



M E S S

C H A M O N I X

MENU

- TO START -

PLANCHE À PARTAGER Fromages et charcuteries du pays	16
VELOUTÉ DE BUTTERNUT Piment d'espelette, sirop d'érable, croutons beurre et ail, persil, ciboulette	13
FOCACCIA <i>Uniquement le soir</i> Huile d'olive, origan	7
RILLETTE DE SALLANCHES Pickles d'oignons et cornichons	6

- SALADES -

ROMAINE Suprême de poulet mariné au balsamique au Grillworks, salade, crème citron, tomates cerises, parmesan et croûtons maison	16
BUFFALA FUMÉE SALSA VERDE Tomate coeur de boeuf, sauce vierge, roquette et gressin	15
ZUCCHINI TRILOGY Salade sucrine et romaine, fines courgettes croquantes trois couleurs, vinaigrette au miel, ricotta, crème, piment d'espelette	13

- MENU BAD KIDS - 13

PLAT Gnocchi sauce tomate, parmesan et basilic Ou Steack haché Black Angus avec side au choix Ou Pizza Margarita (uniquement le soir)	
---	--

DESSERT

Au choix parmi tous nos desserts

- PLATS -

CROQUE-MONSIEUR BRIOCHÉ Jambon blanc au torchon, béchamel, comté fondu, salade verte	14
GNOCCHI DE LA NONNA Sauce tomates cerises, parmesan et basilic	15
SCIALATIELLI FRAÎCHES Champignons de saison poêlés crévés, parmesan, basilic <i>Vous ne connaissez pas les scialatielli ? Ce sont de longues pâtes typiques de la côte Amalfitaine qui ressemblent à des linguini. Cuisinées fraîches, c'est un délice !</i>	17



MENU DU JOUR

uniquement le midi

ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT	16,90
ENTRÉE • PLAT • DESSERT	19,90

Entrée

Demi-buffala et tomate coeur de boeuf

ou Rilette

Plat du jour

Dessert

Au choix

PLAT DU JOUR <i>uniquement le midi</i>	13,90
--	-------



M E S S

C H A M O N I X

MENU

- GRILLWORKS -

Pour chaque plat, choisissez votre side et votre sauce
(compris dans le prix)

CHEESEBURGER	19
Steak black angus (180g), cheddar, pickles de cornichons, ketchup, moutarde à l'ancienne	
SAUCISSES DE VEAU	18
Artisanales, simplement grillées, Elles se suffisent à elles-mêmes	
CORDON BLEU	16
Filet de poulet, jambon blanc au torchon, comté fondu, pané maison	
ENTRECÔTE	29
280g de bœuf d'Aubrac, grillée au bois, fleur de sel et mélange de poivres	

- À PARTAGER À DEUX -

Pour chaque plat, choisissez votre side et votre sauce
(compris dans le prix)

PRIX PAR PERSONNE

CÔTE DE BŒUF AUBRAC	45
1,2kg de pur plaisir français, simplement maturée	
POULET FERMIER AOP	19

- PIZZAS -

Nos pizzas sont disponibles uniquement le soir

MARGARITA	9
Tomate, fior di latte, basilic	
QUATTRO FROMAGGI	12
Tomate, fior di latte, bleu du vercors, comté, emmental	
RÉGINE	13
Tomate, fior di latte, jambon truffé, ricotta, basilic	
DEVIL'S DELIGHT	14
Tomate, fior di latte, nduja (<i>saucisse italienne picante</i>), basilic	
PANTOUFLARDE	14
Calzone, Tomate, fior di latte, jambon, fricassée de champignons à l'ail, persil	
VEGAN	12
Tomate, fromage vegan, légumes d'été, roquette	
CRÈME	12
Crème épaisse, ricotta, mortadelle Igp	
NAPOLITAINE	11
Tomate, anchois, ail, origan, basilic	

- FONDUES -

Toutes nos fondues sont disponibles à partir
d'une personne

SIDES MAISON

FRITES MAISON
PÔLÉE DE LÉGUMES D'AUTOMNE
SALADE VERTE & TOMATES CERISE
PURÉE DE POMME DE TERRE

SAUCES MAISON

BBQ
BLEU DU VERCORS
MAYO RUSTIQUE
CHEDDAR
MOUTARDE À L'ANCIENNE
SALSA VERDE

CLASSIQUE	19
Mélange de fromages, salade, pommes de terre	
CHARCUTERIE	25
Mélange de fromages, charcuteries, salade, pommes de terre	
MORILLES ET CHAMPAGNE	29
Mélange de fromages, morilles et champagne, salade, pommes de terre	



M E S S

C H A M O R N I X

DESSERTS

- DESSERTS MAISON -

TIRAMISU 8
Traditionnel au café

MOUSSE AU CHOCOLAT 8
La classique mélangée à la cuillère en bois, chocolat 64%

CHURROS 8
Sauce choco et sucre glace

PANNA COTTA 8
Abricot poché

TARTE TATIN 8
Caramel fondant, crème montée

PIZZA AU CHOCOLAT 9
Sauce chocolat 64%, pralines de noix

PIZZA CHOCOLAT CHARTREUSE 11,50
Pour les plus audacieux, sauce chocolat avec une pointe de Chartreuse Verte

- GLACES ARTISANALES DES ALPES -

GLACES

Vanille Bourbon
Noix de coco
Chocolat
Rhum et raisins
Pistache
Menthe chocolat
Café pur arabica

1 boule : 3
2 boules : 5,50
3 boules : 7
Supplément chantilly maison : 1

SORBETS

Poire
Citron jaune
Fraise
Framboise
Cassis noir de Bourgogne
Mangue-passion
Pêche de vignes

- COUPES GLACÉES -

CHOCOLAT FOREVER 7
Glace chocolat, chocolat maison, chantilly maison

COFFEE ADDICT 7
Glace café, espresso, chantilly maison

DAME BLANCHE 7
Glace vanille, chocolat maison, chantilly maison

MELBA WITH LOVE 8
Glace mangue passion, abricot poché, chantilly maison

OH MY PEAR ! 9,50
Glace poire, eau de vie poire Williams - Manguin

FRUITY TIME 8
Glace fruits rouge, coulis de fruit rouge, fruits rouges frais, chantilly