

LA



# BRAISE

· CUISINE AU FEU DE BOIS · CAVE A VIN ·



3 allée des Bréventines - Les Houches



04 50 53 82 78



[contact@labraisechamonix.com](mailto:contact@labraisechamonix.com)



# BIENVENUE A LA BRAISE !

Dans ce repère de bons vivants nous mettons à l'honneur le terroir savoyard simplement avec des **produits soigneusement sélectionnés** directement auprès de **producteurs & paysans de notre territoire.**

Revenir à une façon de consommer plus naturelle & responsable afin de soutenir une économie locale propre et respectueuse de la Terre, du Vivant & de L'Humain est pour nous une priorité.

Attachés à la gastronomie de notre pays, nous mettons également en valeur le savoir-faire de vignerons engagés à travers **une cave à vin avec + de 400 références** que nous vous invitons à découvrir dans **notre partie épicerie**, où vous y retrouverez les produits que vous pouvez déguster sur notre carte comme **le Pain au Levain Naturel de notre ami PIN-PIN, de la Moutarde de Savoie, du miel de la vallée et bien d'autres saveurs locales.**

## NOS PRODUCTEURS DE COEUR

**PAIN AU LEVAIN NATUREL** : ARTISAN BOULANGER PINPIN - 74310 SERVOZ

**BOEUF BRUNE DES ALPES & FROMAGES** : FERME DE VALLORCINE - 74660 VALLORCINE

**BOEUF ANGUS** : FERME DE MANEGUET - 74440 TANINGES

**BOEUF HERENS** : FERME LES 3 TERRES - 74310 LES HOUCHES

**FROMAGES** : FROMAGERIE LA FRUITIERE - 74310 LES HOUCHES

**LÉGUMES, FRUITS, AROMATIQUES** : GAEC SYLVIA & YANNICK VIRET - 74150 MARCELLAZ ALBANAIS

**BOEUF / AGNEAU / PORC** : ABATTOIR DU MONT BLANC - 74120 MEGEVE

**BUNS À BURGER** : MAISON BOURDILLAT - 74400 CHAMONIX

**PORC & SALAISONS** : MAISON BAUD - 74370 VILLAZ

**PÂTES ARTISANALES** : PATES COTÉ MONT BLANC - 74300 ARACHES LA FRASSE

**ESCARGOTS** : HELIX MONT BLANC - 74300 MAGLAND

**CHOCOLAT & CAFÉ** : SHOUKA - 74400 CHAMONIX

**FROMAGE BREBIS** : FERME CROETS MASTINS - 74310 LES HOUCHES

**POISSONS** : DU LÉMAN À L'OCÉAN - 74500 MAXILLY SUR LÉMAN

**FRUITS DES SAVOIES** : THABUIS - 74800 ARENTHON

**BOEUF & PORC** : FERME DE CHALLONGES - 74910 CHALLONGES

**LEGUMES SECS** : MOULIN DU VERS PRÉ - 74150 VALLIERES-SUR-FIER

**VOLAILLES** : LA MERE GAUD - 74140 BALLAISON

**VOLAILLES** : LES VOLAILLES DU SEMNOZ - 74600 SEYNOD

**MORILLES** : MORILLES DU LAC - 74210 SAINT-JORIOZ





# #CE SOIR ON BRAISE

## LES PRÉLIMINAIRES SEULS OU A PLUSIEURS...

TERRINE DE PAYS DU MOMENT  
SAUCE MONDEUSE & CHOCOLAT du SHOUKA

• 9 € •

TARTARE DE BOEUF ANGUS de la FERME DE MANEGUET  
& TOMME DE SAVOIE

• 18 € •

CROQUETTES DE TRUITE FUMÉE DE SAVOIE  
& CRÈME AUX HERBES

• 15 € •

BROCHETTES D'ESCARGOTS DE MAGLAND (x12)  
PANCETTA de la MAISON BAUD & CRÈME PERSILÉE

• 18 € •

OS À MOELLE & FOCCACIA DE PINPIN À L'AIL

• 14 € •

CHARCUTERIE DE LA MAISON BAUD  
& PICKLES MAISON

• minimum : 2 personnes : 17 € pp •

CROUSTILLANT DE CHÈVRE FERMIER, LARD PAYSAN  
& MÂCHE DU PAYS

• 15 € •



Des suggestions du moment sont sûrement disponibles,  
demandez le programme !!!

# ON BRAISE ?!

ANDOUILLETTE DE LA MAISON BAUD  
SAUCE MOUTARDE DU COLONEL

• 18 € •

PIÈCE DE BOEUF de nos ALPAGES  
élevée en Pays de Savoie · en fonction de l'arrivage

• 22€

DOS DE COCHON FERMIER de la YAUTE

• 20 € •

POISSON DE SAVOIE AU BEURRE BLANC & AGRUMES

• 28 € •

AGNEAU DU PAYS DU MONT-BLANC  
en fonction de la découpe

• 25 € •

BURGER DE LA BRAISE

Pain de la Maison Bourdillat, Haché d'Angus de la Ferme de Maneguet,  
Raclette au Lait Cru de la Vallée, Lard Paysan, Oignons,  
Salade d'Annecy, Mayonnaise aux herbes fraîches

• 25 € •

BRASERADE SUR TABLE

Boeuf Angus de la Ferme de Maneguet & Cochon du massif des Bornes

• 29 € •

SÉLECTION DE VIANDES DE NOS MONTAGNES  
DANS NOTRE CAVE

(Agneau, Porc, Volailles & Boeuf maturé)

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 ?

## SUR LE CÔTÉ

en direct du GAEC Viret

FRITES

5€

GRATIN DE LÉGUMES  
DU MOMENT

6€

PURÉE DE GRAND MÈRE

5€

## ENVOIE LA SAUCE



KETCHUP

MAYONNAISE AUX HERBES FRAÎCHES

MOUTARDE DU COLONEL «MADE IN SAVOIE»

Spéciales :

BLEU DU PAYS : 2 €

ÉCHALOTE & MONDEUSE : 2 €

POIVRE VERT DE MADAGASCAR : 2 €

## TU ME FAIS FONDRE...

Fondue de la Fruitière des Houches aux 3 Fromages\*

• 26 € •

MINIMUM 2 PERS.

Demi Reblochon Fermier au Brasero\*

Reblochon Fermier sélectionné par La Fruitière des Houches

• 26 € •

+ Charcuterie de la Maison Baud + 5 € par personne )

Raclette au Lait Cru de la Vallée  
cuite dans la cheminée  
& Charcuterie de la Maison Baud\*

• 32 € •

\*(Servis avec une Salade & Pommes de Terre du GAEC Viret)

## MENU ENFANT



1 Sirop

Steak Haché à la Flamme  
Frites Maison  
1 boule de Glace

## DESSERTS ?

Découvrez notre  
vitrine de desserts maison  
toujours de saison & LOCAUX !

## MENU DU MIDI

du LUNDI au VENDREDI

Cuisine au Chaudron & au Grill avec les meilleurs produits de nos vallées !

18 € Entrée + Plat ou Plat Dessert

21 € Entrée + Plat + Dessert

(+ 1 € Café ou Thé)



# NOS BOISSONS

## APÈRO ?

Ricard _____	4 €	Apérol Spritz _____	12 €
Pontarlier _____	4 €	Salvia Spritz _____	12 €
Whisky _____	9 €	Gin Tonic (Altitude) _____	12 €
Kir _____	9.5 €	London Mule _____	12 €
(Cassis/Framboise/Myrtille/Pêche)		Bloody Mary _____	12 €
Kir Pétillant _____	12.5 €	Made in La Braise (crème de myrtille, pétillant naturel, cognac)	15 €

## BIÈRES & CIDRE

Blonde BS (Pression) _____	25cl 4 €	50cl 7,50 €
Pression du Moment _____	25cl 4 €	50cl 8 €
Ambrée (Bouteille 33cl) _____		7 €
Nonne Triple (Bouteille 33cl) _____		9 €
Cidre de Haute Savoie Les Pentes BIO (Bouteille 75cl) _____		22 €

## LES SODAS & JUS

Yaute Cola _____	4 €
Yaute Tea _____	4 €
Mona Soda _____	5 €
Jus de fruits Le Prince (Abricot / Tomate / Orange / Pomme-Framboise) _____	5 €
Limonade & Diabolo _____	5 €
Sirop à l'eau (Grenadine, Citron, Menthe, Orgeat, Pêche, Cerise, Fraise, Mandarine) _____	3 €

## P'TIT DIGEO ? (4cl)

Génépi _____	9 €	Armagnac _____	12 €
Get 27 _____	9 €	Téquila _____	9 €
Cognac _____	9 €	Rhum _____	9 €
Chartreuse (Jaune/Verte) _____	12 €	Sotol _____	12 €
Élixir de la Grande Chartreuse _____			15 €

## EAU

Stoppons le transport de l'eau et les emballages !

Forfait Eau Filtré & Gazeuse Maison by CRYO :

5€ par table à volonté

## UN PEU DE CHALEUR

### SHOUKA

TORRÉFACTEUR D'ALTITUDE

Espresso _____	2,5 €	Tisane des Alpes _____	4 €
Décaféiné _____	2,5 €	Thé Vert-Menthe _____	4 €
Cappuccino _____	4,5 €	Thé Noir _____	4 €
Irish Coffee _____	15 €		



# NOS BOISSONS

## NOTRE CAVE À VIN

### Vins du Moment 8€

Des vins locaux surprenants, à découvrir, grâce à nos multiples références de notre Cave à Vin !

### Vins Sélectionnés 12€

Des grands vins à savourer, présentant le meilleur des vignes françaises, italiennes & suisses

NOS VINS AU VERRE



Voici la liste des vignerons engagés et talentueux avec qui nous avons l'honneur de travailler :

Ludovic Archer - Domaine Giachino - Vins des Allobroges  
Fabien Jouvès - Famille Pichon - Guilhem Dardé - Sylvain Pataille  
Huber Verdereau - Terra Vitæ Vinum - Le Facteur Château Ferrière - Le Puy Chèrouche - Lucas Madonia - Alta Langa - Dosset - Corentin Houillon  
Natacha Chave - Frédéric Agneray - Domaine Giudicelli - Xavier Benier  
Clau de Nell - Château Fonroque - Jean François Ganeva - Domaine Belluard  
Domaine du Kré - Maison Buisson - Domaine de l'Iserand - Gilles Berlioz  
Jean Max - Myrko Tépous - Angeli - Jules Métras - Pierre Gonon - Trevallon -  
Jean François Ganevat - Domaine de Beudon - Les Petits Rien - Domaine Belluard  
& bien d'autres vignerons engagés.



SCANNEZ MOI



Découvrez l'ensemble de notre cave en flashant ce QR code ou en vous y rendant directement

- 🔥 Demandez votre dégustation au caveau et bénéficiez de conseil de professionnel de manière privée et personnalisée. Idéal pour compléter votre cave et/ou vos locations saisonnières.