

Le Chalet de La Marine vous propose sa Carte :



Les Entrées Froides / Cold Starters

Salade Fraîcheur de La Marine	Petite : 14 €
Saumon fumé, Crevettes Bouquets, Miettes de Crabe, Pommes de Terre, Julienne de Patate Douce Croustillante et Huile d'Olive.	Grande : 21 €
Assorted Salad with Smoked Salmon, Prawns, Crab meat, Potatoes, Crunchy Sweet Potatoes and Olive Oil	
Salade Parmesane	13 €
Salade verte et Copeaux de véritable Parmesan Regiano, pignons de Pin, Graines Germées de légumes.	
Mixed salad with thin slices of Regiano Parmesan, Pine Kernels and vegetables sprouts	
Salade du Chalet	16 €
Foie Gras Maison sur son Toast, Marrons, Pomme confite au miel, Salade croquante, Mesclun Niçois, Gésiers, Noix et au vinaigre de cidre.	
Assorted Salad with Home Made Foie Gras on Toast, Chestnuts, Confited apple with honey, Chicken Gizzards and Walnuts with cider vinegar	
Le Jambon Ibérique « Pata Negra » Bellota	24 €
Mesclun et allumettes au sésame.	
Slices of Spanish "Pata Negra" Bellota ham with salad and sesame sticks	
3 belles Tranches de Foie Gras Maison au Torchon,	22 €
Fleur de Sel et Pomme confite au Miel	
3 slices of Home Made Foie Gras with confited apple and Honey	

Les Entrées Chaudes / Hot Starters

Cassiolette d'Oeufs cocottes à la truffe et au lard	13 €
Tipi de Mouillettes et Bouquet de salade verte	
Boiled eggs with Italian ham and Truffle.	
Comes with soft croutons and arugula Salad	
La Croûte Savoyarde aux Trompettes et sa Chiffonnade	14 €
Toasted Bread with Ham, Egg and cheese, Grilled with Trompette Mushrooms.	
Served with mixed salad	
La Gratinée d'Oignon Tradition	11 €
Traditional Onion Soup, served with Croutons and grilled Cheese.	
Os à Moelle à la croque au Sel de Guérande et pain grillé	12 €
Marrow Bone with crunchy Guerande Salt and Toasted Bread	
Le Potage de Légumes Frais	12 €

Les plats / Main Courses

Suggestion du Marché	selon les produits et la saison	23 €
Our Recommendation of the Day	ou	27 €
Cocotte de Joue de Bœuf au Vin Rouge		24 €
Tagliatelles au Basilic		
Tender pieces of Beef, cooked in a red wine Stew – Basil Tagliatelle		
Le « Pot au Feu cuisson 72 heures »		24 €
Traditional Stewed Beef served with assorted steamed Vegetables		
Tête de Veau Sauce Gribiche		22 €
Légumes du marché		
Calf's Head with a chives and parsley sauce served with Steamed young vegetables		
Parmentier de Canard aux Truffes		23 €
Echalotes confites à la crème de Cassis		
Duck Cottage pie with Truffles. Confited shallots with Blackcurrant Liqueur.		
Wok de Poulet au Saté (piment, ail, crevettes séchées, cacahuètes et Sésame)		19 €
Petites Nouilles Asiatiques Sautées		
WOK Style Chicken with Asian Saté served with sauteed egg noodles.		
Wok de Gambas de Madagascar		24 €
Petites Nouilles Asiatiques Sautées au soja et Champignons noirs		
WOK Style King Prawns with Black mushrooms served with sauteed egg noodles.		
Cœur de filet de Bœuf Juste Grillé (220 gr)		29 €
Echalotes Confites à la Bordelaise et véritable Gratin Dauphinois		
Grilled Beef Filet Steak and shallots confited in red wine Potatoes Gratin		
270 gr de Sélection Bouchère Grillée dans l'Entrecôte		26 €
Pommes Allumettes et Mesclun		
Special Selection Grilled Entrecote Steak served with French Fries and salad.		
<i>Pour le Filet de Bœuf et l'entrecôte: Sauces Maison au choix /Choice of Home Made Sauces :</i>		
Béarnaise ou Poivre Vert (Béarnaise or green pepper)		
Penne Rigate au Gorgonzola et Jambon Transalpin Croquant		18 €
Penne Rigate with Gorgonzola Cheese and pan fried Local Ham		
Cassiolette de Gratin Dauphinois		11 €
Potatoes Gratin with Garlic and cream from the Dauphiné region		

Les Spécialités de Montagnes Traditional Local Dishes

La Tartiflette Accompagnée d'une salade verte	18 €
Oven cooked Potatoes with bacon, onions, cream, and toasted Local Cheese	
La Fondue aux Trois Fromages (pr 2 pers. & salle intérieur uniq.) et sa salade	19 €/pers
Three cheese Fondue served with Green Salad (for 2 persons and inside only)	
La Boîte Chaude de Fromage Jurassien Fondue (300 gr)	22 €
Viande de Bœuf séché, Pommes Délicatesse en robe des Champs.	
Creamy Jurassien cheese oven cooked in a wooden box, served with smoked sausage and assorted potatoes	
Les Diots de notre Vallée des Bellevilles et Polenta moelleuse aux Cèpes	19 €
Local Sausage from the Belleville valley, served with a wine sauce and Mushroom Polenta	

Plateaux de Coquillages et Crustacés

Garanti « Matin Concarneau - Midi Assiette »

Sea Food Platters

Commande mini. 48h à l'avance - To be ordered a minimum of 48 hours in advance.

Assiette Belle Ile 32 €

6 Huitres Fine de Claire N°3, 10 Bulots, 4 Langoustines, 8 Crevettes, 2 Moules, 50 grs de Bigorneaux.

*6 Oysters fine de Claire N°3, 10 Sea Snails, 4 scampi, 8 shrimps, 2 mussels,
50 grs of winkles.*

Assiette Guilvinec 59 €

6 Huitres Fine de Claire N°3, 10 Bulots, 4 Langoustines, 8 Crevettes, 2 Moules,
50 grs de Bigorneaux, ½ Homard Canada et 2 pinces de Tourteaux.

*6 Oysters fine de Claire N°3, 10 Sea Snails, 4 scampi, 8 shrimps, 2 mussels,
50 grs of winkles, ½ Lobster, 2 Crabs' claws.*

Assiette Royal Concarneau 68 €

4 Huitres Fine de Claire N°3, 4 Huitres Spéciales, 10 Bulots, 4 Langoustines, 8 Crevettes,
2 Moules, 50 grs de Bigorneaux.

*4 Oysters fine de Claire N°3, 4 Special Oysters, 10 Sea Snails, 4 scampis, 8 shrimps,
2 mussels, 50 grs of winkles, , ½ Lobster, 2 Crab' claws. .*

Les Fromages / Cheeses

½ St Marcelin affiné crémier 7 €

Le Trio de fromages des Alpes 10 €

Reblochon, Tomme de Savoie, Comté

Le buffet de dessert de notre chef pâtissier

Our Pastry Chef's Dessert Buffet

Un Large choix de Tartes, Entremets classiques et Nouveautés 11 €

One or a few desserts of your choice from our large Dessert Buffet

Venez découvrir notre buffet. Un réveil des sens ; « Sucrer n'est pas pêcher »

Le Café des Douceurs 12 €

Expresso Coffee with dessert samples

Le Café des Douceurs et son Choix de Nespresso 13 €

(Nespresso 3 choix : Leggero, Forte, Ristretto)

Expresso Coffee choices from Nespresso with dessert samples

Les Menus / Selected Menus

FORMULE « TOUT SCHUSS » 29 €

Cocotte de joue de bœuf
au vin rouge
Tagliatelles au Basilic

Ou

Parmentier de Canard aux Truffes
Echalotes confites à la crème de Cassis



½ St Marcelin
Ou
Buffet de Dessert

MENU ENFANT - de 10 ans 14 €

Steak Haché 150 gr
Garniture au choix :
frites ou Pâtes

Ou

Pâtes à la Bolognaïses



Buffet de Dessert

Supplément au couvert sans Commande = 4 € - The Extra charge for sharing dish = 4 €

Tarifs nets – Taxes et services compris.

Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d'en manquer, à titre exceptionnel.