



# #CE SOIR ON BRAISE !

## LES PRÉLIMINAIRES

Os à moelle Flambé au Génépi*	11 €
Pâte en Croûte de la Maison Baud <small>(Porc, Veau, Trompettes de la Mort et Vermouth de Savoie)</small>	15 €
Escargots de Magland en Persillade*	x6 : 8€ x12 : 14€
Oeuf Bio de Savoie en Mimosa	8 €
Truite de Savoie Fumée & Crème aigrette*	16 €
Planche de Charcuteries de la Maison Baud & Fromages de la Fruitière des Houches*	22 €

\*Ces entrées sont servies avec des toasts de Pain de notre ami Pin-Pin.

## TU ME FAIS FONDRE...

Reblochonade	28 €
Fondue de la Braïse <small>Vacherin, Abondance, Beaufort, Comté, Gruyère Suisse</small>	26 €

(Servie avec Salade & Pommes de Terre)

Accompagnez votre moment de plaisir avec une charcut' de la Maison Baud 5 €/pers.

## MENU ENFANT

1 Sirop  
Steak Haché & Frites Maison  
1 boule de Glace



## ON BRAISE ?

L'Andouillette Savoyarde de la Maison Baud	12 €
Faux Filet Race Montbéliarde 180g <b>On double la mise ? 360g</b>	17 € 34 €
Ribs de Cochon du Mont-Blanc marinés	27 €
Poulpe de Roche de Bretagne	24 €
Jambon du Mont-Blanc Braisé 200g	14 €
LE BURGER « LA BRAISE » <small>Pain Brioché Maison Bourdillat, Boeuf du Mont Blanc à la Flamme Reblochon Fermier, Pickles Maison, Salade, Oignons, Sauce secrète)</small>	simple : 22€ double : 26€
Salade de Poulet Braisé façon Caesar	17 €

## SUR LE CÔTÉ

Frites Maison	5 €
Pomme de Terre rôties	6 €
Gratin de Légumes de Saison	6 €

## ENVOIE LA SAUCE



Ketchup / BBO / Mayonnaise à l'estragon  
/ Mayonnaise / Moutarde de Savoie

### Spéciales :

Reblochon	4 €
Poivre vert	4 €

## SÉLECTION D'ENTRECOTES & CÔTES DE BOEUF MATURÉES DE NOS MONTAGNES

Tarif au Poids - Demandez le Programme



## ANTI-GASPI !



Tous nos plats sont servis avec une salade.  
Si vous n'en souhaitez pas, merci de nous l'indiquer !

Saviez-vous que 57% des salades vertes étaient jetées en France ?

## UNE PETITE DOUCEUR ?

Crème Brûlée au Foin de Vallorcine	9 €
Mousse au chocolat du shouka	9 €
Crumble aux fruits de Savoie du Moment	9 €
Notre sélection de Fromages	9 €
Faïsselle de Brebis des Houches au Miel de la Vallée ou Sel & Poivre	7 €
Glace artisanale <small>(vanille, chocolat, fraise, caramel, pamplemousse)</small>	2 parfums 3 € 3 parfums 5,50 €



CUISINE AU FEU DE BOIS - CAVÈ A VIN



3 allée des Bréventines - Les Houches



04 50 53 82 78



contact@labraisechamonix.com

# APERRO ?

Ricard	4€	Apérol Spritz	12€
Pontarlier	4€	Salvia Spritz	12€
Whisky	9€	Gin Tonic (Altitude)	12€
Kir	7€	London Mule	12€
(Cassis/Framboise/Myrtille/Pêche)		Bloody Mary	12€
Kir Pétillant	12€	Vins du Moment (verre)	8€
Yaute Tea 	12€		

# BIERES & CIDRE

Blonde BS (Pression)	25cl	50cl	4€	7,50€
Blanche BS (Pression)	25cl	50cl	4€	7,50€
Ambrée (Bouteille 33cl)				7€
Nonne Triple (Bouteille 33cl)				9€
Cidre de Haute Savoie Les Pentes BIO (Bouteille 33cl)				6€

# UN PEU DE CHALEUR

**SHOUKA**  
TORRÉFACTEUR D'ALTITUDE

Espresso	2,5€	Tisane des Alpes	4€
Cappuccino	4,5€	Thé Earl Grey	4€
Chocolat Chaud	5€	Thé Vert-Menthe	4€

# LES SODAS & JUS

Yaute Cola	4€
Yaute Tea	4€
Yaute Limonade	4€
Mona Soda (Ginger Beer, Abricot-Pêche, Orange sanguine, Fraise-Framboise)	5€
Jus de fruits Le Prince (Abricot / Tomate / Orange /Pomme-Framboise)	5€
Sirop à l'eau (Grenadine, Citron, Menthe, Orgeat, Pêche)	3€
Eau by Cryo (Plate ou Gazeuse)	3€

# P'TIT DIGEO ? (4cl)

Génépi	9€	Armagnac	9€
Get 27	9€	Téquila	9€
Cognac	9€	Rhum	9€
Black Spirit	7€	Sotol	12€

  
**LA BRAISE**

· CUISINE AU FEU DE BOIS · CAVE A VIN ·

