

Le Chabichou vous propose sa carte room-service 7j/7. Composez le 9.

The Chabichou proposes its room service menu 24/24 and 7/7. Dial 9.

*** Ces plats sont également disponibles de 21h30 à 7h00.**

*** These dishes are also available from 9.30 pm to 7.00 am.**

Un supplément de 20% est appliqué à toute commande de room service.

A 20% surcharge is applied to all room service orders.

Consommé de poule, petits légumes, vermicelle **28 €**

chicken stock, small vegetables, vermicelli

Crème de légumes parmentière **30 €**

Vegetable cream parmentière

LES SOUPES
SOUPS

LES ENTRÉES STARTERS

Pâté croûte de volaille, ris de veau, foie gras, salade de mâche * **35 €**

Poultry pâté, calf sweetbread, foie gras, salad

Cœur de saumon fumé, salade de pommes de terre à la crème * **40 €**

Smoked salmon, potato salad with cream sauce

LE LAC ET LA TERRE LAKE AND LAND

Suprême de volaille, sauce Albufera, légumes verts **50 €**

Chicken supreme, Albufera sauce, green vegetables

Quenelles de brochet aux écrevisses, épinards, champignons **45 €**

Pike quenelles with crayfish, spinach, mushrooms

LES PÂTES ET FARINAGES
PASTA AND FLOURING

Penne ou spaghetti accompagnées de la sauce de votre choix **40 €**

Bolognaise ou carbonara servi avec du parmesan

Penne or spaghettis served with the sauce of your choice

Bolognese or carbonara served with parmesan

Croque-monsieur à la truffe by Stéphane Buron **45 €**

Stéphane Buron's truffle croque-monsieur

Club sandwich façon Chabichou, fines tranches de lard croustillant,

pommes allumettes **45 €**

Chabichou style club sandwich, thin slices of crispy bacon, thin french fries

Cheeseburger de bœuf 180gr, compotée d'oignons, cheddar, lard de

pays grillé **55 €**

Beef Cheeseburger 180gr, stewed onions, cheddar, grilled bacon

LES PLANCHES PLATES

Sélection de fromages de nos alpages, pain, beurre (2pers.) * 36 €
Selection of cheeses from our alpine pastures, bread, butter (2pax)

Sélection de charcuterie de nos montagnes, pain, beurre, condiments (2pers.) * 36 €
Selection of cold cuts from our mountains, bread, butter, condiment (2pax)

VEGAN VEGAN

Risotto d'artichauts aux truffes *Artichoke Risotto with truffles* 59 €

*La crème brûlée à la vanille *Vanilla crème brûlée* 19 €
Ile flottante aux pralines 19 €

Island of meringue floating in vanilla sauce and pralines

*Riz au lait à la vanille, caramel *Vanilla rice pudding with caramel* 19 €

LES DESSERTS

LE COIN DES ENFANTS KIDS CORNER

Entrées *Starters* 15 €

Bouillon de poule, vermicelles *Chicken broth, vermicelli*

Potage de légumes *Vegetable soup*

Pâtes *Pasta* 20 €

Coquillettes carbonara ou spaghettis bolognaise

Carbonara macaronis or bolognese spaghettis

Plats *Main Courses* 24 €

Petits filets de volaille façon nuggets, pommes allumettes

Poultry filets nugget's style, thin french fries

Filet de sole cuit Meunière, haricots verts

Meunière style sole filet, green beans

Desserts *Desserts* 10 €

Fondant mi-cuit au chocolat *Chocolate cake* *