



M E S S

C H A M O N I X



M E S S
C H A M O N I X

Cocktails

Signature cocktails

MESS SPRITZ 13
Aperol, St Germain liqueur, apricot juice,
Prosecco, sparkling water

ITALICA FIZZ 14
White rum, Italicus, raspberry syrup,
fresh orange juice, rhubarb/hibiscus tonic

D'S FIRST 13
Bombay gin, cranberry juice, lime,
strawberry syrup

NEW FANTASY 13
Vodka, vanilla syrup, pineapple juice,
lime, triple sec

ROSE GRAPE 13
Gin, lemon, rosemary syrup, grapefruit juice

COCKTAIL OF THE DAY 15

Chartreuse cocktails

CHARTREUSE MULE 14
Green Chartreuse, lemon juice, ginger beer,
ginger syrup

MOJITO CHARTREUSE 14
Green Chartreuse, lemon juice, sparkling water,
sugar, fresh mint

Mocktails

VIRGIN MOJITO 7
Lemonade, lime, cane sugar, fresh mint



Prices are in euros and include all taxes and service.
The list of allergens is available from your waiter. Some cocktails may contain egg white.
Containers and sizes may vary between 15cl and 30cl.



M E S S

C H A M O N I X

Menu of the day

Only for lunch
From Monday to Friday

MAIN OF THE DAY	14,90
STARTER • MAIN OR MAIN • DESSERT	20,90
STARTER • MAIN • DESSERT	24,90

Our board

TAPAS BOARD Ewe cheese fritters, beetroot hummus, PDO dairy reblochon lollipops and pizzette bread	21
PIZZETTE BOARD Pizzette tartufata, pizzette primavera, pizzette alpage	19
ALPINE COLD MEATS & CHEESES BOARD Saint-Marcellin, PDO dairy reblochon, rillettes from Sallanches city, cured sausage, Savoie cured ham and its condiments	26

To be enjoyed

FÊTA FRITTERS Cooked by the minute	6
REBLOCHON LOLLIPOPS PDO dairy reblochon	8
PIZZA TARTUFATA Mascarpone, mushrooms, salad	18
BEETROOT HUMMUS Sesame oil and hazelnuts	6
PORK RILLETTES FROM SALLANCHES CITY Vegetables pickles	9

We only work with fresh products cooked on the spot by our brigade.
Our dishes can vary accordingly to the disponibility of ingredients.

Prices are in euros and include all taxes and service.
The list of allergens and the origin of meats are availables from your waiter.



M E S S

C H A M O N I X

Grillworks

WOOD FIRED ENTRECOTE 250g, fleur de sel and mixed peppers	34
PORK RIBS Confit and spicy glazed	31
XXXL HOT-DOG Wild garlic sausage, cheddar sauce, hot-dog bread and vegetables pickles	25
MESS'CROQ Artisanal brioche bread, regional white ham and PDO dairy Reblochon cream	23
CHEESEBURGER 180g minced steak, red cabbage, cheddar sauce, ketchup and wholegrain mustard	23
SAVOYARD BURGER 180g Galice minced steak, red cabbage, tomme pasture, ketchup and wholegrain mustard	23
COCKEREL IN CRAPAUDINE Marinated with Cajun spices	35
BEEF TOMAHAWK, AR. 1KG (For two persons)	58/pers
RACK OF PORK (For two persons)	39/pers

FOR EACH GRILL CHOOSE THE IDEAL ACCOMPANIMENT

Sides

Fresh fries
Mixed salad
Baked potato and herb faisselle
Seasonal vegetables

Sauces

Mayonnaise
Cheddar cheese
Penja pepper
Reblochon cheese
Barbecue
Smoked spicy



M E S S

C H A M O N I X

Meals

GNOCCHIS Reblochon sauce Mountain version with cured ham	16 19
FISH & CHIPS Cod in tempura, tartar sauce, burnt lemon and homemade Fresh fries	26
LINGUINES PESTO Fresh basil and parmesan	22
CAESAR SALAD Mixed salad, free-range poultry, caesar sauce and parmesan, tomato and croutons	21
CHARCUTERIE (CURED MEAT) Mix of Beaufort, Abondance and Comté cheeses. Cured meat, wood-fired potatoes and salad	33

Bad Kids Menu

Lunch and dinner - Up to 12 years old - 13,50

MAIN

Gnocchis, Reblochon sauce
or
Minced steak with side to choose
or
Fish & chips

DESSERT

1 scoop of ice cream
or
Chocolate mousse

WATER SYRUP

Desserts

CHOCOLATE MOUSSE Gianduja and praline	9
RICE PUDDING Salted butter caramel sauce	6
APPLE CRUMBLE	9
THE MESS COOKIE Chocolate and caramel	9
FRENCH TOAST LIKE PROFITEROLE Vanilla ice cream, chocolate sauce and slivered almonds	12
CAFÉ OR TEA GOURMAND	12
SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS	2,5/SCOOP
For more greediness: extra whipped cream for your desserts	1,5



Beers

WATERS 75cl

Still water Cryo	5.00
Sparkling water Cryo	5.00

SODAS 33cl

Yaute Cola 	4.00
Lemonade 	4.00
Yaute & Tea	4.00
Perrier	4.00

FRUIT JUICES 20cl

Apple juice	5.00
Orange juice	5.00
Pineapple juice	5.00
Tomato juice	5.00

SYRUPS 25cl

Sirop à l'eau	3.00
Diabolo	4.00

Hot beverages

COFFEES

Espresso	2.00
Deca	2.00
Macchiato	2.00
Double espresso	4.00
Cream	4.00
Cappuccino	4.00
Hot chocolate	4.00


TEA

Herbal tea Les 2 Marmottes	4.00
----------------------------	------

DRAUGHT BEERS • LES BRASSEURS SAVOYARDS BIO

	(25cl)	(50cl)
Beer of the moment	5	9
Organic blonde	4	8
Organic white	4	8
Organic amber	4	8

BOTTLE BEERS 33cl

Brown, Les Brasseurs Savoyards 	7
Nonne ABI	7
Nonne Triple	7

ALCOHOL-FREE BEER 33cl

Warsteiner	6
------------	---

CIDERS 33cl

Appie Brut	7
Appie Poire	7



Apéritifs

Champagne glass Perrier-Jouët Brut 15cl 13
 Prosecco Riccadonna glass 15cl 6

Porto Graham's 20 years old 4cl 15
 Americano 4cl 11

ANISEED AND BITTER 15cl
 Pastis des Alpes 5
 Ricard 4
 Suze 4

VERMOUTH DOLIN 15cl
 White 5
 Dry 5
 Bitter 5
 Red 5

Spirits

VODKAS 4cl
 Absolut 9
 Classic Grey Goose 12

TEQUILAS 4cl
 Don Julio Reposado 14
 Don Julio Blanco 12

GINS 4cl
 Monkey 47 13
 G'vine floraison 12
 Distillerie du Petit Grain 10
 Bombay saphyr 13
 Gin du Mont Blanc 11

WHISKIES 4cl
France
 Sequoia 14
 Domaine des Hautes Glaces Malt 16
 Rouget de Lisle Vin de Paille 13

Scotland
 Lagavulin 16
 Oban 14 years old 14

Ireland
 Bushmills 9
 Tullamore Dew 15

United-States
 Jack Daniel's 10
 Buileit Bourbon 10
 Platte Valley 12

REGIONALS 4cl
 Green Chartreuse 8
 Yellow Chartreuse 8
 Chartreuse M.O.F. 9
 Chartreuse 9^{ème} centenaire 11
 Green Chartreuse V.E.P. 2020 20
 Génépi Traditionnel des Pères Chartreux 8

RUMS 4cl
 Sailor Jerry 9
 Zacapa 16
 Bumbu 10
 La hechichera 10
 Havana Maestro 11
 Plantation Pineapple 9

DIGESTIVES 4cl
 Cognac VSOP 12
 Calvados: Christian Drouin Pomme Prisonnière 12
 Grappa Borgo Antico 9
 Bas Armagnac Uby Long 3 years old 10
 Get 27 / 31 8
 Porto Graham's 20 years old 15
 Disaronno 8
 Limoncello Di Capri 8
 Bailey's 8
 Bumbu cream 10
 Porto blanc 10



Red wines

SAVOIE	(75cl)	(150cl)
AOC Savoie, Gamay Jongieux, Domaine BARLET 2021	24	
AOC Savoie, Pinot « fut chêne », Domaine VULLIEN 2021	38	
VALLÉE DU RHÔNE		
IGP Collines Rhodaniennes, « La Poignée de Syrah », 2020	24	
AOC Côtes du Rhône, « Cuvée Confiance », Domaine Fond Croze, 2020		53
AOC Côtes du Rhône, « Garrigues », Domaine Pascal Lafond, 2021	28	
Cairanne, Domaine Grosset, 2017	30	
AOP Crozes-Hermitage, « La Rollande », Domaine Brotte	48	
Saint-Joseph, Domaine de la Favière, 2021	46	
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Pascal Lafond 2021	65	
Hermitage, « La Chapelle », Domaine Paul Jaboulet Aîné, 2006	260	
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
Corbières, « Cochon Volant », Château de Caraguilhes, 2021	27	
AOP Faugères, « L'insoumis », Domaine Mas Onésime, 2019	32	58
AOP Pic-Saint-Loup, « Les Costes », Domaine Haut-Lirou, 2020	38	
BORDEAUX		
Médoc, « Les Hauts de Tour Prignac », Château Tour Prignac, 2019	30	
AOP Pessac-Léognan, « Le Colombier de Brown », Château Cantenac-Brown, 2019	48	
Margaux, « BriO de Cantenac Brown », Château Cantenac-Brown, 2015	75	
Médoc, « Goulée by Cos d'Estournel », 2018	90	180
AOC Saint-Julien, « Amiral De Beychevelle », Second Vin du Château Beychevelle 2015	155	
AOC Saint-Julien, « Amiral De Beychevelle », Second Vin du Château Beychevelle 2016		320
AOP Pauillac 2e Grand Cru Classé, Château Pichon Longueville Comtesse Lalande, 1995		1 300
AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé A, Château Cheval Blanc, 2011	1 230	
BOURGOGNE		
AOC Mercurey, « Sous les Roches », Domaine Voarick, 2019	48	
AOC Savigny-lès-Beaune, Domaine Francine et Marie-Laure Serrigny, 2016	72	
AOP Volnay 1er Cru, « Les Mitans », Domaine Francine et Marie-Laure Serrigny, 2017	119	
Corton Grand Cru, « Clos de la Vigne au Saint », 2014	210	
AOC Morey Saint Denis, Domaine DUJAC, 2020	250	
AOP Vougeot 1er Cru, « Les Petits Vougeots », Famille Carabello-Baum, 2020	310	
AOP Pommard, Clos Marey-Monge Monopole, Château de Pommard, 2019		390
AOP Pommard, Clos Marey-Monge « Cuvée Simone », Château de Pommard, 2019	850	
AOP Aloxe Corton, «Les Brunettes & Planchots », Château Philippe Le Hardi, 2018		170
VINS ITALIENS		
DOC Abruzzese Montepulciano d'Abruzzo, Zonin, 2020	28	
Toscane, Chianti, Zonin, 2018	34	
DOC Veneti, Valpolicella Superiore Ripasso, 2017	42	
Dolcetto d'Alba, « Réva », Biodynamie, 2020	45	
DOC Bolgheri, « Le Difese », Second Vin De Sassicaia Tenuta San Guido, 2016	85	
DOC Primitivo di Manduria, « Vignes de 80 ans », Cantina Cignomoro, 2020	73	
VINS SUISSES		
Gamay Champortay, Domaine Besse, 2020	65	
Pinot Noir Calvaire, Domaine Besse, 2020	79	



Rosé wines

PROVENCE	(75cl)
IGP Alpes de Haute-Provence, Château Saint-Jean	27
Côtes de Provence, MiP Collection, Domaine des Diabes	36

White wines

SAVOIE	
AOC Savoie, Chignin, Domaine QUENARD, 2022	25
AOP Apremont, Domaine Jean Masson & Fils	30
AOP Apremont, « Grande Cuvée 1920 », Domaine Jean-Claude Masson	75

BOURGOGNE	
Chardonnay, Château de Nancelle Mâcon-Villages, Domaine Corsin, 2020	28
AOP Chablis, Domaine Hamelin 2020	39
AOP Saint-Véran, « Les Préludes », Vignerons Terres Secrètes, 2021	39
AOC Pouilly-Fuissé, Domaine des Sansonnets, 2020	50
AOC Savigny-lès-Beaune, Domaine Francine et Marie-Laure Serrigny, 2017	83

VALLÉE DE LA LOIRE	
IGP Val de Loire Sauvignon, Maison Foucher Lebrun, 2021	26
Sancerre, Domaine David Sautereau, 2020	40

LANGUEDOC-ROUSSILLON	
IGP Pays d'Oc, Chardonnay-Viognier, Domaine Mas Paillet, 2021	30
AOP Pacherenc du Vic-Bilh, « Maestria », 2020	39

Wine by the glass

RED WINES	(12cl)
AOC Mercurey, « Sous la Roche », Domaine Voarick	12
AOP Saint-Joseph, Domaine de la Favière	10
AOP Pessac-Léognan, « Le Colombier de Brown », Château Brown, 2019	13
DOC Montepulciano d'Abruzzo, Zonin, 2020	6

ROSÉ WINE	
IGP Alpes de Haute-Provence, Château Saint-Jean, Biodynamie	6

WHITE WINES	
Apremont Domaine Jean Masson & Fils	6
AOP Chablis, Domaine Hamelin 2020	10
AOP Pacherenc du Vic-Bilh, « Maestria », 2020	11

Champagnes

	(75cl)	(150cl)
Perrier-Jouët Brut	110	220
Ruinart Blanc de Blancs	160	320
Dom Pérignon	330	

Prosecco

Prosecco Riccadonna	(75cl)
	29