

BISTRO

Bistronomie de Savoie et d'ailleurs



CHALET
VERDONSSUD

Planches à partager *

Sharing Boards



La Charcuterie des Cimes

- Un assortiment raffiné de charcuteries savoyardes, accompagné de nos condiments maison et de pain grillé.
- A refined selection of savoyarde cured meats, served with homemade condiments and grilled bread.

Le Plateau Fromager des Bauges

- Une sélection soignée de fromages des Bauges et d'ailleurs, accompagnée de condiments maison et de pain grillé.
- A carefully curated selection of cheeses from the Bauges region and beyond, enhanced with homemade condiments and grilled bread.

La Mixte Signature

- Mariage gourmand de charcuteries montagnardes et fromages des Bauges, servi avec condiments maison et pain grillé.
- A gourmet combination of mountain charcuterie and Bauges cheeses, served with homemade condiments and grilled bread.

La Veggie Créative

- Caviar d'aubergine au curry, houmous de betterave, pickles maison, légumes croquants et chips de pita croustillantes.
- Curried aubergine caviar, sweet beetroot hummus, homemade pickles, fresh crunchy vegetables and crispy pita chips.



La planche du jour

- Création du moment : voir ardoise.
- Freshly made for today: see chalkboard.

* Pour 2 personnes

Tous nos plats sont faits maison. Il est possible que certains plats soient modifiés en fonction des approvisionnements ou de la météo. (Tous les prix sont TTC, service compris)

Retrouvez-nous sur :



Facebook : lechaletdesverdonssud



Instagram : chaletdesverdonssud

BISTRO

Bistronomie de Savoie et d'ailleurs



CHALET
VERDONSSUD

Entrées

Starters

Pata Negra et pain à la tomate

- Jambon ibérique, pain grillé, tomate et oignons rouges marinés.
- Iberian ham with toasted tomato bread & pickled red onions.



Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Domaine Morin (Loire) • Servi au verre >

- Rouge fruité et léger, parfait avec le gras du jambon ibérique.
- Light, fruity red wine that balances Iberian ham richness.

Grilled Cheese à la truffe noire

- Pain de mie doré, Margériaz affiné, mozzarella et carpaccio de truffe.
- Toasted truffle grilled cheese with Margériaz, mozzarella & truffle carpaccio.



Chignin-Bergeron "Divolette" - Domaine Vullien (Savoie) • Servi au verre >

- Blanc ample et aromatique, sublime la truffe et le fromage fondu.
- Aromatic, full-bodied white that enhances truffle and cheese flavors.

Houmous de betterave & basilic

- Pois chiches grillés au zaatar, pain toasté.
- Beetroot hummus with basil, roasted chickpeas & warm bread.



Studio Miraval - Château Miraval (Provence) • Servi au verre >

- Rosé frais et élégant, parfaite harmonie avec la douceur végétale.
- Fresh, elegant rosé matching the earthiness of beetroot.

Velouté de butternut & crème d'Isigny

- Soupe douce et onctueuse, pain grillé aux herbes.
- Creamy butternut soup with Isigny cream & herb bread.



Vioignier "Réserve" - Domaine Paul Mas (Pays d'Oc) • Servi au verre >

- Vin rond et fruité, prolonge la douceur du butternut.
- Smooth, fruity white wine complementing creamy butternut soup.

* Suggestion du sommelier pour accompagner vos plats.

Tous nos plats sont faits maison. Il est possible que certains plats soient modifiés en fonction des approvisionnements ou de la météo. (Tous les prix sont TTC, service compris)

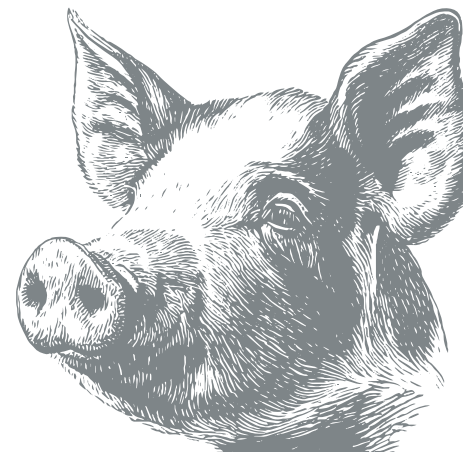
Retrouvez-nous sur :



Facebook : lechaletdesverdonssud



Instagram : chaletdesverdonssud



BISTRO

Bistronomie de Savoie et d'ailleurs



CHALET
VERDONS



Plats

Mains

Pluma de porc ibérique

- Écrasé de patates douces et fines tranches de pommes Granit Smith.
- Pluma of Iberian pork with its crushed sweet potato and thin slice of Granny Smith apple.



Côtes-du-Rhône - Domaine de l'Olivier • Servi au verre >

- Rond et épicé, accompagne le porc caramélisé sans dominer.
- Soft, spicy red that pairs beautifully with glazed Iberian pork.

Crozotto à la tomme des Bauges

- Crozets cuisinés comme un risotto, légumes croquants.
- Savoyard pasta cooked risotto-style with local cheese & vegetables.



Apremont - Domaine Noiray (Savoie) • Servi au verre >

- Minéralité et tension équilibrent le crémeux de la tomme.
- Fresh, mineral white balancing the creaminess of local cheese.

Joue de bœuf confite de 7h, jus réduit

- Mousseline de carottes, caviar d'aubergines, pois gourmands et oignons pickles.
- 7-hour braised beef cheek, reduced jus, carrot mousseline, aubergine caviar, snow peas & pickled onions.



Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Domaine Morin (Loire) • Servi au verre >

- Rouge souple et élégant, parfait sur le veau et le jus corsé.
- Supple, elegant red pairing well with slow-cooked veal.

Suprême de volaille et champignons

- Mousseline de panais, sauce au Vin Jaune.
- Chicken supreme with mushrooms, parsnip purée & yellow wine cream.



Chignin-Bergeron "Divolette" - Domaine Vullien (Savoie) • Servi au verre >

- Blanc riche et floral, sublime la sauce au Vin Jaune.
- Aromatic white with floral notes enhancing creamy mushroom sauce.

Curry de saumon au lait de coco

- Riz thaï parfumé.
- Salmon curry with coconut milk & fragrant Thai rice.



Viognier "Réserve" - Domaine Paul Mas (Pays d'Oc) • Servi au verre >

- Fruits exotiques et douceur du vin font écho avec le lait de coco.
- Exotic fruit and smooth texture mirror the coconut curry.

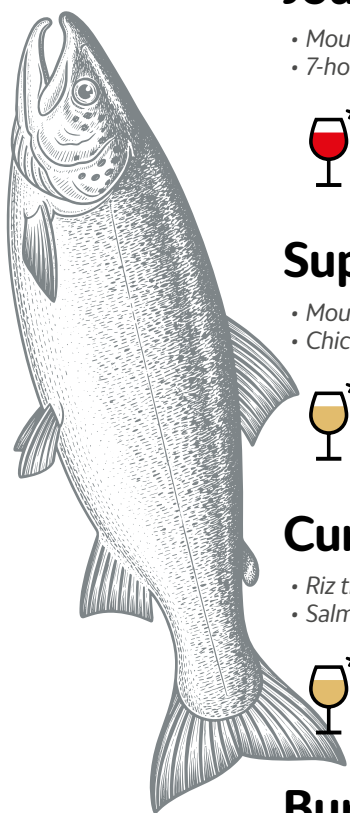
Burger "Terroir & Velours"

- Pain brioché, bœuf confit, foie gras poêlé, oignons caramélisés, Margéraz Vieux, sauce truffe, frites fraîches
- Brioche bun, slow-cooked beef, seared foie gras, caramelized onions, Margéraz Vieux & truffle sauce.



Côtes-du-Rhône - Domaine de l'Olivier • Servi au verre >

- Rondeur et épices légères pour soutenir le bœuf, foie gras et truffe.
- Full, spicy red complementing beef, foie gras and truffle sauce.



BISTRO

Bistronomie de Savoie et d'ailleurs



CHALET ^{DS}
VERDONSSUD



Desserts

Sweets

Brookie tiède, caramel fondant & glace vanille

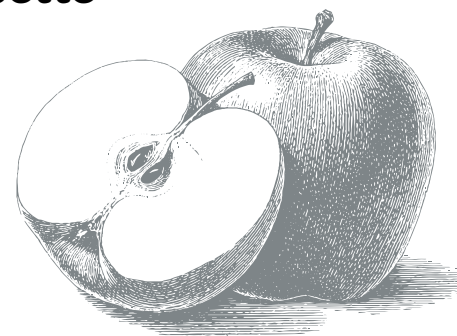
- Un dessert fondant et croustillant à la fois mélangeant cookie et brownie.
- Warm chocolate chip brookie with melting caramel & vanilla ice cream.

Poire pochée au vin chaud & crumble noisette

- Servie avec un vin chaud maison.
- Mulled wine poached pear with hazelnut crumble & a cup of hot spiced wine.

Sablé breton & pommes caramélisées

- Caramel beurre salé maison et crème d'Isigny.
- Buttery shortbread with caramelized apples & salted caramel.



Tarte aux myrtilles revisitée

- Coulis intense, touche croustillante.
- Blueberry tart with intense coulis & crisp base.

Assiette de fromages affinés des Bauges

- Tomme, Margériaz et sélection du fromager.
- Selection of matured Bauges cheeses - Tomme, Margériaz & cheesemonger's choice.



Jongieux Gamay - Domaine Jacquin (Savoie) • Servi au verre >

- Rouge savoyard léger, parfait compagnon des fromages locaux.
- Light Savoie red, perfect with local mountain cheeses.



* Suggestion du sommelier pour accompagner vos plats.

Tous nos plats sont faits maison. Il est possible que certains plats soient modifiés en fonction des approvisionnements ou de la météo.
(Tous les prix sont TTC, service compris)

Retrouvez-nous sur :



Facebook : lechaletdesverdonssud



Instagram : chaletdesverdonssud