

BISTRONOMIE D'ALTITUDE



**CHALET**  
**TONIA**



... MÉRIBEL ...

# Bienvenue au Chalet Tonia !

Cet hiver, notre chef, Jean-Marc Fabron, vous propose une cuisine maison et bistronomique, inspirée de la montagne.

À partir de produits de saison, il revisite les classiques du Tonia et apporte également sa touche avec quelques recettes « signature ».

Pour les plus gourmands, vous retrouverez les desserts de notre chef pâtissier, Bastien Uouta, et son incontournable Tarte au citron meringuée.



## SUGGESTIONS

## SUGGESTIONS



**Demandez l'ardoise  
pour connaître les suggestions du jour !**

*Ask for today's suggestions*

## A PARTAGER

## TO SHARE

**Terrine artisanale, mesclun et pain de la Maison Braissand**

*Terrine, green salad and bread*

16€

**Planche Mixte du Chalet**

*Sélection de Charcuteries et fromages*

*Selection of local cold cuts and cheeses*

25€

**Pain à l'ail**

*Garlic bread*

12€



**Pot au feu et son os à Moelle***Paleron, joue et jarret de bœuf, légumes**Paleron, shin & cheek of beef, vegetables*

31€

**Tartare de thon rouge Albacore, frites maison et mesclun***Albacore tuna tartar, French fries and green salad*

34€

**Croque-moi si tu peux !***Jambon blanc, Mozza, emmental, truffes, pain de mie, salade**White ham, mozza & emmental, truffles, toasted bread, green*

29€

 **Tarte flambée Veggie***potiron, cèpes, chèvre**Veggie pie with pumpkin, goat cheese & porcini mushrooms*

26€

 **Bouchée à la reine, salade***crème de champignons, réduction au porto**Puff pastry with mushrooms and Porto cream*

27€

 **Snow Bowl***petit épeautre, ananas, avocat, champignons, vinaigrette à l'orange**Einkorn wheat, pineapple, avocado, mushrooms, orange sauce*

26€



## SPÉCIALITÉS

## SPECIALITIES

### Tartiflette crémeuse

27€

*Potatoes cooked with sliced bacon, reblochon cheese, onions and cream*

### Croziflette aux Diots de Savoie

27€

*Crozets gratinés au reblochon, oignons et Diots*

*Pasta baked with Reblochon cheese, onions and sausages*

### Raclette traditionnelle (min 2 pers.)

33€

*Melted cheese, potatoes, charcuterie, green salad*

/pers.

## GARNITURES SUP.

## EXTRA SIDES

### Salade verte

6€

*Green Salad*

### Frites maison

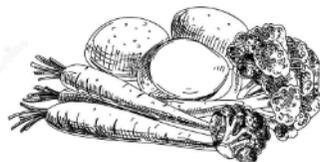
8€

*Homemade French fries*

### Légumes d'hiver rôtis

9€

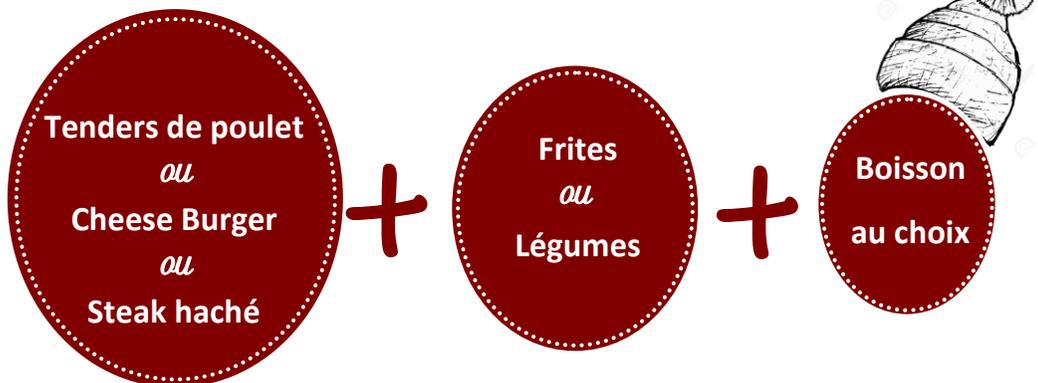
*Roasted vegetables*



**MARMOTTONS** -10 ANS

**KID'S MENU** (UNDER 10)

**16€**



*Prix nets et en €uros, taxes et service inclus*

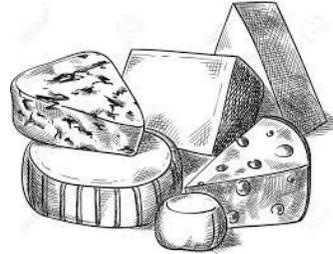
## FROMAGES

## CHEESES

### Sélection de Fromages :

*Reblochon, Comté, Beaufort*

*Cheese selection*



16€

## DESSERTS

## DESSERTS

### Pavlova aux Fruits

*Fruits pavlova*

12€

### Tarte au Citron meringuée

*Lemon pie*

12€

### Tarte aux Myrtilles

*Blueberry pie*

12€

### Le Royal

*Chocolate cake*

12€

### Café Gourmand

*Coffee served with a variety of delicious delights*

14€

