



Lara, la famille Oreiller et l'équipe des Chamois vous souhaitent la bienvenue. Nous vous accueillons tout au long de l'année, midi et soir, pour partager un moment convivial au sein de notre établissement.

Ce restaurant familial fondé en 1972 par notre grand-père, Hermann Julier, saura vous charmer par son cadre montagnard ainsi que sa magnifique cheminée.

Lieu incontournable où le fromage, la viande au feu de cheminée ainsi que les produits de la région seront à l'honneur.

Nos propositions du chef, nos plats du jour et nos menus élaborés à votre convenance seront également égayer vos papilles !

Nous vous accueillons également lors de vos retours de randonnées ou du ski pour une boisson rafraîchissante ou chaude.

Toutes les consommations sont à payer directement au restaurant.

Pensez à réserver votre table auprès de la réception ou directement au restaurant.

Voici un petit avant-goût des prouesses de notre équipe de cuisine —>

Carte du restaurant les Chamois

Potage du jour Soup of the day	9.–
Os à moelle à la fleur de sel et son pain toasté (12 minutes de préparation) Roasted bone marrow with salt crystals and toast	14.–
Mille-feuille aux champignons frais Fresh mushroom Millefeuille	15.–
Escargots du Mont d'Or beurre à l'ail maison / 6 ou 12 pièces Snails from Mont d'Or served with garlic butter	12.– 22.–

Nos salades

Salade verte Green salad	8.– 15.–
Salade verte et crudités de saison Salad and crudités	9.– 17.–
Salade de brebis chaud en croustillant et abricots Crusty sheep's cheese salad with apricots	15.– 24.–

Pour les petits cabris

Pâtes nature Pasta with butter	13.–
Pâtes tomate ou bolognaise Pasta with tomato or bolognaise sauce	15.–
Chicken nuggets maison, frites maison et jardinière de légumes Homemade chicken nuggets with vegetables	16.–
Mini rösti maison avec saucisse à rôtir sauce à l'oignon Small grated potato cake with roasted sausage and onion gravy	17.–

Raclette (sur demande)

A discrétion servie avec pommes de terre et garniture maison Traditional meal of local cheese melted with potatoes and crudités	34.–
La gourmande servie avec pommes de terre, viande séchée et garniture maison Traditional meal of local cheese melted served with slices of air-dried beef	42.–

De notre cheminée

Coquelet en crapaudine grillé aux herbes du Grand-Saint-Bernard Spatchcock poussin grilled with local herbs	36.–
Côte de cochon rassie sur os 300g Dry aged pork chop 300g	39.–
Entrecôte parisienne de bœuf 250g Beef rib-eye	45.–
Filet de bœuf 220g Beef fillet steak	49.–
Cœur de filet de bœuf "Chateaubriand" 500g pour 2 personnes Chateaubriand for two people	119.–

Nos röstis maison

Rösti nature œuf Grated potato cake with a fried egg	26.–
Rösti "bernois" fromage, lard et œuf Grated potato cake with cheese, bacon with a fried egg	28.–
Rösti végétarien légumes et œuf Grated potato cake with vegetables and a fried egg	28.–
Rösti saucisse à rôtir sauce à l'oignon Grated potato cake with roasted sausage and onion gravy	31.–

Fondues au fromage

Fondue nature Cheese fondue	26.–
Fondue à l'échalote Cheese fondue with shallots	27.–
Fondue aux bolets Cheese fondue with ceps	28.–
Fondue à la tomate avec pommes de terre Cheese fondue with tomatoes served with potatoes	28.–

Fondues à la viande

Fondue chinoise bœuf et poulet, dès deux personnes Finely sliced beef and chicken cooked in stock at the table	44.–
Fondue vigneronne bœuf et poulet, dès deux personnes Finely sliced beef and chicken cooked in a red wine stock at the table	46.–