

CHALET DE BALME



MENU

Octobre 2022 Avril 2023







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 Tomate 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 €
Cocktail Chaud Le DAHU (Lait-Rhum-Cannelle)				7,00 €
Kir (Cassis / Sapin)				4,00 €
Kir de Balme (Sirop Sapin / Ayze)				6,00 €
Spritz de Balme (Apérol / Eau pétillante / Ayze)				8,00 €
Cocktail de Balme (Sirop Lychee Schweppes pink Prosecco)				8,00 €
Ricard				3,50 €
Suze				4,00 €
Get 27				5,00 €
* Whisky Aberlour Singel Malt 12 ans			4 cl	7,00 €
* Whisky Aberlour Singel Malt 14 ans			4 cl	7,50 €
* Whisky Aberlour Singel Malt 16 ans			4 cl	8,00 €
* Trio Découverte Whisky (Aberlour Single Malt 12-14-16 ans)			3 x 2 cl	12,00 €
(*) Nos Whisky ne sont ni solubles dans le coca ni dans le jus d'orange 				
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 de la Fruitière d'Arbusigny, la charcuterie de Thorens, la tomme blanche est faite chaque matin par nos soins à la ferme à Arenthon, le pain vient de La Roche sur Foron.....

Depuis maintenant deux ans nous vous proposons une carte en constante évolution, parfois novatrice, toujours goûteuse et gourmande. Retrouvez notre pain perdu, nos cocktails d'hiver comme d'été, nos spécialités fromagères dont le tout nouveau Bornin fondu...







Balme c'est aussi maintenant un lieu où l'on peut dormir, tant à l'intérieur que dans nos deux magnifiques géodes. Une nuit en pleine montagne, expérience unique pour les grands comme pour les plus petits et ce toute l'année

Devant les multiples, incessantes et parfois pharaoniques augmentations des produits de base et de l'énergie nous sommes contraints de réajuster nos tarifs, nous l'avons fait à regret et au plus juste soyez en certains.

Soyez à Balme comme chez vous

Stéphanie & Frédéric

BIÈRES PRESSION

Bière Blonde pression BAS*	25 cl	 Km.0	3,50 €
Bière Blonde pression BAS*	50 cl	 Km.0	6,50 €
Bière Verte au Génépi (Cîmes)	25 cl	 Km.0	4,80 €
Bière Verte au Génépi (Cîmes)	50 cl	 Km.0	8,50 €
Bière aux fruits rouges BAS*	25 cl	 Km.0	4,80 €
Bière aux fruits rouges BAS*	50 cl	 Km.0	8,50 €
Panaché bouteille (base St Côme)	33 cl		6,50 €
Monaco Bouteille (base St Côme)	33 cl		6,50 €

NON DISPO L'HIVER

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.brasserieidelaloire.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 €



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		27,00 €
Charcuterie du Pays	Salade Verte 	Tarif adulte
Tomme et Rebochon		20,00 €
Tarte aux myrtilles		Enfant (4/10)

LA FONDUE BOURGUIGNONNE



(Served sur réservation les jeudis soirs) Mini 2 pers

Viande Bovine 1er choix - dessus de palette (300 grs / pers)		30,00 €
Gratin de Pommes de terre à la crème et au serpolet		
Salade verte  Fromage		

Tarte aux myrtilles





FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES

(Served sur réservation) Mini 2 pers

300 grs de fromage par personne		29,00 €
Salade verte 		
Petite assiette de viande de bœuf séché		
Supplément serpolet ou champignon (100% alpage)		1,50 €





RACLETTE A LA BOUGIE

(Served sur réservation) Mini 2 pers

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

LE BORNIN FONDU

(Served sur réservation) Mini 2 pers

1 BORNIN de la Fruitière d'Arbusigny		28,00 €
Salade verte 		
Petite assiette de viande de bœuf séché		
Pommes de terre vapeur		

LA CROÛTE DE BALME (NOUVEAUTÉ HIVER 2022-23)

(Pain de campagne aillé vin blanc emmenthal raclette) 15,50 €

Jambon tomate serpolet) servi avec salade


SUR COMMANDE

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

VINS

Rouges

GAMAY "L'Opportun"

Philippe GRISARD, vigneron propriétaire à Cruet, travaille avec excellence ce vin de cépage. 75 cl 22,00 €
12 % vol 

MONDEUSE

Un autre 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 Languedoc, de garrigue au nord de Montpellier, assemblage de Syrah et Grenache. 75 cl 29,00 €
12,5% vol

VACQUEYRAS VIEUX CLOCHER

La famille Vieux Clocher est une famille de vigneronne qui donne un beau Côte du Rhône. **NON DISPO L'HIVER** 75 cl 29,00 €
(été)

Blancs

ROUSSETTE

Bruno LUPIN donne au cépage Altesse la belle exposition du coteau de Frangy. Simple, délicieux. 75 cl 22,00 €
12,5% vol 

CHIGNIN BERGERON "L'Opulent"

Chignin exceptionnel produit par Philippe GRISARD. Dispo en 2021 75 cl 35,00 €
2 millésimes 12 % vol 2020 75 cl 37,00 €

GEWURZTRAMINER HOELL

La douceur le moelleux alsacien, un domaine familial (ROSFELDER) à Gertwiller. 75 cl 24,00 €
12,5% vol

KLEVENER DE HEILIGENSTEIN


Appellation rare, confidentielle, sur 5 communes. Cépage Savagnin rosé. Famille ROSFELDER. 75 cl 26,00 €
12,5% vol

Rosé

ÉTERNEL ÉTÉ

La famille Vieux Clocher est une famille de vigneronne qui donne un beau Côte du Rhône. **NON DISPO L'HIVER** 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	6,00 €
Alsace Klevener (B)		12,5 cl	6,00 €

SUR LE POUCE

Assiette de Charcuterie			8,50 €
Assiette de Fromage	Tarif par personne		6,50 €
Assiette Charcuterie - Fromage			14,50 €
L'Œuf d'Oie et ses "mouillettes" (selon arrivage)			11,00 €
Pâtes CORNAND* à la crème (aux morilles, cèpes ou truffes selon arrivage)			11,50 €
(*) Fabricant artisanal français pâtes "haute couture" depuis 1919			
Œufs brouillés du chef			8,50 €
Œufs brouillés aux truffes			13,50 €
SOUPE DU JOUR (si et selon Ardoise)			7,50 €
PLAT DU JOUR (si et selon ardoise)	à partir de		14,50 €

NOS DESSERTS

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

Tarte aux Myrtilles - Tarte au Citron			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)			8,00 €

NOS FOURNISSEURS (relations sans intermédiaire)

La Fruitière d'Arbusigny	Arbusigny	Fromages	
Fromages Lalliard	St Pierre	Fondues	
BAUD	François Xavier	Thorens	Charcuterie
Serge	La Chapelle	Orange	Salade
MAULET Primeurs		St Pierre en Faucigny	Légumes
EARL La Papeterie	Serge Clerc	Arenthon	Tomme Blanche
ROSNOBLET	Yvan	La Roche sur Foron	Viandes
LEZSAISONS		St Pierre en Faucigny	Pommes de terre
ROSFELDER		Gertwiller	Vins d'Alsace
LUPIN Vigneron	Bruno et Cyril	Frangy	Mondeuse - Roussette
GRISARD Vigneron	Philippe GRISARD	Cruet	Chignin - Gamay
GANTIN Olivier		Ayse	Ayse
LES CAVES DU MONT		Bonneville	Sodas
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 en descendant
Si vous êtes véhiculés.....Pensez covoiturage

Les réseaux sociaux et les avis Google ne font en rien la qualité de nos plats ou de notre accueil. Nous le savons tout autant que nous n'ignorons pas qu'ils sont le support de quelques critiques gastronomiques en herbe, le déversoir de quelques grincheux. Cependant ils nous aident à progresser et plus encore récompensent le travail de toute une équipe, de la cuisine au service. Alors si avec nos modestes moyens qui sont ceux d'un restaurant d'alpage vous avez passé un bon moment, n'hésitez pas, à vos étoiles.....

JOURS D'OUVERTURE AUTOMNE HIVER 2022-2023

Judis soirs (Spécialités fromagères)

Vendredis soirs

Samedis et Dimanches toute la journée

Groupes 7J/7 (uniquement sur réservation)