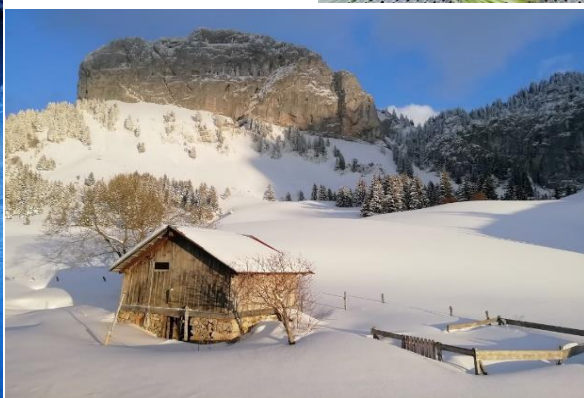
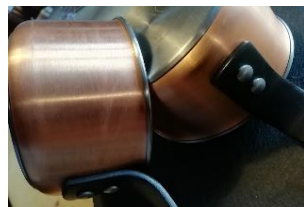


CHALET DE BALME



MENU







BOISSONS

SANS ALCOOL

Eau Evian	50 cl			3,00 €
Eau Pétillante (Vals)	33 cl	3,50 €	75 cl	6,00 €
Sirop (Cassis - Fraise - Grenadine - Citron - Pêche - Menthe - Sapin)				2,50 €
Limonade				2,50 €
Diabolo				3,50 €
Jus de Pomme Bio				4,00 €
Jus d'orange Bio				4,00 €
Jus de Tomato Bio				4,00 €
Sodas (Coca- Cola / Ice Tea / Perrier)				4,00 €
Café Petit				1,50 €
Café Grand				2,50 €
Thé Earl Grey				3,00 €
Thé Vert à la Menthe				3,00 €
Tisane Verveine			 	4,00 €
Tisane Mélange Détox			 	4,00 €
Tisane Mélange Hiver			 	4,00 €
Le Chocolat chaud de Balme (maison)				5,00 €

ALCOOLS

Le Vin Chaud de Balme (maison)				5,00 €
Kir (Cassis / Sapin)				4,00 €
Kir de Balme (Sirop Sapin / Ayze)				5,00 €
Spritz de Balme (Apérol / Eau pétillante / Ayze)				8,00 €
Cocktail de Balme (Sirop Lychee Schweppes pink Prosecco)				8,00 €
Suze				4,00 €
Martini				4,00 €
Ricard				3,50 €
Get 27				5,00 €
Whisky				6,00 €
Génépi			 	5,50 €
Hysope			 	5,00 €



BIENVENUE AU CHALET DE BALME

Balme ce n'est pas qu'un Chalet Restaurant de Montagne, Balme, c'est "LA" montagne du Pays Rochois, des gens d'Orange, de Mont Piton, du Pays de Fillière, de la vallée du Borne. C'est aussi avec Champlaitier et le plateau des Glières un alpage qui fut marqué par la résistance et le maquis. Balme c'est aussi et surtout un alpage, des forestiers, des paysans, des génisses, des chamois et des bouquetins, des aigles. Veillé par Cou, Sous Dine, la Roche Parnale, Balme est un havre de paix et de quiétude, un coucher de soleil unique sur le Bugey, du soleil et de la neige...

Ainsi lorsque l'on est gérants à Balme, on sait que cette nature, cet alpage, ne nous appartient pas, Balme est à tout le monde et c'est à nous d'accueillir tout le monde, nous y tenons. Randonneurs paisibles ou coureurs de trails affûtés, chasseurs, naturalistes, familles et groupes, juniors ou seniors, locaux et touristes, soyez tous les bienvenus dans.....votre alpage.

Historiquement, Balme est un des endroits du département où l'on monte pour "manger les beignets". Nous avons voulu perpétuer la tradition mais aussi lui donner une couleur encore plus locale et imprégnée de valeurs écoresponsables : Beignets et circuits courts : la salade bio vient du hameau de la Chapelle, le fromage du hameau de Lavillat, la charcuterie de Thorens, la tomme blanche est faite chaque matin à la ferme à Arenthon, le pain vient de La Roche sur Foron.....

Mais nous essayons aussi d'apporter une touche personnelle à la cuisine et à l'accueil. Nous vous proposons régulièrement des burgers 100% maison, des spécialités savoyardes qui sortent des sentiers battus, un vrai chocolat chaud cuit au cuivre, un vin chaud maison, un pain perdu inédit.....

En raison de l'altitude nous ne pouvons pas vous proposer une carte des vins pléthorique mais nous avons sélectionné des vins de qualité dans leur catégorie, un maximum en direct avec les producteurs, certains que nous allons chercher nous même.....

Soyez à Balme comme chez vous

Stéphanie & Frédéric

BIÈRES

Bière pression Heineken *	25 cl	3,50 €
Bière pression Heineken *	50 cl	6,50 €
Panaché *	25 cl	3,50 €
Panaché *	50 cl	6,50 €
Monaco *	25 cl	4,00 €
Monaco *	50 cl	7,00 €

(*) Uniquement en saison estivale (01 mai au 30 septembre)

BIÈRES ARTISANALES

Amateurs de bière, nous voulions vous offrir une gamme vraiment artisanale, vraiment bio et à un prix abordable, c'est donc une des rares entorses à notre politique de circuits courts, mais nous restons en Rhône-Alpes.....

www.brassieriedelaloire.fr

ST CÔME

Blonde sur Lie



6,00 €

AVEILLE

Blonde au Miel Artisanal



6,00 €

RAMBERTE

Blanche, une touche de jus de pomme et cardamome



6,00 €

109

Ambrée, robe rousse aux arômes fruités



6,00 €

BOULANJI

Ambrée au pain toasté



6,00 €

GUEULE NOIRE

Brune aux malts torréfiés, crémeuse, saveur café cacao



6,00 €

GARIPOTTE

Blonde à fleur de Sureau, une fraîcheur absolue en bouche



6,00 €

PAMPILLE *

Malts torréfiés, goûts de cannelle, gingembre et anis vert



6,00 €

MOSSER *

PILS façon IPA, notes d'agrumes



6,00 €



NOS MENUS ET PLATS



LE MENU BEIGNETS DE BALME

(Servi sur réservation les samedi et dimanche midi + les vendredis soir en saison estivale)

Beignets de pommes de terre & tomme blanche		26,00 €
Charcuterie du Pays		Tarif adulte
Salade Verte 		20,00 €
Les deux fromages de l'alpage (tomme & Reblochon)		Tarif enfant (4/10)
Tarte aux myrtilles		



LA FONDUE BOURGUIGNONNE

(Served sur réservation tous les jeudis soirs)

Viande Bovine 1er choix - dessus de palette (300 grs / pers)		
Gratin de Pommes de terre à la crème et au serpolet		28,00 €
Salade verte 	Fromage 	
Tarte aux myrtilles		




FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES

(Served sur réservation uniquement)

300 grs de fromage par personne		
Salade verte 		27,00 €
Petite assiette de viande de bœuf séché		
Supplément serpolet ou champignon (100% alpage)		1,50 €

RACLETTE A LA BOUGIE

(Served sur réservation)

270 grs de fromage par personne		
Salade verte 	Pommes de terre vapeur 	26,00 €
Assiette de Charcuterie		

BOITE A FROMAGE

(Served sur réservation les samedis soirs en hiver)

1 Mont d'Or du Jura		
Salade verte 		28,00 €
Assiette de Charcuterie		
Pommes de terre vapeur		

SUR COMMANDE

Tartiflette	Served avec salade	
Croziflette	Served avec salade	16,50 €

GROUPES


Au-delà de 10 personnes repas "sur mesure" (nous contacter en amont)

VINS

Rouges

GAMAY

Un vin de cépage, travaillé par un propriétaire récoltant de Savoie, une valeur sûre et régionale. Domaine Jean Vuillien

75 cl	20,00 €
12,5% vol	

MONDEUSE

Un autre vin de cépage, produit sur 6 ha à Frangy (74) par Bruno LUPIN qui redore la réputation de ce vin

75 cl	22,00 €
12,5% vol	

PIC ST LOUP LES COSTES

Un superbe Languedoc, de garrigue. Au nord de Montpellier JP Rambier assemble Syrah et Grenache.

75 cl	29,00 €
12,5% vol	

VACQUEYRAS VIEUX CLOCHER


La famille Arnoux assemble (Montmirail) Grenache Syrah et Mourvèdre pour donner un superbe Côte du Rhône

75 cl	29,00 €
14 % vol	(été)

Blancs

ROUSSETTE

4 générations que la famille Lupin donne au cépage Altesse la belle exposition du coteau de Frangy. Simple et délicieux

75 cl	22,00 €
12,5% vol	

CHIGNIN BERGERON LES DIVOLETTES

Le Cépage Roussane, aux contreforts de Montmélian, domaine Jean Vuillien, le meilleur du blanc de Savoie

75 cl	34,00 €
14 % vol	

GEWURZTRAMINER HOELL

Le meilleur du moelleux alsacien, sans excès de sucre, un domaine familial (ROSFELDER) à Gertwiller, de la douceur.

75 cl	24,00 €
12,5% vol	

KLEVENER DE HEILIGENSTEIN

Une appellation rare réservée à 5 communes, cépage Savagnin rosé. Velouté et frais. Famille ROSFELDER

75 cl	26,00 €
12,5% vol	


Rosé

ÉTERNEL ÉTÉ



La famille Guinand, sortie du système coopératif, renoue avec un vin sincère, grenache et Syrah. Un top de l'Hérault

75 cl	24,00 €
12,5% vol	(été)

Vin au verre



Gamay - Mondeuse - Roussette 	12,5 cl	4,00 €
Alsace Gewurztraminer (B)	12,5 cl	5,00 €
Pic St Loup (R) Chignin Bergeron (B)	12,5 cl	5,50 €
Alsace Klevener (B)	12,5 cl	5,50 €

SUR LE POUCE

Assiette de Charcuterie		 Km.0	8,50 €
Assiette de Fromage	Tarif par personne	 Km.0	6,50 €
Assiette Charcuterie - Fromage		 Km.0	14,50 €



Pâtes CORNAND* à la crème
(aux morilles, cèpes ou truffes selon arrivage) 10,50 €

(* Fabricant artisanal français pâtes "haute couture" depuis 1919

Œufs brouillés du chef		8,50 €
Œufs brouillés aux truffes		13,50 €
SOUPE DU JOUR		6,50 €
PLAT DU JOUR (voir l'ardoise du jour)	à partir de	14,50 €

NOS DESSERTS

(Ils sont tous 100 % fabriqués au chalet, une ardoise vous présente ceux du jour)

Tarte aux Myrtilles		6,50 €
Panna Cotta Fruits Rouges		5,50 €
Panna Cotta crème de châtaigne d'ardèche		6,50 €
Panna Cotta au sirop d'érable		6,50 €
Crème brûlée	Mousse au Chocolat éclats de pistache	6,50 €
Le Tiramisu de Stéphanie à la crème de spéculoos		7,00 €
Le Tiramisu de l'alpage (aux myrtilles)		7,50 €
Le Pain perdu de Balme (notre spécialité gourmande)		7,00 €

NOS FOURNISSEURS

La Roche Parnale (Famille Perrillat)	La Roche sur Foron	Fromages
Fromages Lalliard	St Pierre en Faucigny	Fondues
BAUD	Thorens	Charcuterie
Serge	Orange	Salade - Légumes
EARL La Papeterie	Arenthon	Tomme Blanche
ROSNOBLET	La Roche sur Foron	Viandes
BURNET	Arthaz	Pommes de terre
ROSFELDER	Gertwiller	Vins d'Alsace
LUPIN Vigneron	Frangy	Vins de Savoie
LA BRASSERIE DE LA LOIRE	St Just St Rambert	Bière Bio Artisanale

RETROUVEZ LE CHALET DE BALME

Actualités

Jours d'ouverture

Horaires

Événements

www.chalet-de-balme.fr



facebook Instagram

Merci de penser à vos réservations au moins 24 heures à l'avance

Merci de respecter l'environnement en montant et descendant

Si vous êtes véhiculés.....Pensez covoiturage