



EXCELSIORCHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

**CASA  
BIANCO**  
RESTAURANT



**EXCELSIOR**CHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

# LES MOUFFLONS

## KIDS MENU

20€

**Steak Haché**  
Grounded beef

**Poisson du Jour**  
Catch of the Day




**Ces plats s'accompagnent au choix de :**  
**pommes de terre frites maison, penne à l'huile d'olive, légumes de saison**  
You can choose any side upon proposal:  
homemade french fries, penne pasta with olive oil, seasonal vegetables



**Glaces chocolat, vanille ou fraise**  
Chocolate, vanilla or strawberry ice creams

**Sorbets citron, pomme, mandarine ou myrtille**  
Sherbets lemon, apple, tangerine or blueberry


**Tartelette aux fruits de saison**  
Fresh fruits tartlet


 **Plat végétarien**  
Vegetarian dish

**Prix nets, taxes et service compris / La liste des allergènes est disponible sur demande**  
Nets prices, inclusive taxes and service / Allergens available upon request

## ENTRÂ SARTERS

**Terrine de Montagne aux myrtilles de Savoie 17€**  
Mountain Terrine with blueberries from Savoie

**Feuilleté d'asperges blanches, beurre blanc et copeaux de parmesan 19€**   
White asparagus feuilleté, white butter sauce and parmesan cheese

**Reblochon croustillant, mesclun, pommes de terre de Savoie et pickles de légumes 18€**   
Crusty reblochon cheese, mixed salad, potatoes from Savoie and pickles

**Tartare de légumes crus, purée de tomates séchées marinées au gingembre, herbes folles 15€**   
Raw vegetables tartar, dried tomatoes purée with ginger, wild herbs

**Darne de saumon fumé par nos soins, crème citronnée et herbes fraîches 20€**  
Homemade smoked salmon, sour cream and fresh herbs


## PLANTEL MAIN COURSES


**Souris d'agneau confite, purées de topinambour, petits légumes et jus d'agneau réduit 35€**  
Preserved lamb shanks, baby potatoes, vegetables and gravy

**Saltimbocca de veau à la sauge, câpres et spaghettis au parmesan affiné 36€**  
Veal saltimbocca with sage, capers and spaghettis with aged parmesan

**Pavé de bœuf « race Montbéliarde », gratin savoyard et sauce au Bleu de Gex 32€**  
Beef « Montbéliarde » from Haute-Savoie, baked potatoes and Bleu de Gex cheese sauce


**Saumon bömlo en croûte de blé noir, pommes Granny Smith de Savoie,  
purée de topinambours et sauce au cidre 38€**  
Bömlo salmon in a buckwheat crust, Granny Smith from Savoie,  
Jerusalem artichoke puree and cider sauce


**Aubergines et courgettes rôties, tomates séchées, dattes pochées au lait d'amande,  
émulsion de pois chiches et lait de coco 25€**   
Roasted eggplants and zucchinis, dried tomatoes, poached dates in almond milk,  
chickpeas and coconut milk emulsion

 **Plat végétarien**  
Vegetarian dish

## PASTA & RISOTTO

### PASTA AND RISOTTO

Penne Napolitaine, tomates cerises, parmesan affiné 20€   
Napoletana penne, cherry tomatoes, aged parmesan cheese

Penne, truffe d'été, fontina 25€   
Penne, summer truffle, fontina cheese

## FRONTIÈRES

### BORDERS

#### FONDUE & RACLETTE

Fondue savoyarde au Beaufort & Abondance 30€/pp  
(pour deux convives au minimum)  
Beaufort cheese « Fondue »  
(for two people at least)

Bol de pommes de terre grenailles 8€  
Steamed baby potatoes


Assortiment de charcuteries italiennes et françaises 18€  
Savoyarde and Italian delicatessen

Raclette du Val d'Arly 38€/pp  
(pour deux convives au minimum)  
Val d'Arly raclette  
(for two people at least)

Notre raclette est accompagnée d'une sélection rigoureuse  
des meilleures charcuteries savoyardes et italiennes et d'un mesclun de salade verte  
Our raclettes come with the finest selection  
of Savoyarde and Italiane delicatessen and a fresh green salad

#### GARNITURES ADDITIONNELLES ADDITIONAL SIDES

Pommes frites, penne à l'huile d'olive, légumes de saison, mesclun 8€  
French fries penne with olive oil, seasonal vegetables, mixed salad

 Plat végétarien  
Vegetarian dish

# DESSERT

## DESSERTS

Salade de Fruits frais de saison **12€**  
Fresh fruit salad

Le Tiramisu **12€**  
Tiramisu

Pêche melba, glace vanille, glace fraise et chantilly maison **10€**  
Melba peach, vanilla ice cream, strawberry ice cream and homemade whipped cream

Tartelette aux fruits de saison **12€**  
Fresh fruit tartlet

Moelleux au chocolat, crème anglaise, râpé de chocolat Shouka Grand cru **14€**  
Chocolate cake, custard cream, shredded Shouka chocolate

Glaces **3.5€ / 6€ / 9€**  
Vanille, Fraise, Chocolat / Sorbets : Citron, Pomme, Mandarine, Myrtille  
Ice creams  
Vanilla, Strawberry, Chocolate / Sherbets : Lemon, Apple, Tangerine, Bluberry

