

# DESSERTS

DESSERT DU JOUR.....	6,90€
FROMAGE BLANC.....	4,90€
Crème fraîche, sucre, confiture (myrtilles ou framboises)	
TARTE MAISON.....	4,90€
GAUFRE.....	4,90€
Sucre, chocolat noir, caramel, nutella ou confiture.	
DAME BLANCHE.....	5,90€
2 boules vanille, coulis de chocolat, crème sucrée.	
COUPE MONTAGNARDE.....	4,90€
Boule vanille, boule cassis arrosées de crème de cassis.	
COLONEL.....	5,90€
2 boules sorbet citron, 4 cl de vodka.	
COUPE DÉCOUVERTE.....	5,90€
Glaces Mont-Blanc, Croquantine arrosées de sauce chocolat ou caramel ou crème de marrons, crème sucrée.	
COUPE GÉNÉPI.....	6,90€
Glace génépi, sorbet citron arrosés de 4 cl de liqueur de génépi.	
CHOCOLAT LIÉGEOIS.....	5,90€
Boule vanille, boule chocolat, coulis de chocolat et crème sucrée.	
<b>GLACES DES ALPES ARTISANALES AU CHOIX</b>	
Café, Chocolat, Croquantine (praliné, éclats de noisettes caramélisés).	
Mont-blanc (vanille, éclats de meringue et crème de marrons).	
Génépi, Nuti, Menthe-chocolat, Vanille.	
Caramel - beurre salé, Cassis, Citron, Fraise, Rhum-raisins.	
1 boule: .....	2,90€
2 boules: .....	4,90€
3 boules: .....	5,90€
Supplément crème sucrée: .....	1,00€



# BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO.....	1,70€
Supplément lait + 0,20€	
CAFÉ ALLONGÉ.....	1,70€
CAFÉ DOUBLE.....	3,40€
THÉ OU INFUSION.....	3,00€
CHOCOLAT CHAUD.....	3,00€
CHOCOLAT VIENNOIS.....	3,90€
Avec de la crème sucrée.	
CAFÉ VIENNOIS.....	3,90€
Avec de la crème sucrée.	

# BOISSONS FROIDES

SIROP À L'EAU.....	33cl	2,50€
JUS DE FRUITS.....	25cl	3,00€
DIABOLO.....	33cl	3,00€
COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO.....	33cl	3,00€
ORANGINA / FANTA ORANGE.....	33cl	3,00€
SPRITE / SCHWEPPE AGRUMES.....	33cl	3,00€
ICE TEA / OASIS TROPICAL.....	33cl	3,00€
PERRIER.....	33cl	3,00€
BADOIT.....	50cl	3,00€
BIÈRE PRESSION BLONDE.....	25cl	3,00€
BIÈRE PRESSION BLONDE.....	50cl	6,00€
BIÈRE PRESSION ROUSSE DU MONT BLANC.....	25cl	3,90€
BIÈRE PRESSION ROUSSE DU MONT BLANC.....	50cl	7,80€
DESPERADOS.....	33cl	4,00€
GRIMBERGEN.....	33cl	4,00€
CIDRE BRUT OU DOUX.....	25cl	3,90€
CIDRE BRUT OU DOUX.....	75cl	9,00€
RICARD / WHISKY.....	3cl	3,90€
PORTO / MARTINI.....	6cl	3,90€
VERRE DE GÉNÉPI.....	3cl	3,90€
VERRE DE CHARTREUSE.....	3cl	3,90€

# VINS (A.O.C.)

KIR.....	12cl	3,00€
Nature ou crème de cassis		
<b>SELECTION DE VIN BLANC DE SAVOIE</b>		
APREMONT.....	75cl	16,00€
CHIGNIN Bergeron.....	75cl	19,00€
ROUSSETTE.....	75cl	16,00€
<b>SELECTION DE VIN ROSÉ</b>		
GAMAY Vin de Savoie.....	75cl	16,00€
ESTEREL Vin de Provence.....	75cl	18,00€
<b>SELECTION DE VIN ROUGE</b>		
GAMAY Vin de Savoie.....	75cl	16,00€
MONDEUSE Vin de Savoie.....	75cl	16,00€
CÔTES DU RHONE.....	75cl	16,00€
CROZES HERMITAGE.....	75cl	19,00€
<b>SELECTION DE VINS AU PICHET</b>		
GAMAY ROUGE.....	12cl	3,00€
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ.....	25cl	5,00€
CHARDONNAY BLANC.....	50cl	9,90€



Venez découvrir notre site web et téléchargez notre application mobile sur [www.restaurant-chamrousse.fr](http://www.restaurant-chamrousse.fr)



**PENSEZ À RÉSERVER**



# MENU

**UNIQUEMENT LE SOIR**

*«Toute notre équipe a le plaisir de vous accueillir le temps d'une soirée dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Tous nos plats sont faits maison.»*

## CENTRE COMMERCIAL ROCHE-BÉRANGER

Avenue du Père Tasse  
38410 CHAMROUSSE

✉ [contact@restaurant-chamrousse.fr](mailto:contact@restaurant-chamrousse.fr)  
☎ 04.76.89.95.52  
🌐 [www.restaurant-chamrousse.fr](http://www.restaurant-chamrousse.fr)  
f LaTaverneDuGaulois

## SPÉCIALITÉS Minimum 2 Personnes et prix par personne

- FONDUE SAVOYARDE.....18,90€**  
Aux 3 fromages: comté, emmental et beaufort, accompagnée de salade verte.
- FONDUE SAVOYARDE DU GAULOIS.....21,90€**  
Aux 3 fromages: comté, emmental et beaufort, accompagnée de charcuterie et salade verte.
- FONDUE SAVOYARDE AUX CEPES.....22,90€**  
Aux cèpes et aux 3 fromages: comté, emmental et beaufort, accompagnée de charcuterie et salade verte.
- RACLETTE DU GAULOIS.....18,90€**  
Fromage à raclette, assiette de charcuterie, viande séchées des Alpes, pommes de terre accompagnée de salade verte.
- FONDUE BOURGUIGNONNE.....23,90€**  
Viande de bœuf, sauces maison et frites accompagnée de salade verte.
- RACLETTE DE LA TAVERNE.....21,90€**  
Fromage à raclette, reblochon, assiette de charcuterie, viande séchées des Alpes, pommes de terre, accompagnée de salade verte.
- PIERRADE DE LA TAVERNE.....23,90€**  
Viande de boeuf, viande blanche, saucisses fumées, crevettes décortiquées, filet de lotte, noix de Saint-Jacques, accompagnée de frites et de salade verte.
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE.....3,90€ (prix par personne)**  
Jambon blanc, jambon cru et rosette.

## NOS PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

(sauf jeudi, vendredi, et samedi soir)

- REINE.....11,90€**  
Tomate, jambon blanc, champignons, emmental, olives.
- MARGUERITE.....11,90€**  
Tomate, jambon blanc, emmental, olives.
- SICILIENNE.....11,90€**  
Tomate, anchois, câpres, olives.
- NAPOLITAINE.....11,90€**  
Tomate, anchois, emmental, olives.
- VÉGÉTARIENNE.....11,90€**  
Tomate, champignons, emmental, olives.
- RACLETTE.....13,90€**  
Tomate, jambon blanc, fromage à raclette, emmental, olives.
- CAMPAGNARDE.....13,90€**  
Tomate, crème fraîche, lardons, champignons, emmental, olives.
- 4FROMAGES.....13,90€**  
Tomate, emmental, reblochon, chèvre, raclette, olives.
- BOLOGNAISE.....13,90€**  
Tomate, steak haché, emmental, olives.
- CHÈVRE.....13,90€**  
Tomate, jambon blanc, chèvre, emmental, olives.
- REBLOCHON.....13,90€**  
Tomate, jambon blanc, reblochon, emmental, olives.
- MONTAGNARDE.....13,90€**  
Tomate, jambon cru, saucisson sec, emmental, olives.

\*supplément œuf :1,00€



**31,80€**  
PAR PERSONNE  
À VOLONTÉ!

KIR ET GÉNÉPI  
OFFERTS!

## L'incontournable MENU GAULOIS

Minimum 2 personnes

### PIERRADE

Viande de bœuf, viande blanche, saucisses fumées, crevettes décortiquées, filet de lotte et Noix de Saint-Jacques.  
Le tout à faire griller sur la pierre, accompagnée de sauces « maison ».

### ET RACLETTE DE SAVOIE

Assiette de charcuterie (Saucisson, jambon blanc et jambon cru).  
Pommes de terre. Fromage à raclette.

### SALADE VERTE MAISON

Pour achever le repas...la

### COUPE MONTAGNARDE

Glace Vanille et Glace Cassis arrosées de crème cassis



## Le classique MENU DU BÛCHERON

- SALADE AUX LARDONS**
- ASSIETTE DU BÛCHERON**  
Pièce du boucher grillée, champignons persillés et frites.
- COUPE MONTAGNARDE**  
Boule vanille, boule cassis arrosées de crème de cassis.

**27,90€**

## PROPOSITIONS DU CHEF

- SALADE AUX LARDONS.....13,90€**  
Salade verte, croûtons, tomates, lardons, œuf poché.
- SALADE DE LA TAVERNE.....13,90€**  
Salade verte, tomates, noix de Saint-Jacques flambées, crevettes décortiquées.
- SALADE DU GAULOIS.....13,90€**  
Salade verte, tomates, croûtons, lardons, toasts de chèvre et reblochon.
- SALADE DU BERGER.....13,90€**  
Salade verte, tomates, chèvre chaud sur toast.
- POËLÉE DE LA MER.....17,90€**  
Filet de lotte accompagné de noix de Saint-Jacques et crevettes, sur lit de pâtes fraîches.
- TARTIFLETTE AU REBLOCHON.....13,90€**  
Aux oignons et lardons accompagnée de salade verte.
- TARTIFLETTE DU GAULOIS.....16,90€**  
Aux oignons et lardons accompagnée de salade verte et de charcuterie.
- TAGLIATELLES À LA CARBONARA.....13,90€**  
Tagliatelles garnies d'une sauce crème fraîche, lardons et accompagnées d'un jaune d'œuf.
- ASSIETTE DU BÛCHERON.....18,90€**  
Pièce de bœuf accompagnée de champignons persillés et frites.
- PLAT DU JOUR «maison».....12,90€**



## Le piou-piou MENU ENFANT Jusqu'à 10ans

**8,90€**

JAMBON OU SAUCISSE  
FRITES  
GLACE

OU

- LA RACLETTE DU PIOUS-PIOUS**  
Jusqu'à 10ans et minimum 2 enfants

**10,90€**  
Par Personne

SIROP OFFERT!