

Bienvenue au Lodge Chasse Montagne

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts, frais et de saison.
Il nous tient à cœur de partager avec vous le talent des producteurs de notre région en mettant à l'honneur leurs produits.

Nous sommes à votre écoute pour vous faire
passer un merveilleux moment, aussi, n'hésitez pas à nous
communiquer toutes intolérances ou allergies.

Vous pouvez également demander le tableau concernant les allergènes
Toute l'équipe du Chasse Montagne est ravie de vous accueillir et vous souhaite de
passer un très agréable moment.

Welcome to Lodge Chasse Montagne

All our dishes are prepared using fresh, seasonal, and unprocessed ingredients.
We are committed to sharing with you the talent of local producers by showcasing
the finest products from our region.

Our team is at your service to ensure you enjoy a wonderful experience. Please do
not hesitate to inform us of any food intolerances or allergies.

You may also request the allergen information chart.

The entire Chasse Montagne team is delighted to welcome you and wishes you a
very pleasant time.

Toutes nos viandes, volailles, poissons sont d'origine Française
All our meats, poultry and fish are of French origin

2296 Route des Chavannes, 74260 Les Gets, France

Tel: +33 450 755 551

Web : lechassemontagne.com



LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

ENTREES / STARTERS

Terrine de Foie Gras mi-cuit, 23 €
Compoté d'agrumes, Chutney d'agrumes exotiques, Brioche toastée
Half-cooked Foie Gras terrine,
Citrus compote, Exotic citrus chutney, Toasted Brioche

Soupe bucheronne, 15 €
Soupe de légumes, Diot de Savoie et ses toasts de Tomme fondue
Bucheronne Soup,
Vegetable soup, Savoyard Diot Sausage and Toasts of melted Tomme

Tartare d'Ecrevisses, 18 €
Avocat et Mangue, Sauce cocktail
Crayfish Tartare,
Avocado and Mango, Cocktail Sauce

PLATS / PLATES

Turbot Sauvage 28 €
Risotto Vénéré, Carottes de couleurs et Sauce Prosecco
Turbot savage,
Venere Risotto, Colorful Carrots and Prosecco Sauce

Tournedos Rossini de Magret de canard du Sud Ouest, 38 €
Croquette de légumes et jus truffé
Tournedos Rossini of Southwestern Duck Breast,
Vegetable Croquette and Truffle Jus

Saint Jacques Françaises, 30 €
Boudin noir, Compoté de Vieux Garçon, Fleurette Vanille Bourbon
French Scallops,
Black boudin, Vieux Garçon Compote, Bourbon Vanilla sauce

Prix net en Euros, Service compris / Net price in euros, Service included


LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

SPÉCIALITÉS LOCALES

- Tartiflette 25€
Pommes de terre, Lardons, Oignons caramélisés, Crème fraîche et Reblochon;
Servie avec Salade Verte
- Fondue du Lodge / 2 personnes minimum 30€/pers
Comté Réserve, Meule du Jura, Croûte Fleurie;
Servie avec Salade Verte
- Raclette au lait cru / 2 personnes minimum 30€/pers
Pommes de terre, Salade Verte et Assiette de charcuterie

MOUNTAIN SPECIALITIES

- Tartiflette 25€
Potatoes, Bacon, Caramelized onions, Crème fraîche, and Reblochon;
Served with a Green Salad
- Lodge Fondue / Minimum 2 persons 30€/pers
Comté Réserve, Meule du Jura, and Croûte Fleurie cheeses;
Served with a Green Salad
- Raclette / Minimum 2 persons 30€/pers
Potatoes, Green salad and Charcuterie

Prix net en Euros, Service compris / Net price in euros, Service included

PLATS VÉGÉTARIENS

Burger Veggie 27€

Steak végétal (150 gr), Rostis, Fromage fondu, Oignons caramélisés, Salade, Tomates séchées

Servi avec Frites et Salade verte

-

22€

Tartiflette Veggie

Pommes de terre, Oignons caramélisés, Crème fraîche et Reblochon

Servie avec Salade verte

VEGETARIAN DISHES

Veggie Burger 27€

Veggie steak, (150 gr), Rostis, Melted cheese, Caramelized onions, Lettuce, Sundried tomatoes

Served with Fries and a Green Salad

22€

Veggie Tartiflette

Potatoes, Caramelized onions, Fresh cream and Reblochon

Served with Green Salad

SUPPLÉMENTS / EXTRA

Fromage raclette à l'assiette 4€

Raclette Cheese for 1 persons

Assiette de Charcuterie pour 1 personnes 8€

Charcuteries plater for 1 person

Pomme de Terre vapeur pour 2 personnes 5€

steamed potato for 2 persons

Bol de Salade Verte pour 1 personne 4€

Green fresh salad bowl for 1 person

Prix net en Euros, Service compris / Net price in euros, Service included


LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

MENU ENFANT / KID'S MENU

18€

Burger Rosti / Rosti burger

ou / or

Poisson du Jour, Légumes / Fish of the day and vegetables

1 boule de glace aux choix / 1 Scoop ice cream

ou / or

Mini-Mousse au Chocolat / Small Chocolate Mousse

DESSERTS / SWEETNESS

Fromage Blanc 40% MG : Nature, Coulis ou Sucre

8€

Cottage Cheese 40% MG : Plain, Coulis or Sugar

Assiette de Fromages Secs de notre Affineur local

10€

Plate of Dry Cheeses from our Local Affineur

Salade de Fruits Frais

10€

Fresh Fruit Salad

Intensément Chocolat : Crumble, Grué de Cacao, Mousse au chocolat et Glace Chocolat

12€

Intensely Chocolate: Crumble, Cocoa Nibs, Chocolate Mousse and Chocolate Ice Cream

Poire pochée épicée au Génépi,

12€

Sorbet Poire et son Crumble

Poached Pear Spiced with Génépi

Pear sorbet and crumble

Prix net en Euros, Service compris / Net price in euros, Service included



LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT



GLACES / ICE CREAM

Sorbet et Glaces :

1 Boule	2,50€
2 Boule	4,90€
3 Boules	6,90€

Supplément Chantilly 1€

Sorbet and Ice Cream :

1 Scoop	2.50€
2 Scoops	4.90€
3 Scoops	6.90€

Whipped Cream Extra 1€

Nos parfums :

Vanille, Chocolat, Framboise, Citron, Mandarine, Poire, Généri,
Caramel beurre salé, Fraise, Myrtille

Your flavours :

Vanilla, Chocolate, Raspberry, Lemon, Mandarin, Pear, Généri,
Salted Caramel, Strawberry, Blueberry

Coupe colonel : 2 boule de sorbet citron et 4 cl de Vodka

Colonel Sorbet : 2 scoops of lemon sorbet and shoot of Vodka

Prix net en Euros, Service compris / Net price in euros, Service included