

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: +33450755551

Web : lechassemontagne.com



LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

SANS ALCOOL

Fuzetea	4,10€
Coca Cola ou Zero	4,10€
Orangina	4,10€
Fanta	4,10€
Limonade Bio	4,10€
Perrier	4,10€
Ginger Beer / Ale / Water	4,10€
Sirop à l'eau :	2,50€
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Cerise, Kiwi, Orgeat	
Jus de Fruits Granini: 25 cl	4,10€
Orange, Pomme, Ananas	
Jus de dégustation	7,50€
alain milliat. 33 cl	
Fraise, Ananas, Poire, Abricot, Orange, Passion, Pomme	

APERITIFS

Coupe de Crémant	12cl	8 €
Coupe de Champagne	12cl	13 €
Martini Blanc, Rouge	5 cl	6 €
Campari	4 cl	6 €
Ricard	3 cl	5 €
Tomate, Perroquet, Moresque		
Suze	4 cl	6 €
Porto rouge	4 cl	6 €
Kir	12 cl	7 €
Kir pétillant	12 cl	8 €

COCKTAILS

Apérol Spritz	12 €
Apérol, Proseco, Orange, Perrier	
Hugo Spritz	12 €
Saint Germain, Sureau, Citron, Perrier	
Alpin Spritz	12 €
Génépi, Citron vert, Proseco, Perrier,	
Gin Tonic	12 €
Gin, Citron, Tonic	
Mojito / Fraise / Passion	12 €
Rhum, Menthe, Citron vert, Sucre canne	
Sex on the beach	12 €
Vodka, Chambert, Orange, Cranberry	
Moscow mules	12 €
Vodka, Gingerbeer, Citron vert, Sucre canne	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8 €
Menthe, Citron vert, Sucre canne, Perrier	
Pecatini	8 €
Pêche, Citron, Tonic	
French Kiss	8 €
Citron vert, Fraise, Gingerbeer	
Blood hibiscus	8 €
Fraise, Cramberry, Hibiscus, Citron	

EAUX

	50 cl	1 L
Evian	5 €	7,50 €
Badoit	5 €	7,50 €
San Pellegrino		8,50 €

Prix Net en Euros, Service compris / Net Price in Euros, Service included


LE CHASSE-MONTAGNE
 ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

BIERES BOUTEILLES

Chouffe	Belgique	7,50 €
Desperados	France	6 €
Corona	Mexique	6 €
Pelforth brune	France	6 €
La Bête Blanche	France	7,50 €
Brooklyn East IPA	U.S.A	6 €
Cidre MAGNERS	Irlande	8 €
Supp Sirop		1 €
1664 sans alcool		7 €

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
1664 Blonde	5 €	9 €
Grimbergen	5,50 €	9,90 €
Blanche		
Picon Bière	6,50 €	9,50 €
Monaco	5,50 €	9,50 €
Panaché	4,70 €	9,20 €
Galopin		3 €
Supp Sirop		1 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné	2,90 €
espresso, decaffeinated, americano	
Double espresso, Allongé, décaféiné	5 €
double espresso, Americano, decaffeinated	
Petit café crème, décaféiné	3 €
small white coffee, decaffeinated	
Grand café crème, décaféiné	5,50 €
large white coffee, decaffeinated	
Chocolat Chaud	5,50 €
hot chocolate	
Lait chaud au Miel	5,50 €
hot milk with honey	
Cappuccino	5,50 €
Café, Chocolat Viennois	6,50 €
coffee or hot chocolate with whipped cream	
Thé, Infusion	5 €
tea or herbal tea	
Vin Chaud	5,50 €
mulled wine	
Green Chaud (Chocolat et Chartreuse)	8 €
Green chaud : Chocolate and chartreuse	
Grolle du Chasse Montagne	70 €
Pour 6 Personnes	
Agrumes, 70 cl de café, 30 cl de Génépi	
Citrus, 70 cl of coffee, 30 cl génépi	

DIGESTIFS

Leblond Cognac	4 cl	8 €
Marie Brizard	4 cl	6 €
Disarono	4 cl	7,50 €
Cointreau	4 cl	7,50 €
Grand Marnier	4 cl	7,50 €
Tequilla	4 cl	10 €
Limoncello	4 cl	7 €
Amaretto	4 cl	8 €
Bailey's	4 cl	7,50 €
Get 27/31	4 cl	7,50 €
Armagnac	4 cl	10 €
Calvados	4 cl	14 €
Cognac Hennessy	4 cl	10 €
Chartreuse verte	4 cl	9 €
Génépi Guillaumette	4 cl	8 €
Eaux de vie de	4 cl	8 €
Poire/Framboise	4 cl	8 €

LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

A P A R T A G E R / T O S H A R E

Planche de cochonnailles / 2 personnes 16€

Terrine de Campagne, Saucisson, Viande des Grisons ,
Mortadelle et Jambon cru de Savoie



Mountain charcuterie board / 2 persons

Country terrine , dry sausage, Grison meat, Mortadelle and raw
ham from Savoy

Fromages de notre affineur local : Maison Buttay / 2 personnes 17€

Comté, Beaufort, Abondance et Tomme de Savoie



Cheeses board from our local refiner , Maison Buttay /2 persons

Comté, Beaufort, Abondance and Tomme of Savoy

Caprice à deux

28€



Fromages de notre affineur local et Cochonnailles

Cheeses from our local refiner and Charcuterie board

Sardines millésimées

17€



Sardines et toasts

Vintage Sardines and toasts

Terrine de Campagne

17€

Condiments et toasts



Country terrine

Condiment and toasts

Prix Net en Euros, Service compris / Net Price in Euros, Service included



LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

E N T R E E S / S T A R T E R S

Truite en Gravlax de Betterave, Méli-Mélo de Légumes acidulés



Trout in Gravlax of beetroot, mixed with acidic vegetables

17€

Terrine de Poireaux en vinaigrette, Semoule d'Oeuf

Leek Terrine, semolina of egg and vinaigrette



14€

Oeuf Cocotte aux saveurs de Bourgogne

Cocotte egg with flavors of Burgundy

18€

Vol au Vent à La Reine, feuilleté garni de Ris de veau et champignons des bois

Queen-style Vol-au-Vent, Puff pastry filled with veal sweetbreads and wild mushrooms

20€

Soupe Bûcheronne, Soupe de Légumes, Diot de Savoie, Toasts de Tomme fondue

Bucheronne Soup, Vegetable soup, Savoyard Diot Sausage and Toasts of melted Tomme

17€

23€



Terrine de Foie Gras mi-cuit, Compoté d'agrumes, Chutney d'agrumes exotiques, Brioche toastée

Half-cooked foie gras terrine, Citrus compote, Exotic citrus chutney, Toasted brioche

Petite

Salade Montagnarde, Oeuf parfait, Tomates séchées, Lardons, Pomme de terre, Reblochon, Croûtons

15€

Mountain Salad, Egg, Candied tomatoes, Bacon, Potato, Reblochon, Croutons

Grande

23€

Prix Net en Euros, Service compris / **Net Price in Euros, Service included**



LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

P L A T S / D I S H E S

Hachis Parmentier de Boeuf, Mesclun de Jeunes Pousses de Salade 28€

Beef Parmentier, spring mix salad

Ballottine de Pintade à la Fourme d'Ambert, Légumes de Saison et Sauce Albufera 28€

Guinea fowl ballotine with Ambert Fourme, seasonal vegetables and Albufera sauce

Carré de Veau, Croquette de Légumes et Jus à la truffe d'été 38€

Rack veal with vegetable croquette and truffle sauce

Poitrine de Cochon, Confite et laquée sauce BBQ 28€

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Jus de Viande et Tomates confites

Confit and lacquered Pork with BBQ sauce

Mashed potatoes with olive oil, meat jus and candied tomatoes

Souris d'Agneau, Carottes de couleurs, Cumin 38€

Lamb shank, coloured Carrots, Cumin

Omble chevalier, Quenelles de Brochet, Ecrevisses, Sauces Verde et Homardine 28€

Arctic Char, Pike Quenelles, Crayfish, Verde Sauce and Lobster Homardine

Burger du Lodge, Steak façon bouchère (150g), Röstis, Lard, Oignons caramélisés, Tomates confites et Sauce Reblochon 30€

Lodge Burger: beef steak (150g), rosti, bacon, caramelized onions, candied tomatoes and Reblochon sauce

Entrecôte maturée (300 gr), Beurre Maître d'Hôtel et Rostis 38€

Aged Rib-Eye Steak (300 gr), Maître d'Hôtel Butter and Rösti

Prix Net en Euros, Service compris / Net Price in Euros, Service included



LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

SPECIALITES LOCALES LOCAL SPECIALITIES

Tartiflette 🕒

25€

Pomme de terre, Oignons caramélisés, Lardons, Crème fraîche et Reblochon

Tartiflette

Potatoes, caramelized onions, bacons, fresh cream and Reblochon cheese

Croûte aux fromages 🕒

25€

Jambon cru, pain Bucheron, Beaufort, Comté, Tomme, Vin Blanc, Oeuf Poché

Cheeses Crust

Raw ham, Country bread, Beaufort cheese, Comté cheese, Tomme cheese, white wine, poached egg

Boite Chaude 🕒

25€

Servie avec poitrine de cochon croustillante, Pomme de terre

Baked cheese in a wooden box

Served with brousty bacon, potatoes

S U P P L É M E N T S / E X T R A

Assiette de Frites pour 1 personne



5€

Plate French Fries for 1 person

Bol de Salade verte pour 1 personne



4€

Green Fresh Salad Bowl for 1 person

Pommes de terre vapeur pour 2 personnes



5€

Steamed potatoes for 2 persons

Prix Net en Euros, Service compris / Net Price in Euros, Service included


LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

V E G E T A R I E N S / V E G E T A R I A N S

Gnocchis à la rigante

25€

Servis avec sauce tomates au thym

Gnocchis alla rigante

Served with a thym tomato sauce

Burger Veggie

25€

Steak végétal (125 gr), Rostis, tomates confites, salade verte, compoté d'oignons et Sauce Reblochon

Veggie Burger

Vegetable steak, Rostis, candied tomatoes, green fresh salad, caramelized onions and Reblochon sauce

M E N U P ' T I T S K I E U R / K I D ' S M E N U



Fish and Chips / Fish and Chips

ou / or

Burger Rosti / Rosti burger

18€

+

1 verre de sirop / 1 glass of syrup

+

1 boule de glace aux choix / 1 Scoop ice cream



PLAT DU JOUR / DAILY SPECIAL

CONSULTER VOTRE SERVEUR / CONSULT YOUR SERVER

Prix Net en Euros, Service compris / Net Price in Euros, Service included



LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

D E S S E R T S / D E S E R T S

Tarte Tatin de Pomme, Glace Vanille	10€
Apple Tatin Tarte with Vanilla Ice Cream	
Mousse au Chocolat Noir Valrhona, Sésames et Griotte	10€
Valrhona Dark Chocolate Mousse with Sesame and Morello Cherry	
Fromage Blanc 40% MG et son Coulis de Fruits	7€
Cottage cheese 40% MG served with the fruits coulis	
Poire pochée au vin chaud, Chantilly et Glace Vanille	10€
Poached pear in hot wine, Chantilly cream and vanilla ice cream	
Flan Vanille au gousse Bourbon et Chantilly	10€
Vanilla Bourbon flan and Chantilly cream	
Salade de Fruits Frais / Fresh fruits salad	9€
Cheesecake Myrtille / Blueberry Cheesecake	10€
Tiramisu / Italien Tiramisu	10€

G L A C E S / I C E C R E A M

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€**

Vanille, Chocolat, Framboise, Citron, Mandarine,
Poire, Génépi, Caramel beurre salé, Fraise, Myrtille
**Vanilla, Chocolate, Raspberry, Lemon, Mandarin,
Pear, Génépi, Salted Caramel, Strawberry, Blueberry**

Coupe colonel : 2 boule de sorbet citron et 4 cl de Vodka 11€

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

Prix Net en Euros, Service compris / **Net Price in Euros, Service included**


LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT

VINS BLANCS

12cl 75cl 150cl

SAVOIE

JACQUERE 7 € 26 €

2021, Domaine BOUVET

CHIGNIN BERGERON 43 €

2024, Domaine BOUVET

ROUSETTE 36 €

2024, Domaine BOUVET

MARIN 8 € 30 €

2024, Domaine DELALEX

BOURGOGNE

SAINT VERAN 50 €

2022, Maison LOUIS LATOUR

VAL DE LOIRE

POUILLY FUMÉ 53 € 98 €

2023, Roc de l'Abbaye

SANCERRE 49 €

2022, Roc de l'Abbaye

VALLÉE DU RHÔNE

VIOGNIER 7 € 32 €

2024, Domaine MONTROSE

LANGUEDOC

CHARDONNAY 33 €

2024, Domaine MONTROSE

COTES CATALANES 45 €

2023, Domaine Le Roc des Anges

VINS ROSÉS

LA NUIT TOUS LES CHATS

SONT GRIS 7 € 35 € 67 €

Cellier des Chartreux

LES BULLES

CHAMPAGNE DRAPPIER

BRUT 13 € 75 €

Maison Drappier

CRÉMANT DE SAVOIE 8 € 38 €

Cuvée Victor Emmanuel

Domaine BOUVET

PROSECO 7 € 40 €

IORELLI/ ITALIE

VINS ROUGES

12cl 75cl

SAVOIE

GAMAY 7 € 32 €

2022, Domaine Cave MERCIER

MONDEUSE 9 € 35 €

2022, Domaine BOUVET

BOURGOGNE

HAUTES COTES DE BEAUNE 13 € 60 €

2022, Maison LOUIS LATOUR /

POMMARD 95 €

2019, Maison LOUIS LATOUR

BORDEAUX

GRAVES 37 €

2021, Chateau PIRION

LALANDE DE POMEROL 65 €

2020, Chateau Ame de Viaud

VAL DE LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEUIL 36 €

2023, Marc Bredif

SANCERRE 49 €

2022, Roc de l'Abbaye

BEAUJOLAIS

BROUILLY 35 €

2022, Domaine Pierre Dupond

VALLÉE DU RHÔNE

SAINT JOSEPH 10 € 49 €

2023, Domaine VALLET

VACQUEYRAS 8 € 38 €

2023, Réserve Saint Dominique

LANGUEDOC

CORBIERES 38 €

2020, Chateau Gleon

FAUGERES 40 €

2022, La Closeraie

PIC SAINT LOUP 54 €

2023, Mas de Jan

Plus de choix, demandez la Carte des Vins
For a larger selection of wines, please ask
the wine list

Millésimes sous réserve de disponibilité
Vintages subject to availability.

LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT