

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

31€

*Paleron, joue et jarret de bœuf, légumes**Paleron, shin & cheek of beef, vegetables***Tartare de thon rouge Albacore, frites maison et mesclun**

34€

*Albacore tuna tartar, French fries and green salad***Croque-moi si tu peux !**

29€

*Jambon blanc, Mozza, emmental, truffes, pain de mie, salade**White ham, mozza & emmental, truffles, toasted bread, green* **Tarte flambée Veggie**

26€

*potiron, cèpes, chèvre**Veggie pie with pumpkin, goat cheese & porcini mushrooms* **Bouchée à la reine, salade**

27€

*crème de champignons, réduction au porto**Puff pastry with mushrooms and Porto cream* **Snow Bowl**

26€

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

Suprême de volaille fermier, sauce aux cèpes 29€
accompagné de champignons Portobello.

Poultry supreme, porcini mushroom sauce & portobello mushrooms

Travers de porc confits 4h sauce barbecue, frites maison 32€

Pork ribs candied with barbecue sauce, French fries

Burger Tonia, bun's de la Maison Braissand, steak de bœuf 180g, 31€
tomme de Savoie, poitrine fumée, frites et salade verte

Beef burger, cheese, bacon, fries & green salad



Entrecôte Montbéliarde (300g) 35€

Grilled rib steak (300g)

Entrecôte Montbéliarde (300g) et son os 40€
à moelle

Grilled rib steak, marrow bone (300g)

Côte de bœuf Montbéliarde pour 2 (1kg) 56€
Prime rib of beef (1kg) /pers.

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

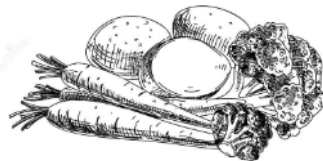
8€

Homemade French fries

Légumes d'hiver rôtis

9€

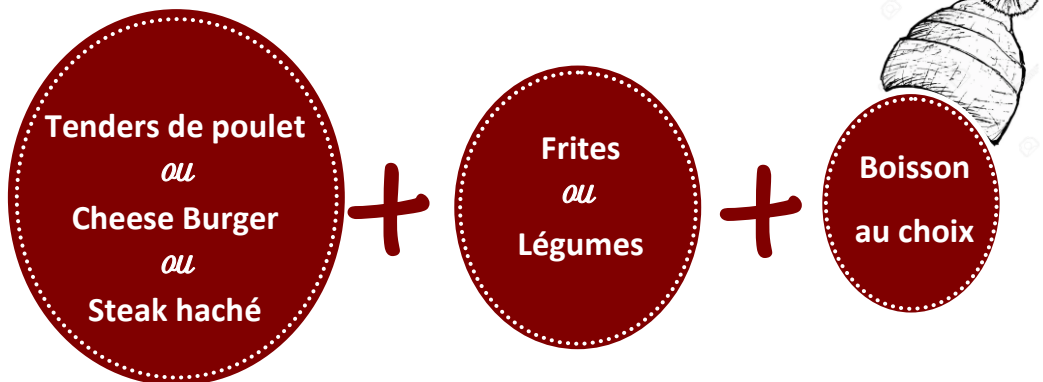
Roasted vegetables



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€

