

CARTE DES VINS / WINE LIST

VIN AU VERRE / GLASS WINE

VIN BLANC / WHITE WINE

AOP Chablis 1 ^{er} Cru Montmains, Domaine du Chardonnay, 2016	10 cl	14 €
AOP Condrieu, Domaine Yves Cuilleron, Cuvée La Petite Côte, 2017	10 cl	15 €
AOP Sauternes, Château de Malle 2 nd Cru classé, 2012	10 cl	16 €
AOP Pessac-Leognan, Château Carbonnieux Grand Cru classé, 2016	10 cl	17 €

VIN ROUGE / RED WINE

AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château de Bechaud, 2016	10 cl	14 €
AOP Côte-Rôtie, Domaine Jean-Luc Colombo, Cuvée La Divine, 2016	10 cl	18 €
AOP Châteauneuf-du-Pape, Château La Nerthe, 2015	10 cl	17 €
AOP Pommard Clos Marey-Monge «Grands Esprits», Château de Pommard, 2017	10 cl	20 €

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

AOP Côtes-de-Provence, Villa Vallombrosa, Cuvée Prunelle, 2018	10 cl	12 €
--	-------	------

BOUTEILLE / BOTTLE

VIN BLANC / WHITE WINE

Chignin Bergeron «Les Terrasses», A & M Quenard, 2019	75 cl	47 €
Chablis «Les Vénérables», La Chablisienne, 2017	37,5 cl 30 € 75 cl	48 €
Con'vid, Domaine Jean Masson & fils, 2019	75 cl	32 €
Collection Apremont, Domaine Jean Masson & fils, 2019	75 cl	42 €
Cœur d'Apremont, Domaine Jean Masson & fils, 2019	75 cl	58 €

VIN ROUGE / RED WINE

Saint Joseph, Paul Jaboulet Aîné, 2018	37,5 cl 30 € 75 cl	47 €
Crozes Hermitage «Les Jalets», Paul Jaboulet Aîné, 2017	75 cl	49 €
Bordeaux St Emilion Grand Cru Château Carteau, 2016	75 cl	56 €
Mondeuse de Savoie «Arbin» A & M Quenard, 2019	75 cl	39 €

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

Confidentielle, Domaine St André de Figuière, 2020	75 cl	56 €
Première, Domaine St André de Figuière, 2020	50 cl 34 € 75 cl	49 €

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier NM	37,5 cl 49 € 75 cl	110 €
Louis Roederer Rosé, 2014	75 cl	140 €
Moët & Chandon cuvée Dom Pérignon, 2009	75 cl	325 €
Louis Roederer Cristal, 2008	75 cl	295 €

EAUX / WATER

Eau micro filtrée et rafraîchie © Aquachiara plate ou gazeuse	50 cl 5 € 75 cl	7 €
---	-----------------	-----



ROOM-SERVICE

Tous les jours de 7h à 21h30

Daily from 7am to 9.30pm

GRIGNOTTAGES, À PARTAGER OU NON !

CHOICE TO BE SHARED OR NOT !

Le Pot de Foie Gras mi-cuit au naturel – 140g	39 €
Accompagné de ses Toasts de pain grillé et sa confiture <i>A pot of slightly cooked plain Foie Gras – 140 g Accompanied by toast and jam</i>	
Terrine de Cochon Fermier & ses Condiments	20 €
<i>Farmed Pork terrine & condiments</i>	
Rillettes de Saumon & ses Toasts de pain grillé	20 €
<i>Rillettes of Salmon & Toast</i>	
Les Œufs de Saumon 80g	25 €
<i>Salmon roe 80g</i>	

LES PLAISIRS FRAIS / FRESH PLEASURES

Burrata entière « Fleur de Sel & Poivre », Pain Grillé et Huile d'Olive 20 € <i>Whole Burrata «Salt Flower & Pepper», Toasted bread and Olive Oil</i>	
La Salade Savoyarde 22 € (mesclun, lardons, œuf poché, comté, croutons, noix de Grenoble) <i>Savoyard salad (based on a mesclun, bacon, poached egg, Comté cheese, croutons, walnuts)</i>	
La Charcuterie & Fromages d'Ici & Ailleurs 1 pers. 25 € 2 pers 45 € <i>Selection of cold meats and Cheese from here and elsewhere</i>	
L'Ardoise de Jambon Serrano & ses Condiments 25 € <i>Slate platter of Serrano ham & Condiments</i>	
La Belle Ardoise de Saumon Fumé BIO 28 € <i>Beautiful slate platter of organic smoked salmon</i>	
La Salade Verte et Copeaux de Parmesan 12 € <i>Green Salad & Shavings of Parmesan</i>	

LES CLASSIQUES / CLASSICS

L'Omelette à votre Goût 25 € Accompagnée de Pommes de Terre Sarladaises & Salade Verte <i>An omelette prepared to your Taste accompanied by Sarlat potatoes & Green Salad</i>	
Velouté de Tomates ou Potiron 19 € <i>Velvety of Tomato or Pumpkin</i>	
Le Potage de Légumes Bio..... 19 € <i>Organic Vegetable Soup</i>	

LES TRADITIONNELLES PÂTES / TRADITIONAL PASTA DISHES

Les Authentiques Ravioles du Dauphiné à la crème 25 € <i>Authentic Dauphiné ravioli with cream</i>	
Les Penne ou les Spaghettis Sauce Pesto ou Tomates-Basilic ou Bolognaise 25 € <i>Penne or Spaghetti with Pesto or Tomato & Basil sauce or Bolognese</i>	

LES MIJOTÉS / STEWS 29 €

Le Poulet au Curry et Pommes fruits & son Riz Basmati <i>Chicken with Curry and Apple fruits accompanied with Basmati rice</i>	
La Blanquette de Veau & son Riz / <i>Veal stew in white sauce accompanied with rice</i>	
Le Bœuf Bourguignon & Tagliatelles Fraîches / <i>Burgundy-Style Beef Stew with Fresh Tagliatelle Pasta</i>	
L'Épaule d'Agneau façon Tagine / <i>Tagine style Shoulder of Lamb with Couscous</i>	
Les Travers de Porc au Miel & Tagliatelles Fraîches / <i>Pork Ribs with Honey & Fresh Pasta</i>	
Les Joues de Porc au Vin rouge & Tagliatelles Fraîches / <i>Pork Cheeks in Red Wine & Fresh Pasta</i>	

LE FROMAGE / CHEESE

L'Ardoise de Fromages Affinés (pour 1 pers.) 12 € <i>Platter of mature cheese (for 1 person)</i>	
Yaourt nature ou aux fruits & ses Biscuits 6 € <i>Plain yogurt or with fruit and Biscuits</i>	

LES DOUCEURS SUCRÉES / SWEET SWEETS 12 €



La sélection de Cédric Pernot
Préparée avec amour, en exclusivité pour le [PHC]
Boutique Au Fidèle Berger, 15 rue de Boigne à Chambéry
Le Vrai Baba au Rhum / The True Rum Baba
Le Cœur Coulant Chocolat / The Flowing Heart Chocolate

La Poire de Savoie au Vin Rouge / <i>Red wine Savoie pear</i>	
Crème aux fruits de la passion / <i>Passion fruit cream</i>	
L'Ananas au Sirop d'Épices des Îles / <i>Pineapple with syrup of island spices</i>	
Salade de Fruits Frais de Saison / <i>Fresh Season Fruits Salad</i>	

Ici, nous préférons notre Chef Albert derrière ses fourneaux plutôt qu'Uber sur son scooter !
Aussi pour les livraisons extérieures, un forfait de 35 € par personne sera facturé & 25 € de droits de bouchon (alcool).
Here, we prefer our Chef Albert behind his stove rather than Uber on his scooter !
For other desires delivered from the outside, a package of € 35 per person will be charged & € 25 corkage fee (alcohol).