

Les Plats Végétariens

- Gratin de légumes oubliés, coulis de tomates, gratiné au Parmesan 25
Seasonal vegetable gratin, tomato coulis, Parmesan gratin
Gratin di verdure di stagione, coulis di pomodoro, gratin di parmigiano
- Crozets de Savoie crémeux à la Tome des Bauges et champignons 25
Creamy crozets with local cheese and mushrooms / Cremoso crozet con formaggio e funghi

Fromages d'ici et d'ailleurs

- Sélection de nos fromages, chutney et mesclun 12
Assorted local cheese / Degustazione di formaggi di Savoia

Desserts et Gourmandises

- Les œufs au lait, caramel beurre salé **** 10
Eggs with milk and caramel / Uova con latte e caramello
- Tarte Bordalou aux poires, glace yaourt de Chambéry **** 10
Bordalou pear tart, Chambéry yogurt ice cream
Crostatà di pere Bordalou, gelato allo yogurt di Chambéry
- Le dessert du jour **** 10
Dessert of the day / Dolce del giorno
- Biscuit de Savoie aux Myrtilles « Façon tarte Tropézienne » **** 10
Savoy biscuit "Tropézienne tart style" / Biscotto Savoia "Tropézienne stile crostatà"
- Ananas Victoria Givré 14
Victoria Frosted Pineapple / Ananas glassato Victoria
- Forêt noire aux griottes Amarena 12
Black forest cream cake with Amarena cherries / Torta con crema al cioccolato e amarene morello
- Choux croquant, Mousse aux Pralines de St Genix, glace Chartreuse 12
Large crunchy choux, St Genix Rose praline mousse, Chartreuse ice cream
Bigné croccanti, mousse alle praline St Genix Rose, gelato Chartreuse
- Verrine Pommes Poires confites, mousse chocolat blanc, Spéculos 12
Verrine of candied apples, pears, white chocolate mousse and speculoos
Verrine di mele candite, pere, mousse al cioccolato bianco e speculoos
- Profiteroles glace vanille, chocolat chaud et chantilly 12
Profiteroles with hot chocolate sauce and vanilla ice cream
Profiterole con salsa al cioccolato e gelato alla vaniglia
- Sablé croquant aux pommes façon Tatin, glace vanille 12
Shortbread with apples Tatin apple, vanilla ice cream / Frollini con mele Mela Tatin, gelato alla vaniglia
- Assiette de sorbets citron, poire, framboise, coulis de fruits 12
Plate of lemon sorbet, pear, raspberry, fruit coulis / Piatto di sorbetto al limone, pera, lampone, coulis di frutta
- Coupe 4810, glace vanille, crème de marron, meringue et chantilly 12
Vanilla ice cream, chestnut cream, chantilly / Gelato alla vaniglia, crema di marroni con panna

Minis Gourmets 16,50

mais préparé comme pour les Grands jusqu'à 12 ans

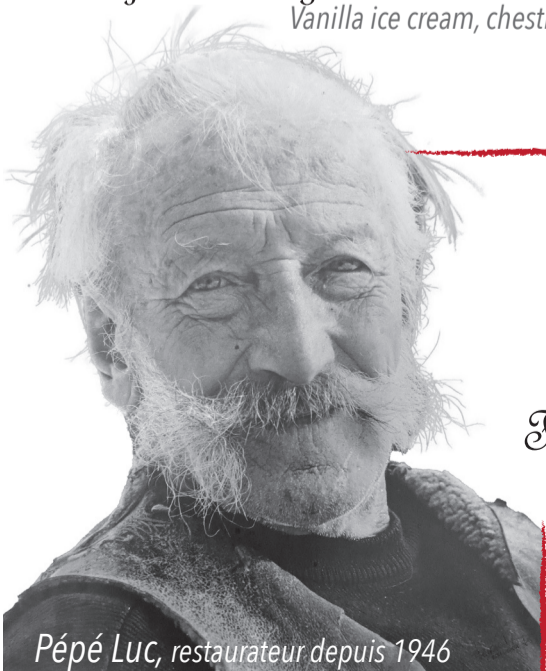
Gratin de coquillettes et jambon blanc

Steak haché frais, frites

Filet de Truite Rose de Savoie grillé et crozets

Ourson guimauve chocolat chaud et chantilly

Petit Suisse et myrtilles



Pépé LUC, restaurateur depuis 1946



restaurant

La Calèche



CHAMONIX MONT-BLANC
18, RUE DOCTEUR PACCARD • TÉL. 04 50 55 94 68

Pour Commencer, à partager ou pas !!!!

La Boîte de Filets d'anchois extra (50 g), Huile d'olive vierge, frites de polenta <i>Box of extra anchovy fillets 50 grs, virgin olive oil, Polenta fries</i> Scatola di filetti di acciughe extra 50 grs, olio extravergine di oliva, frittelle di polenta	20
Pizzetta Savoyarde, Tome des Bauges, Truffes, Roquette <i>Savoyard pizzetta with truffles and shavings of tomme, Arugula</i> Pizzetta savoirda con tartufo e scaglie di tomme, rucola	32
Os à moelle gratiné à la fleur de sel, Pain de Campagne toasté (2 pièces) <i>Bone marrow au gratin with fleur de sel, toasted country bread (2 pieces)</i> €22 **** with truffles €35 Midollo gratinato con fleur de sel, pane campagnolo tostato (2 pezzi) 22€ **** con tartufo 35€	22 aux truffes 35

Les Entrées

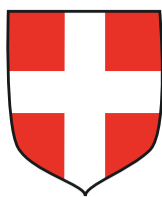
Tarte aux trois fromages de Savoie, Jambon cru, pomme de terre **** <i>Three Savoy cheese tart, raw ham and potatoes</i> Crostatina ai tre formaggi savoirda, prosciutto crudo e patate	14
Terrine Maison, Volaille, ris de veau, champignons, condiments **** <i>Homemade terrine, poultry, sweetbreads, mushrooms, condiments</i> Terrina fatta in casa, pollame, animelle, funghi, condimenti	14
Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort, Financier au lard d'Arnad **** <i>Onion soup gratinated with Beaufort, Arnad bacon cake</i> Zuppa di cipolle gratinata al Beaufort, torta al bacon di Arnad	14
Ouf mollet pané en Meurette, Crozets, Poêlée de champignons au jus de Mondeuse <i>Soft-boiled egg breaded in Meurette, crozets & pan-fried mushrooms with Mondeuse juice</i> Uovo alla coque impanato nella Meurette, crozets e funghi saltati in padella con succo di Mondeuse	18
Gravlax de Cœur de Truite Rose de Savoie, sérac de chèvre frais, blinis <i>Savoy pink trout heart gravlax, fresh goat cheese serac, blinis</i> Gravlax al cuore di trota rosa della Savoia, seracco di caprino fresco, blinis	22
Nems de Reblochon Fermier aux truffes, mesclun <i>Nems de Reblochon Fermier with truffles, mesclun</i> Nems de Reblochon Fermier al tartufo, mesclun	22
Marbré de foie gras de canard mi-cuit au Bergeron de Savoie moelleux, Chutney, griotte Amarena <i>Marbled semi-cooked duck foie gras with Moelleux de Savoie, chutney & Amarena sour cherry</i> Foie gras d'anatra marmorizzato semicotto con Moelleux de Savoie, chutney e amarena all'amarena	28
Cassolette d'escargots « Domaine des Orchis » Beurre persillé à l'ail <i>Snails casserole de Savoy parsley butter</i> Lumache al burro aglio e prezzemolo	les 6 12 les 12 24
Entrée du Jour **** <i>Starter of the day</i> Inizio della giornata	12

Les Suggestions du jour sur l'Ardoise

Suggestions of the day on the Slate / Suggestimenti del giorno in lavagna



Dans ma cuisine
de Savoie,



les Spécialités de
la Calèche

Les Spécialités Savoyardes

- La Tartiflette au Reblochon Fermier des Aravis **** 23
et lard fumé au genièvre, mesclun
Tartiflette with farmer Reblochon and bacon smoked with juniper, green salad
Tartiflette con Reblochon contadino e pancetta contadina affumicata al ginepro, insalata verde
- Le Moelleux du Revard au lait Cru dans sa Boite, 29
Charcuterie Artisanale de Savoie Maison Baud
Cheese of Revard with Raw Milk in its Box, Artisanal Charcuterie Maison Baud
Formaggio du Revard con Latte Crudo in Astuccio, Salumi Artigianali Maison Baud

Tout à la Truffe

- Le Crémeux du Revard aux Truffes, 37
Charcuterie Artisanale de Savoie Maison Baud
Creamy Revard cheese with truffles served with potatoes and Raw Savoy ham 24 months maturing
Formaggio "Revard" con tartufo servito con patate e salumi misti
- La Fondue Savoyarde aux Truffes, 39
Cheese Fondue Savoyarde with with truffles
Fonduta ai 3 formaggi e tartufo
Prix par pers
Mini 2 pers
- La Raclette de Savoie Traditionnelle aux éclats de Truffes 35
Raclette with truffle served with potatoes and assorted cured meat
Raclette con tartufo servita con patate e salumi misti
Prix par pers
Mini 2 pers

Les Fondues aux fromages de Savoie, Valais et Jura

Prix par pers / Mini 2 pers / 250 g/pers.

- La Fondue Savoyarde Complète Charcuterie Artisanale de Savoie 35
Maison Baud, pommes de terre et condiments
Charcuteries Artisanale de Savoie « Maison Baud » pomme de terre et condiments
Cheese Fondue Savoyarde with 3 different cheese served with potatoes and assorted cured meat
- La Fondue Savoyarde à l'Ayze 30
3 Cheese Fondue with sparkling wine / Fonduta ai 3 formaggi vino bianco frizzante
- La Fondue Savoyarde aux Morilles 35
3 Cheese Fondue with morels / Fonduta ai 3 formaggi e Spugnole
- La Fondue Suisse au Vacherin Fribourgeois et Gruyère d'Alpage 32
Fondue with Vacherin and Gruyere Fribourg Switzerland / Fonduta con formaggi Vacherin e Gruyere Friborgo Svizzera
- La Fondue au Comté Réserve Marcel Petite Fruitière des Rousses 32
16 mois d'affinage
Cheese Fondue "Comté" 16 months refining, Reserve M. Petite
Fonduta con formaggio "Comté" 16 mesi di raffinazione, Reserve M. Petite

Pour accompagner les fondues

- Belle Ardoise de charcuteries de Savoie Maison Baud, condiments 22
pour 2 pers.

Les Raclettes de Savoie

Prix par pers / Mini 2 pers

- La Raclette de Savoie Traditionnelle au lait cru 3 mois d'affinage ** 32
Raclette served with potatoes and assorted cured meat / Raclette servita con patate e salumi misti
- La Raclette de Savoie pasteurisée, fumée au feu de bois ** 35
Raclette served with potatoes and assorted cured meat / Raclette servita con patate e salumi misti

** Fromage en demi ou quart de meule / à volonté, à déguster sur place

Les Poissons

- Filet de Truite Rose de Savoie, beurre Blanc à l'Aprémont, Poêlée de légumes oubliés 28
Filet of pink trout from Savoie, Aprémont white butter sauce, pan-fried f vegetables
Filetto di trota rosa della Savoia, salsa al burro bianco Aprémont, verdure invernali saltate in padella
- Quenelles de brochet « Maison » Façon Nantua, Crozets crémeux 32
Homemade pike dumplings Nantua style, creamy crozets
Gnocchi di luccio fatti in casa alla Nantua, crozet cremosi
- Noix de Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, émulsion céleri aux truffes 42
Pan-fried scallops, leek fondue, celery and truffle emulsion
Capesante saltate in padella, fonduta di porri, emulsione di sedano ed tartufo

Les Viandes et Cocottes

- Escalope de Volaille façon Savoyarde au Jambon Cru **** 27
Gratinée à l'Abondance
Savoyard-style Poultry Escalope with Raw Ham au gratin with Abondance
Scaloppa di Pollame alla Savoiarda con Prosciutto Crudo gratinato con Abbondanza
- Paleron de bœuf confit au miel de chataigne, jus de Mondeuse, **** 27
Carottes braisées, polenta
Beef chuck with Mondeuse de Savoie, braised carrots & polenta
Bocconcino di manzo con Mondeuse de Savoie, carote brasate e polenta
- Diot de Savoie fumé « Maison Baud » 27
Oignons confits à l'Aprémont, Crozets crémeux ****
Smoked Savoie sausage "Maison Baud Candied onions with Aprémont cheese, creamy Crozets
Salsiccia Savoia affumicata "Maison Baud" Cipolle candite con formaggio Aprémont, crozets cremosi
- Ballottine de Pintade Fermière, sauce Suprême aux morilles, purée 39
Farmer's Guinea Fowl Ballottine, Morel Supreme Sauce, Puree
Ballottina di faraona del contadino, salsa suprema di spugnole, purea
- Côte de Cochon rôtie ^(env 300g), jus au miel de montagne, polenta 29
Roasted Savoie pork chop, juice with spices and mountain honey, polenta (approx. 300g)
Braciola di maiale della Savoia arrostita, succo con spezie e miele di montagna, polenta (ca. 300g)
- Magret de canette Perle des Dombes, sauce aux airelles, mousseline de panais 37
Duck breast "perle des Dombes" cranberry jus, parsnip mousseline
Petto d'anatra "perle des Dombes" sugo di mirtilli rossi, mousseline di pastinaca
- Filet de Bœuf, Escalope de foie gras poêlée, Jus de viande truffé, Pomme Dauphin 49
Filet of beef, Béarnaise sauce, Gratin Dauphinois / Filetto di manzo, salsa bernese, Gratin Dauphinois

Les Spécialités sur l'Ardoise

servies avec trio de sauce & Gratin Dauphinois

Prix par pers / Mini 2 pers / 200 g/pers.

- La Pierre Chaude aux trois viandes, gratin Dauphinois 34
Slices of beef, turkey, duck grilled by yourself on a hot stone / Pietra calda alle tre carni, gratin di patate
- La Pierre Chaude de bœuf, gratin Dauphinois 36
Slices of beef grilled by yourself on a hot stone / Pietra calda di manzo, gratin di patate
- La Pierre Chaude de Cœur de Rumsteack, race Wagyu 48
Slices of beef Wagyu breed grilled by yourself on a hot stone
Pietra calda di manzo di razza Wagyu, gratin di patate
- La Côte de Bœuf race Salers maturée 6 semaines ^(env 1,2 kg) sauce Béarnaise 120
The rib of beef matured 6 weeks / La costa di Manzo è maturata 6 settimane pour 2 personnes

Le menu Savoyard à 45€ ** sur la carte**

*The Savoyard menu at 45€ *** On the menu / Il menù savoiaro a 45€ *** Nel menù*