



MESS

C H A M O N I X

×

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE

PORNMESS MARTINI	12
Vodka, Passoa, citron vert, jus d'abricot, fleur de sureau	
MESS SPRITZ	13
Aperol, St Germain, jus d'abricot, Prosecco, eau pétillante	
DAISY ISLAND	13
Gin, fruits de la passion et kiwis frais, citron vert, soda	
SYSY	12
Gin Citadelle, sirop de framboise, rhubarbe, poivre, fleur de sureau tonic	
SWEET THUNDER	13
Vodka, cointreau, jus d'orange frais pressé, citron vert, sirop d'érable	
HANS GARDEN	13
Amareto, rhum ambré, sirop de lavande, sel de mer	
CHOCO ESPRESSO MARTINI	13
Vodka, café, sirop de canne, liqueur de noisette et de chocolat	
CAIPIRINHA MYRTILLE	13
Cachaca, confiture de myrtille et citron vert	
HO MY PEAR!	12
Rhum, poire, vanille, orgeat	

COCKTAILS CHARTREUSE

CHARTREUSE MULE	11
Chartreuse verte, jus citron, ginger beer, sirop de gingembre	
LEMON CHARTREUSE	11
Chartreuse verte, jus citron, eau pétillante, sucre, menthe	
GROG CHARTREUSE	12
Elixir végétal de la grande chartreuse, miel, jus de citron, eau chaude	

COCKTAILS SANS ALCOOL

PURPLE JUICE	7
Jus de poire, citron vert, confiture de myrtille	
VIRGIN MOJITO	7
Eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	
WISE LADY	8
Fruits de la passion, kiwi frais, sirop de sureau, citron vert, soda	



M E S S

C H A M O N I X

- TO START -

- PLANCHE À PARTAGER** 16
Mortadelle IGP, jambon cru de Savoie, coppa, terrine et rilette de Sallanches, bleu du Vercors, comté, tomme de Savoie, reblochon, cornichons et pickles d'oignon
- GASPACHO DE TOMATES** 14
Menthe et basilic frais
- RILLETTE DE SALLANCHES** 7

- SALADES -

- ROMAINE** 16
Suprême de poulet mariné au balsamique, salade, crème citron, graines de courge, parmesan et croûtons maison
- MOZZARELLA BUFFALA & SALSA VERDE** 15
Tomates, sauce vierge, roquette et toasts de pain au Grillworks
- ZUCCHINI** 13
Salade romaine, fines courgettes croquantes, vinaigrette au miel, crème montée à l'anêthe, graines torréfiées

- MENU BAD KIDS - 13

PLAT

Gnocchi sauce tomate, parmesan et basilic
Ou
Steack haché Black Angus avec side au choix

DESSERT

Au choix parmi tous nos desserts

- PLATS -

- LINGUINE CARBONARA** 17
Crème, lardons, jaune d'oeuf, petits oignons et parmesan
- GNOCCHI DE LA NONNA** 15
Sauce tomate, parmesan et basilic frais
- CROQUE-MONSIEUR BROCHÉ** 15
Jambon blanc au torchon, béchamel, comté fondu



MENU DU JOUR

Uniquement le midi

ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT 16,90

ENTRÉE • PLAT • DESSERT 19,90

Entrée

*Demi-buffala et tomate
ou rilette de Sallanches*

Plat du jour

Dessert

Au choix

PLAT DU JOUR 13,90



M E S S

C H A M O N I X

- GRILLWORKS -

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

CHEESEBURGER 19
Steak black Angus 150g, cheddar, pickles de cornichons, ketchup, moutarde à l'ancienne

BURGER AU BLEU 20
Fromage bleu, oignons jaunes caramélisés, steak black Angus 150g, roquette et moutarde au miel

ENTRECÔTE 29
250g de bœuf d'Aubrac, grillé au feu de bois, fleur de sel et mélange de poivres

DEMI ROUELLE DE COCHON 17
Artisanale, laquée au miel, sirop d'érable et baies de genièvre, environ 350g

- FONDUES -

Uniquement le soir, à partir d'une personne

CLASSIQUE
Mélange de fromages, salade, pommes de terre 19

CHARCUTERIE
Mélange de fromages, charcuteries, salade, pommes de terre 25

MORILLES ET CHAMPAGNE
Mélange de fromages, morilles et champagne, salade, pommes de terre 29

- À PARTAGER À DEUX -

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

CÔTE DE BŒUF AUBRAC PRIX PAR PERSONNE 45/PERS
1,2kg de pur plaisir français, simplement maturée

POULET FERMIER AOP 19/PERS

SIDES MAISON

FRITES MAISON

LÉGUMES DE SAISON
POÊLÉS

SALADE VERTE &
TOMATES

PURÉE DE POMME DE
TERRE

SAUCES MAISON

BBQ

BLEU DU VERCORS

MAYO RUSTIQUE

MOUTARDE À L'ANCIENNE

SAUCE AU POIVRE



M E S S

C H A M O N I X

DESSERTS

- DESSERTS MAISON -

MOUSSE CHOCOLAT

La classique mélangée à la cuiller en bois, chocolat 64%

8

MASCARPONE D'ÉTÉ

Fruits rouges et chocolat rapé

8

PANNA COTTA

À la fraise

8

TIRAMISU

Traditionnel au café

8

- GLACES ARTISANALES DES ALPES -

GLACES

Vanille Bourbon

Noix de coco

Chocolat

Rhum et raisins

Pistache

Menthe chocolat

Café pur arabica

SORBETS

Poire

Citron jaune

Fraise

Framboise

Cassis noir de Bourgogne

Mangue-passion

Pêche de vignes

1 boule : 3

2 boules : 6

3 boules : 8,50

Supplément chantilly maison : 1

- COUPES GLACÉES -

FRAISES MELBA

Glace vanille, fraises, coulis de fruits rouges, chantilly maison

7

CHOCOLAT FOREVER

Glace chocolat, chocolat maison, chantilly maison

7

COFFEE ADDICT

Glace café, espresso, chantilly maison

7

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat maison, chantilly maison

8

FRUITY SUMMER

Glace fruits rouge, coulis de fruit rouges, fruits rouges frais, chantilly

8

COLONEL

Sorbet citron jaune, écorces de citron, vodka

9,50



- SANS ALCOOL -

EAUX 75cl

Eau filtrée Cryo plate 75cl	5
Eau filtrée Cryo pétillante 75cl	5

SODAS

Yaute Cola BIO 33cl	3,70
Limonade Bio 33cl	3,70
Yaute & Tea 33cl	3,70
Perrier 33cl	3,70

JUS DE FRUITS 15cl

Orange ou citron pressés	4,90
--------------------------	------

25cl

Pomme Artisanale Bissardon Bio	4,50
Poire Artisanale Bissardon Bio	4,50
Abricot Artisanal Bissardon Bio	4,50
Ananas Granini Bio	4
Tomate Granini Bio	4

SIROPS BIGALLET

Sirop à l'eau	2,60
Diabolo	3,90

CAFÉS

Expresso	2
Déca	2
Noisette	2
Double espresso	3,80
Crème	3,80
Cappucino	3,80
Chocolat chaud	3,80

THÉS 3,50

Infusion Les 2 Marmottes	3,50
--------------------------	------

Grog	7
Vin chaud	5
(Vin, cannelle badiane, sucre, tranche d'orange)	
Irish coffee	10
Supplément lait végétal	0,30

- BIÈRES -

PRESSION BRASSEURS SAVOYARDS BIO

Blonde demi	3,80
Blonde pinte	7,60

Nonne ABI BIO demi	3,90
Nonne ABI BIO pinte	7,80

Ambrée demi	3,90
Ambrée pinte	7,80

Demi panaché	3,80
Pinte panaché	7,60
Demi sirop	3,80
Pinte sirop	7,60
Demi monaco	3,80
Pinte monaco	7,60

BOUTEILLES 33cl

Les Brasseurs Savoyards Brune	6,50
Nonne ABI	6,80
Nonne APA	6,80
Nonne Ipa	6,80
Nonne Triple	6,80
Brasserie des Cimes Aiguille Blanche	6,80
Brasserie des Cimes Yeti	6,80
White Frontier Pillow	7,50
White Frontier FWT Citra	8
Baladin Nazionale	8
Birrificio Del Ducato Machete	8
Birrificio Del Ducato Viaemillia	8

BIÈRE SANS ALCOOL

Warsteiner 33cl	5,50
-----------------	------

CIDRES

Appie Brut 33cl	6,50
Appie Poire 33cl	6,50

Sirops :

Fraise	Mûre
Grenadine	Myrtille
Citron	Noisette
Menthe	Orgeat
Caramel	Pamplemousse
Cassis	Passion
Fleur de sureau	Pêche
Framboise	Régliasse
Lavande	Vanille



- VINS ROUGES -

VALLÉE DU RHONE

La Poignée de Syrah, IGP Collines Rhodaniennes

Mas du notaire, Costières de Nîmes 2018

Garrigues, Domaine Pascal Lafond, AOP Côtes-du-Rhône 2018 

Cairanne, Domaine Grosset 2016

Rasteau Bio Vignes D'Horizon, Domaine Des Côteaux De Travers 2019 

Crozes-Hermitage, Domaine de Chasselvin 2018

Saint-Joseph, Domaine de la Favière 2018

Châteauneuf-du-Pape, Domaine Pascal Lafond 2016/2017 

Côte-Rotie, Domaine Xavier Gérard 2016

Hermitage, La Petite Chapelle, Domaine Jaboulet 2014

Hermitage, La Chapelle, Domaine Jaboulet 2006

Verre

5€

75cl

24€

26€

28€

30€

36€

42€

46€

65€

82€

110€

260€

150cl

84€

SAVOIE

Domaine Boniface Mondeuse d'Arbin 2017

35€

LANGUEDOC-ROUSILLON

Cochon Volant, Château de Caraguilhes Corbières 2018 

L'insoumis, Domaine Mas Onésime, AOP Faugères 

Domaine Haut-Lirou, Pic-Saint-Loup, Les Costes 2018

5,50€

27€

32€

38€

BORDEAUX

Château Tour Prignac Médoc, Les hauts de la Tour Prignac 2016

Château Brown Pessac Léognan, Le colombier de Brown 2016

Saint-Emilion, Château Haut Gros Caillou Grand Cru 2016

Pauillac Les Sieurs De Bellegrave, Second Vin Chateau Bellegrave 2016

Pomerol, Carillon De Rouget 2015

Château Cantenac Brown Margaux, Brio de Cantenac 2015

St Julien Amiral De Beychevelle, Second Vin Chateau Beychevelle 2015

6€

9,50€

30€

48€

54€

68€

72€

75€

155€

BOURGOGNE

Domaine Voarick Mercurey, Sous les Roches 2016 

Domaine Darnat Pommard 2017

Aloxe Corton AOP, Chateau Santenay

Château de Santenay Beaune 1er Cru «Clos du roi» 2017

Gevrey Chambertin Domaine Harmand Geoffroy 2017

Corton Grand Cru La Vigne Au Saint 2014

9,50€

48€

72€

76€

80€

135€

210€

LOIRE

Chinon Bio Domaine De Roche Honneur 2016 

7€

35€

BEAUJOLAIS

St Amour «En Paradis» Domaine Francois 1er 2016

38€

VINS ITALIENS

Abbruzzes Montepulciano d'Abruzzo Zonin 2018

Toscane Chianti Zonin 2018

Venetie Valpolicella Superiore Ripasso 2017

Dolcetto d'Alba, Domaine Réva, Biodynamie

Primitivo Di Manduria Cantine Soloperto 2018

La Difese Doc Bolgheri Tenuta San Guido Second Vin De Sassicaia 2016

5,50€

9,50€

28€

34€

42€

45€

48€

85€



- VINS ROSÉS -

PROVENCE

Alpes de Haute Provence IGP, Chateau Saint Jean, Biodynamie 	Verre	75cl
Côtes de Provence, MIP Collection, Domaine des Diables 	5,50€	27€
	7,20€	36€

- VINS BLANCS -

SAVOIE

Domaine Suptil Apremont BIO 2018 	5,50€	26€
Domaine des Vendanges Roussette "Altesse" 2018		30€
Domaine des Vendanges Vin Savoie "Chardonnay" 2018		32€
Domaine Quenard Chignin-Bergeron Les Damoiselles 2018		40€

BOURGOGNE

Domaine Corsin Château de Nancelle Mâcon-Villages 2018 	5,50€	28€
Petit Chablis AOP, Domaine Hamelin 		39€
Domaine Cordier Saint-Véran, En Faux, 2017		42€
Domaine des Sansonnets Pouilly-Fuissé 2018	10€	50€
Meursault, Le Clos, Domaine Henri Darnat		76€
Chassagne Montrachet Bachelet 2018		92€

VALLÉE DE LA LOIRE

Maison Foucher Lebrun, IGP Val de Loire Sauvignon 2018	5,50€	26€
Menetou Salon Classique Isabelle Et Pierre Clément 2018	7,50€	38€
Domaine David Sautereau, Sancerre 2018		40€

LANGUEDOC-ROUSILLON

Mas Paillet IGP Oc, Chardonnay-Viognier 2018 	6€	30€
IGP Côtes De Thau, Pensée Sauvage Domaine In Vinhys 2019	6,50€	34€

ALSACE

Maison Wolfberger Alsace Gewürztraminer Signature 2018	6€	30€
--	----	-----

- CHAMPAGNE -

Perrier Jouet Brut	Coupe	75cl	Magnum
Ruinart blanc de blancs	13€	95€	180€
		120€	

- PROSECCO -

Prosecco Riccadonna	5,50€	29€
---------------------	-------	-----

 : Vins BIO

 : Label HVE pour Haute Valeur Environnementale



- ALCOOLS -

ANISÉS ET BITTER

Pastis des Alpes 4cl	5
Pontarlier Anis 4cl	3,20
Suze 5cl	4

Americano 4cl	11
---------------	----

Dolin Vermouth 4cl	4
Blanc	
Dry 75cl	
Bitter	
Rouge	

APÉRITIFS

Kir	4,50
Kir Royal	6,50
Porto Graham's 20 ans d'âge	15

MESCAL

VODKAS - 4cl

Stolichnaya	8,50
Grey Goose classique	12
Grey Goose poire	13

TEQUILAS - 4cl

Patrón XO	13
Don Julio Reposado	14
Don Julio Blanco	12
Jose Cuervo Tradicional Silver	10

GINS - 4cl

Monkey 47	13
Bobby's Gin	9,50
Bobby's Jenever	9,50
Gvine floraison	12
Citadelle	11
Saffron gin	9,50
Distillerie du Petit Grain	10
Nouaison Gin	13
Gin du Mont Blanc	11

WHISKIES - 4cl

France

Domaine des Hautes Glaces Rye	16
Domaine des Hautes Glaces Malt	16
Rouget de Lisle Vin de Paille	12,50
Eddu	14,50

Écosse

Lagavulin	16
Tullamore Dew	14,50
Jura 12 ans	12,50
Mossburn Island Speyside Blended	9,50
Mossburn Island Blended	10,50
Aberlour	10,50
Ardbeg	14
Oban 14 ans	14

Irlande

Bushmills	8,50
-----------	------

États-Unis

Jack Daniel's	9,50
Jack Daniel's Single Barrel	12
Buileit Bourbon	9,50
Platte Valley	12

CHARTREUSES - 4cl

Verte	8
Jaune	8
MOF	9
gème centenaire	11
VEP JAUNE	15
VEP VERTE	15
Disaronno 4cl	8

Genepi Traditionnel des Pères Chartreux	7,70
Limoncello di capri	8
Bailey's	8
Disaronno 4cl	8

RHUMS - 4cl

Epicé

Sailor Jerry	8,50
--------------	------

Blanc

3 Rivières Cannes Brûlées	10
Père Labat	9
Don Papa	11
Zacapa	16
Bumbu	10
Angostura 1919	10
Rhum Pacto Navio	11
Plantation Pineapple	9

DIGESTIFS - 4cl

Major Cognac VSOP	12
Calvados : Christian Drouin Pomme Prisonnière	12
Calvados : Poire Prisonnière - Manguin	12
Grappa borgo antico	9
Bas armagnac Uby Long 3 ans	10
Menthe Pastille	8
Porto Graham's 20 ans d'âge	15