



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 13
Green Chartreuse, lemon juice, sparkling water,
sugar, fresh mint

Mocktail

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

Dish of the day

Only at lunch time
Monday to friday

14.90

Starters to share

Put together your starters as you like, and choose whether or not to share them!

ROASTED CAULIFLOWER Cream of zucchini soup with spearmint and lemon sesame sauce	9
WOOD GRILLED AUBERGINES Cheese stracciatella and grenade	9
BEETROOT FALAFELS Salad and tahina lemony	9
DIOT WITH GRENADE AND SUMAC Pickles vegetables	9
LEBANESE TABBOULEH At lentils, bulgur and lemon	8
ALPINE COLD MEATS & CHEESES BOARD Reblochon, Abondance, goat crotin, mortadelle, coppa, cured ham	26

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 available from your waiter.



M E S S

C H A M O N I X

Grillworks

Cooking our meats and most of our local vegetables in our traditional grillworks on a wood fire, magnifies the products and gives them an inimitable flavour.

WOOD FIRED ENTRECOTE 250g, fleur de sel and mixed peppers	34
HOT-DOG Wild garlic sausage 250g, cheddar sauce and pickles	28
MESS'CROQ Artisanal brioche bread, regional white ham and PDO dairy Reblochon cream	23
CHICKEN BURGER 200g minced steak, and pickles	21
SAVOYARD BURGER 150g Galice minced steak, tomme pasture, crispy bacon & pickles Double steak & cheese	23 +8
COCKEREL IN CRAPAUDINE WITH CAJUN SPICES 600 g	34
PORK RIBS For two people	24/pers
BEEF TOMAHAWK, AR. 1KG For two people	40/pers

FOR EACH GRILL CHOOSE THE IDEAL SIDES

Sides

Homemade french fries
Baked potato and herbed faisselle
Tabbouleh parsley
Romaine salad, pickles, tomato, crispy onions
Grilled seasonal vegetables

Sauces

Cheddar cheese
Barbecue
Spicy
Herbed Faisselle



MESS

C H A M O N I X

Meals

GNOCCHIS Cream of pepper soup with cured ham	18
CAESAR SALAD Romaine salad, free-range poultry, caesar sauce and parmesan, tomato and croutons	21
MOUNTAIN SALADE Romaine salad, cured ham, hard-boiled egg and Beaufort cheese	21
TROUT GLAZED WITH HONEY AND SPICES	25
ORECCHIETTES WITH PESTO Stracciatella di burrata	19

Bad Kids Menu

Lunch and dinner - Until 12 years old - 13.50

MAIN

Gnocchis croustillants
or
Minced steak with side to choose

DESSERT

1 scoop of ice cream
or
Chocolate mousse

SYRUP 25CL

Desserts

CHOCOLATE MOUSSE Gianduja and praline	9
LIME CHEESECAKE	9
WHITE CHEESE Alpine honey, seasonal fruits compote and granola	8
STRAWBERRY SABLE Whipped cream, Timut pepper	9
GOURMET CAFE OR TEA	12
SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS	2.8/SCOOP





Beers

WATERS 75cl

Still water Cryo	5.00
Sparkling water Cryo	5.00

SODAS 33cl

Yaute Cola 	4.50
Lemonade 	4.50
Yaute & Tea	4.50
Perrier	4.00
Red Bull Energy Drink 25 cl	6.00
Red Bull Sugar Free 25 cl	6.00
Red Bull Red Edition 25 cl	6.00
Organics Ginger Beer 25 cl	5.00
Organics Tonic Water 25 cl	5.00

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

	(50cl)	(25cl)
Beer of the moment	9.50	5
Organic blonde	8	4.10
Organic white	8	4.10
Organic amber	8	4.10

BOTTLE BEERS 33cl

Brown, Les Brasseurs Savoyards 	8
Nonne ABI	8
Nonne Triple	8

ALCOHOL-FREE BEER 33cl

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

CIDERS 33cl

Appie Brut	7
Appie Poire	7



Apéritifs

Champagne glass Perrier-Jouët Brut 15cl 15
 Prosecco Riccadonna glass 15cl 7

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

ANISEED AND BITTER 15cl

Pastis des Alpes 3.80
 Ricard 3.80
 Suze 4

VERMOUTH DOLIN 15cl

White 6
 Dry 6
 Bitter 6
 Red 6

Spirits

VODKAS 4cl

Absolut 7
 Classic Grey Goose 12

TEQUILAS 4cl

Don Julio Reposado 14
 Don Julio Blanco 12

GINS 4cl

Monkey 47 13
 G'vine floraison 9
 Distillerie du Petit Grain 10
 Bombay saphyr 8
 Gin du Mont Blanc 12

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 8
 Tullamore Dew 9

United-States

Jack Daniel's 9
 Buileit Bourbon 9
 Platte Valley 12

REGIONALS 4cl

Green Chartreuse 10
 Yellow Chartreuse 9
 Chartreuse M.O.F. 11
 Chartreuse 9^{ème} centenaire 13
 Green Chartreuse V.E.P. 2020 22
 Génépi Traditionnel des Pères Chartreux 7

RUMS 4cl

Sailor Jerry 7
 Zacapa 17
 Bumbu 10
 La hechichera 14
 Havana Maestro 11
 Plantation Pineapple 9

DIGESTIVES 4cl

Cognac VSOP 13
 Calvados: Christian Drouin Pomme Prisonnière 15
 Grappa Borgo Antico 7
 Bas Armagnac Uby Long 3 years old 10
 Get 27 / 31 8
 Porto Graham's 20 years old 15
 Disaronno 7
 Limoncello Di Capri 7
 Bailey's 9
 Bumbu cream 12
 Sandeman Porto 8



Red wines

	(75cl)	(150cl)
SAVOIE		
AOC Savoie, Gamay Jongieux, Domaine BARLET 2021	27	
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		58
AOC Côtes du Rhône, « Garrigues », Domaine Pascal Lafond, 2021	28	
Cairanne, Domaine Grosset, 2017	30	
AOP Crozes-Hermitage, « La Rollande », Domaine Brotte	52	
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Pascal Lafond 2021	72	
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	39	
BORDEAUX		
Médoc, « Les Hauts de Tour Prignac », Château Tour Prignac, 2019	33	
AOP Pessac-Léognan, « Le Colombier de Brown », Château Cantenac-Brown, 2019	75	
Margaux, « BriO de Cantenac Brown », Château Cantenac-Brown, 2015	75	
Médoc, « Goulée by Cos d'Estournel », 2018	93	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	52	
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	330	
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	35	
DOC Veneti, Valpolicella Superiore Ripasso, 2017	49	
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

IGP Alpes de Haute-Provence, Château Saint-Jean	(75cl)	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		27
AOP Apremont, « Grande Cuvée 1920 », Domaine Jean-Claude Masson		75

BOURGOGNE

Chardonnay, Château de Nancelle Mâcon-Villages, Domaine Corsin, 2020		30
AOP Chablis, Domaine Hamelin 2020		45
AOP Saint-Véran, « Les Préludes », Vignerons Terres Secrètes, 2021		39
AOC Pouilly-Fuissé, Domaine des Sansonnets, 2020		85
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		29
Sancerre, Domaine David Sautereau, 2020		52

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

AOC Mercurey, « Sous la Roche », Domaine Voarick	(12cl)	12
IGP Collines Rhodaniennes, « Poignée de Syrah », 2021		11
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

AOC Savoie «Chignin», Domaine Quenard, 2022		6
AOP Chablis, Domaine Hamelin 2020		11
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)	39
---------------------	--------	----