ..... 14€
	Roussette de Savoie Domaine Blard ..... 12€
<b>ROSÉ</b>	Château Minuty Prestige ..... 12€
<b>MOELLEUX</b>	Tariquet, Premières Grives ..... 12€

### LES EAUX MINÉRALES

*Minéral Water*

Chateldon	9€
Evian, Badoit 75cl	8€
Evian, Badoit, Perrier 33cl	6€

### BOISSONS CHAUDES

*Hot Drink*

Expresso	4€
Double expresso	6€
Cappuccino	7€
Thés et infusions « Damman »	6€
Chocolat chaud Maison	9€

**RÉSERVATION : +33 (0)4 50 55 35 46**  
Prix nets en euros / service compris - *Net prices in euro / service included*