



REST'O CHALET

— NE BOUGE PAS, ON LIVRE! —

ATHERAC

Comment ça marche ?



- Je choisis UN plat à partager pour minimum 8 pers, avec le même accompagnement
- Je commander à l'avance - J'informe LA DATE (je précise si c'est déjeuner ou dîner) , L'ADRESSE , NOM ET TELEPHONE
- Je commande par WHATSAPP +33 7 67 33 3010
ou par email restochalet74@gmail.com

LE PRIX EST PAR PERSONNE, POUR DES ENFANTS 1 PORTION POUR 2 suivant leur appétit biensûr! forfait LIVRAISON 25 €

How it works ?

- I choose one dish to share, for a minimum of **8 people**, with the same side dish for everyone.
- I place my order **in advance** (24, 48 or 72 hours), I provide the DATE (and specify the approx time for lunch or dinner), as well as the DELIVERY ADDRESS, NAME, and PHONE number
- I place my order via WHATSAPP: +33 7 67 33 30 10
or by email restochalet@gmail.com

PRICE IS PER PERSON , FOR KIDS 1 PORTION CAN BE SHARED BETWEEN 2 ,
DELIVERY FEE 25 €



REST'O CHALET — X — ATHERAC

PETIT DEJ'O CHALET - BREAKFAST - 15€ / PERSON

- Baguette
- 2 mini viennoiseries / pers : * 1 mini pain au chocolat et mini 1 croissant
- Jus de pomme artisanal raisonné 25cl / pers
- Brioche individuelle
- Confiture artisanale aux fruits rouges
- Miel de Montagne

Attention prévoir votre beurre !

Prix/personne, commander min pour 8 pers - la veille / Livraison : 25€

- *Bread Baguette*
- *2 mini pastries per person: 1 mini chocolate croissant and 1 mini croissant*
- *Artisanal apple juice 25cl / pers*
- *Individual Brioche*
- *Artisanal Red Berry Jam*
- *Mountain Honey*

Warning, Butter is not provided !

Price per person, minimum order for 8 people - the day before / Delivery fee : 25 €





REST'O CHALET — X — ATHERAC

PETIT BRUNCH'O CHALET - BRUNCH - 27.5€ / PERS

- 2 mini viennoiseries (croissant et pain chocolat)
- Panaché de tartelettes salées
(Emmenthal, Poireaux, Chèvre & Courgette, Lorraine avec lardons)
- Planche de Fromages fermiers & Charcuterie et Pain
- Yaourt granola avec confiture myrtilles intense
- 3 Mignardises

Attention pas de beurre !

Prix / personne, commander minimum pour 8 pers - 48H à l'avance
Commander tous les jours SAUF LUNDI & WEEK END - Livraison 25€

- 2 Mini pastries (croissant & pain au chocolat)
- Assortment of savory tartlets
(Emmental, Leek, Goat's cheese & Zucchini, Lorraine with bacon)
- Board of Local Cheese & Hams - with Bread
- Yogurt with Granola and Intense Blueberry Jam
- 3 Mignardises

No butter is provided !

Price / person, minimum order for 8 people - 48H in advance
Order from Tuesday till Friday - Delivery fee 25€





REST'O CHALET



MENU DE FÊTES - FESTIVE MENU

ENTRÉES AU CHOIX / STARTERS OPTIONS



*

- Coquille St Jacques / *Scallops* 17
- Escargots x 12 / *Snells x 12* 17
- Salade d'Endives, Pommes, Noix / *Salad with Endives, Apples, Walnuts* 9
- Foie Gras 100g / *Foie Gras (Duck liver) 100g* 18
- Plateau de la Mer : 10 demi homards, 60 crevettes moyennes,
6 timbales de tartare de saumon* (100 g) - prix total du plateau 462
*Seafood Platter: 10 Half Lobsters, 60 Medium-Sized Prawns,
6 Timbales of Salmon Tartare (100 g) - total platter price*
- 6 huîtres fines claires N°3 / *Oysters "fines claires N°3"* 14



**

PLATS DE FÊTE / FESTIVE MEALS

- Cerf ** (rôti , pavé ou fondue) servi avec Sauce Venaison 35
Deer Venison (Roast, Steak, or Fondue) served with Venison Sauce
- Suprême de Pintade*** aux Morilles / *Guinea Fowl Supreme, Morels...* 32
- Sauté de Poularde aux Morilles / *Pulard Sauté with Morels* 32
- Civet de Sanglier / *Wild Boar Stew* 30
- Sanglier : Rôti, Mijoté ou Pavé / *Wild Boar : Roast, Stewed, or Steak.....* 27
- Chapon de Bresse. Sauce au choix : Cèpes, Morilles, Poivre, Venaison.. 27
Capon from Bresse. Sauce options : Porcini, Morels , Pepper, Venison
- Plateau de Fromages servi avec sa salade verte et vinaigrette bio 12
Cheese Plater served with green salad and organic sauce

Accompagnement au choix - le même pour tous ou 1 saveur / 6pers :

Gratin de Pommes de terre aux Cèpes / Gratin de Cardon ou
Flan de Potimarron aux Châtaignes / Purée de Panais aux Châtaignes

Side Dishes to Choose From - the same for everyone or 1 flavor / 6 pers :

Potato Gratin with Porcini Mushrooms / Cardoon Gratin or
Potimarron Flan with Chestnuts / Parsnip Purée with Chestnuts

- Bûche pâtissière ou glacée / Yule logs or ice cream logs 9





REST'O CHALET



ATHERAC

VIANDES MIJOTÉES - SLOW COOKED MEATS



• Poulet rôti fermier / Free range roast chicken	19
• Diots du Boucher / Butcher's Diots Local sausages	20
• Blanquette de Veau / Veal Stew.....	22
• Boeuf Bourguignon*** / Beef Bourguignon.....	22
• Daurade ou Sandre au beurre / Sea bream or zander fish, with butter	23
• Confit de canard aux cèpes / Duck confit with porcini mushrooms	28
• Gigot d'agneau au thym / Roast leg of lamb with thyme	28
• Magret de canard aux myrtilles / Duck breast with blueberries	28
• Suprême de pintade aux morilles / Guinea fowl supreme, morels	32
• Sauté de Poularde aux Morilles / Sautéed Hen with Morel Mushrooms	32
• Civet de Gibier Champignons locaux / Game Stew + Mushrooms ..	30-35

Accompagnement au choix - le même pour tous ou 1 pour 6pers minimum :

- Gratin de Patate aux cèpes,
- poelée de Noël : pomme de terre châtaignes, girolles, brocolis
- Gratin de Cardon,
- Flan de potimarron aux châtaignes,
- Purée de Panais aux châtaignes
- Gratin Savoyard: gratin de pommes de terre et gratiné au fromage de Savoie
- Gratin de Crozets
- Gratin de Légumes
- Riz ou Polenta

Side Dishes to Choose From - the same for everyone or at least one for 6 people:

- Potato gratin with porcini mushrooms
- Christmas vegetable sauté: potatoes, chestnuts, chanterelle mushrooms, broccoli
- Cardoon gratin
- Pumpkin and chestnut flan
- Parsnip purée with chestnuts
- Savoyard gratin : Savoyard gratin: potato gratin baked with Savoy cheese
- Crozet gratin (Wheat Pasta)
- Vegetable gratin
- Rice or Polenta



REST'O CHALET — X — ATHERAC

NOS SALADES & VEGGIE



*



**



- Carpaccio** betteraves rouges, chèvre frais, noix persil **11**
Carpaccio of red beets, fresh goat cheese, walnuts, parsley
- Salade de Chou chinois, sésame, sauce citron, huile de sésame..... **12**
Chinese cabbage salad, sesame seeds, lemon sauce, sesame oil
- Salade de carotte à l'orientale, coriandre, amandes, fleur d'oranger, huile olive, citron, miel **12**
Oriental carrot salad, coriander, almonds, orange blossom, olive oil, lemon, honey
- Salade d'haricots azukis* aux abricots secs trempés dans du jus de pomme / Azuki bean salad with dried apricots soaked in apple juice **12**
- Salade vitaminée avec carpaccio d'oranges, fenouil et oignons rouges émincés, jus d'orange, huile olive, cannelle **12**
Vitamin Salad with Orange Carpaccio, Fennel, and Red Onion, Orange Juice, Olive Oil, and Cinnamon
- Salade de quinoa rouge / Haricots mungo et carottes sauce noix de cajou / Red Quinoa Salad with Mung Beans, Carrots, Cashew Nut Sauce **14**
- Salade de pâtes*, tomates séchées et pesto, fénugrec anis vert / Pasta salad with sun-dried tomatoes & pesto, fenugreek, green anise. **13**
- Dahl de lentilles corailles, Céleri branche, oignons, carottes, tomates concassées, lait de coco, épices / Red lentil dahl with celery stalks, onions, carrots, crushed tomatoes, coconut milk, and spices. **15**
- Douciflette veggie : Tartiflette à la patate douce sans lardons //



REST'O CHALET — X — ATHERAC

DESSERTS, GOÛTERS / DESSERTS & SWEET TREATS



*



**



- Tartelettes aux fruits : Pommes, Citron, Myrtilles & Framboises, Myrtilles, Abricot, Fraises* / Individual Fruit tart : Apples, Lemon, Blueberries & Raspberries, Blueberries, Apricot, Strawberry **6**
- Reblochon sucré : gâteau à base d'amandes, **sans gluten ni lactose** **6**
*Sweet Reblochon: Almond-based cake **gluten & lactose-free***
- Macarons ** Vanille, Café, Citron, Pistache, Framboise (seul parfum **sans gluten ni lactose**)
*Macarons : Vanilla, Coffee, Citron, Pistachio, Raspberry (only flavour **gluten & lactose-free**)*
Au choix : **8pièces : 10 / 15pièces : 16 / 20 pièces : 21**
- 5 x Choux Chantilly ou Crème pâtissière extra légers trop bons **5**
5 x Chantilly Cream Puffs or Extra Light Pastry Cream just delicious
- Plateau de mignardises*** / Mignardises board
Au choix pour : 10 pièces : **14.5** / 14 pièces : **20** / 20 pièces : **26.5**
- Croix de Savoie : Biscuit sucré, bavaroise vanille, coulis framboise
Sweet biscuit, light vanilla Bavarian cream, homemade raspberry coulis
Au choix pour / Quantity : **4 pers : 18 / 6 pers : 22 / 8 pers : 27**
- Plateau de fruits de saison **7**
Seasonal fruits basket
- Pot de glace fermière 0,5L (Chocolat, Vanille, Praliné, Café, Pistache) **13**
- Pot de Sorbet aux fruits . **13**
Farm Ice cream (Chocolate, Vanilla, Praline, Coffee, Pistachio)
Fruits Ice Cream

P.7

Prix/pers - commander 1 dessert+ 1 plat min pour 6 pers 72H avant - SAUF Samedi+Lundi.Livraison 25€

Price/pers - order 1 desert+ 1 meal min for 6 pers 72H before - EXCEPT Saturday+Monday. Delivery fee 25€

2025

VINS



ATHERAC

Commander
24h à l'avance

Order 24h
in advance

VIN BLANC



ROUSSETTE DE SAVOIE • ERIC CARREL • CRU MARESTEL 2018	20
PETITE ARVINE • CEPAGE DES ALPES • JEAN-CHARLES GIRARD-MADOUX 2020	26
PAKHUS • SAVOIE • DOMAINE RAVIER • (VIN DOUX - ROUSSANE - LABEL HVE) 2020	12
CHIGNIN - BERGERON • JEAN-CHARLES GIRARD-MADOUX 2018 2019	19
CHABLIS • BOURGOGNE • LES CHANOINES 2018	27
POUILLY FUMÉ • LOIRE • JEAN MARIE BERTHIER 2018	27
VIOGNIER • PAYS D'OC • DOMAINE LES SALICES	13
COTEAU DU LAYON BIO • LOIRE • CHÂTEAU DE LA ROULERIE 2018 (MOELLEUX)	21
JOUR BLANC • VIN DE SAVOIE • APREMONT • FRANCE GONÇALVEZ 2022	26



VIN NATURE, CEPAGE JACQUERE, NATURE, NOTES D'AGRUMES, POIRES

VIN ROUGE



MONDEUSE ARBIN • SAVOIE • ANDRÉ & MICHEL QUENARD 2023 - 2024	18
MONDEUSE • SAVOIE • DOMAINE RAVIER FACE AU FORT (LABEL HVE)	26
CÔTES DE BOURG • BORDEAUX • CHÂTEAU DE BARBE 2016	13
SAINT ESTÈPHE • BORDEAUX • CHÂTEAU ROCHER COUTELIN 2017	22
MARGAUX AOP • CRU BOURGEOIS - CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE 2015	33
HAUT MEDOC • CRU BOURGEOIS • CHÂTEAU VICTORIA 2016 (BIODYN) 75CL 19 • 1,5L	41
BROUILLY • BEAUJOLAIS • CHÂTEAU DES TOURS 2018	15
MERCUREY • BOURGOGNE • DOMAINE JUILLOT "VIGNE DE MAILLONNE 2022-23"	41
MERCUREY • BOURGOGNE • DOMAINE DE LA MONETTE 2023-24	33
ALOXE CORTON BOURGOGNE • DOMAINE LOUIS LATOUR 2015	40
GEVREY CHAMBERTIN • BOURGOGNE • F MAGNIEN "VIEILLES VIGNES" 2016	51
VACQUEYRAS • RHÔNE • CHÂTEAU LESTOURS CLOCHER 2016	18
CÔTE RÔTIE • RHÔNE • PIERRE GAILLARD 2018	70
CHÂTEAUNEUF DU PAPE • RHÔNE • CHÂTEAU LA NERTHE 2015	69
ALPINE • VIN DE FRANCE • GAMAY • FRANCE GONÇALVEZ 2022	25



VIN NATURE ZERO SULFITE, FRUIT ECLATANT



INOUIE • VIN DE SAVOIE • GAMAY ÉLEV. AMPHORE • FRANCE GONÇALVEZ 2021	30
--	----

VIN NATURE, SANS SULFITES AJOUTES, FORTE COMPLEXITÉ AROMATIQUE

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE • MINUTY PRESTIGE • 2018	75CL 21 • 1,5L	53
CORSE SARTENE AOP • DOMAINE VETRICCI • 2023		13

NOS BULLES

CHAMPAGNE • RUINART BRUT	62
CHAMPAGNE • DEUTZ	57
CHAMPAGNE • LE BRUN DE NEUVILLE • CÔTE BLANCHE • BLANC DE BLANCS	28



REST'O CHALET

— NE BOUGE PAS, ON LIVRE! —

ATHERAC

2025

BOIS SONS



ATHERAC

Commander
24 - 48h à l'avance

Order 24h - 48h
in advance

BIERES ARTISANALES LOCALES • BIO



BLONDE OURS • GOLDEN • ALE FAIBLE AMERTUME • 5.1°

33CL 5 / 75CL 9



BLANCHE OURS • WITBIER • FAIBLE AMERTUME • 4.9°

33CL 5 / 75CL 9

BOISSONS SANS ALCOOL



JUS DE FRUITS & NECTARS • (SUIVANT ARRIVAGE)

25CL 5 / 1L 10



KOMBUCHA • BOISSON VIVANTE ET PÉTILLANTE

33CL 5

SAVEURS : POMME/COING, BADIANE/ ROMARIN, CASSIS MENTHE/POIVRÉE



GINGER BEER • LIMONADE ARTISANALE AU GINGEMBRE

33CL 5



INFUSION

25CL 5

CITRONNADE MENTHE POIVRÉE



THÉ GLACÉ



VIRGIN MOJITO

PACK EAU MINÉRALE PLATE X 6 : 12 • OU • PACK EAU GAZEUSE X 6 : 14