



Printemps 2024

La Carte

Édition du 01/04/2024



BIENVENUE AU CHALET DE BALME

BALME 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 lieu 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, des bouquetins et 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. Voici plus de 3 ans que nous avons le plaisir de gérer ce lieu magnifique et historique. 3 belles années, 3 étés et un 4 hivers... Hivers que moultes nous prédisaient impossibles ! Aujourd'hui l'hiver à BALME résonne de la présence permanente de notre clientèle fidèle, de skieurs et d'adeptes des raquettes. BALME est aussi devenu le repère des professionnels, des marques et des entreprises qui viennent y joindre travail et plaisir, en stage et en séminaire. Aujourd'hui la réussite du Chalet de Balme n'est plus le seul fait de ses gérants mais aussi de l'investissement de nos collaborateurs, engagés, fidèles, courageux. Merci à eux et merci à vous de votre gentillesse à leur égard.

Soyez toujours à Balme comme chez vous.
Stéphane Frédéric

NOS PRODUITS

NOTRE POLITIQUE

NOS PRIX

Depuis maintenant plus de 3 ans l'esprit des cuisines de Balme n'a pas changé. Si nous renouvelons 2 fois par an notre carte nous restons constants dans notre façon de travailler. Le fromage vient de la FRUITIÈRE D'ARBISIGNY, la charcuterie de chez F. BAUD à Thorens. La viande est française, le jambon sans nitrate. Balme n'est pas une cantine pour se gaver, Balme est un restaurant pour se régaler de saveurs....

Le choix de la qualité, de la carte à la cave, cela a un prix et nous ne pouvons plus vendre nos produits au prix qu'il nous plairait. L'énergie (difficile ici) et toutes les hausses nous impactent sans cesse, durement. Nous nous devons, si nous voulons durer de savoir les répercuter sur notre carte, merci de votre compréhension...

LES BEIGNETS

C'est le menu légendaire de Balme, il a fait la réputation des lieux et vous avez eu la gentillesse de nous classer au sommet de la hiérarchie des "restos à beignets"

Ici les pommes de terres et la salade sont d'Arthaz, les œufs et la farine bio, la charcuterie vient de Thorens, le fromage d'Arbusigny, nous fabriquons la tomme blanche à la ferme, les myrtilles sont de Haute-Savoie ! Nous travaillons avec la meilleure huile de friture, la contrôlons chaque jour et la recyclons. Les beignets sont servis "à satiété" ...

LE MENU ADULTE

Les samedis - dimanches et sur réservation

Beignets (moy 7) / Fromage / Charcuterie / Tomme blanche
Salade / Tarte aux myrtilles   30,00 €

LE MENU ENFANTS (10-4 ans)

Beignets (moy 5) / Fromage / Jambon blanc/ Salade
Tarte aux myrtilles ou glace à l'eau 20,00 €

LE MENU PITCHOUNE (moins de 4 ans)

Pour du manger main mais comme les grands
Minis beignets chiffonade de jambon mini tartelettes ou glace 10,00 €

LES SPÉCIALITÉS "FROMAGE"

FONDUE au Comté 18 mois 300 grs / personne (mini 2)
Acheté en direct sur les plateaux du Haut Doubs 32,00 €
Servie avec salade de saison et viande de bœuf séchée

RACLETTE à la bougie 270 grs / personne  32,00 €
Salade / Pommes vapeur / Charcuterie

LE BORNIN FONDU (exclusivité Chalet de Balme)  28,00 €
Salade / Pommes vapeur / Charcuterie

LA TARTIFLETTE (pommes de terre / poitrine fumée / reblochon)
Servie avec salade de saison 20,00 €

LA CROZIFLETTE (crozets sarrazin / poitrine fumée / reblochon)
Servie avec salade de saison 22,00 €

RÉSERVER C'EST ASSURER.....

 Circuit Court

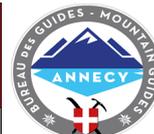


Bio ou en conversion

NEW

Nouveauté 2023-2024

ILS ONT CHOISI BALME POUR TRAVAILLER...





Printemps 2024

La Carte

Édition du 01/04/2024



Si nous sommes heureux de perpétuer les valeurs sûres de Balme (les beignets, les spécialités fromagères), nous cherchons aussi à vous proposer de beaux plats gourmands et traditionnels, toujours avec cet esprit de produits de qualité, artisanaux et proches pour les approvisionnements. La liste de nos fournisseurs vous éclairera.....

SUR LE POUCE

ARDOISE DE CHARCUTERIE (jamb. cru et jamb. blanc rosette viande de bœuf séchée)	Km.0	p/pers	9,50 €
ARDOISE DE FROMAGE (Tomme Reblochon Bornin ou Comté)	Km.0	p/pers	8,50 €
ARDOISE CHARCUTERIE FROMAGE	Km.0	p/pers	16,50 €
CROÛTE DE BALME			18,00 €
Pain de campagne ail et vin blanc, jambon, champignon et tomate Crème et Emmental, raclette et un trait de serpolet			
SALADE DE SAISON			17,00 €
Une salade c'est beau, c'est bon et elle rassemble les produits de saison Endive ou mâche, pomme, raisin frais et sec, fromage persillé, truite fumée			
LES SOUPES LEZSAISONS et leurs croûtons	Km.0		10,00 €
Carottes de Reignier - St Germain (pois cassés) - Butternut - Dubarry (Chou Fleur)			

LES DESSERTS

LES DESSERTS DU JOUR SONT À CONSULTER ET CHOISIR SUR L'ARDOISE.....

LA GALETTE FRANGIPANE FRAMBOISE DE MONSIEUR JEAN®			8,00 €
LA TARTE AUX MYRTILLES (100% fruits de Haute-Savoie)	Km.0		8,00 €
LA TARTE AU CITRON ET SES ZESTES			7,50 €
PANNA COTTA (fruits rouges - crème de châtaignes - sirop d'érable)	Km.0		6,50 €
NOTRE CRÈME BRÛLÉE ET SES PARFUMS (Pistache - Tonka)			7,00 €
TIRAMISU "LE STÉPHANIE" (à la crème de Speculoos)			9,00 €
TIRAMISU DE L'ALPAGE (Myrtilles)			9,00 €
TIRAMISU DE CHAMPLAITIER (Framboises)			9,00 €
LE PAIN PERDU DE BALME et son coulis de Myrtilles		R	9,00 €
CRÊPE Sucre			NEW 4,00 €
CRÊPE Crème de Chataigne ou pâte noisette		ou gelée de groseille du jardin	NEW 5,00 €

Km.0

Circuit Court



Bio ou en conversion

NEW Nouveauté 2023-2024

R Sur réservation

RETROUVEZ LE CHALET DE BALME

Actualités

Jours d'ouverture

Horaires

Événements

www.chalet-de-balme.fr



facebook



Instagram



Google

Pensez à vos réservations au moins 24 heures à l'avance

Respectez 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....

4,7 ★★★★★ 345 avis Google au 01/04/2024



Printemps 2024

BAR sans ALCOOL

Édition du 01/04/2024



Eau EVIAN	50 CL	2,50 €	EAU EVIAN	1 L	4,50 €
Eau Pétillante VALS	33 CL	3,50 €	Eau Pétillante VALS	75 CL	7,00 €
Sirop (Menthe - Fraise - Grenadine - Citron - Pêche - Cassis - Sapin)					3,00 €
Limonade		3,00 €	Diabolo		3,50 €
Perrier		4,00 €			
Jus de fruit (Orange - Pomme - Tomate)					4,00 €
Sodas (Ice Tea - Coca)					4,00 €
Thé vert Matcha Sève d'érable jus de citron (froid)					6,00 €
Thé vert Matcha Mout de Raisin Menthe (froid)					6,00 €
Café (petit)		1,50 €	Café (grand)		2,50 €
Thé Earl Grey			Thé Menthe		3,50 €
Tisane		3,50 €	Verveine bio du jardin		4,00 €
Chocolat chaud maison					5,00 €
Tout supplément (lait - crème - citron etc etc...)					0,50 €





Automne hiver 2023-2024

BAR ALCOOL

Édition du 01/12/2023



Le VIN CHAUD de Balme (maison)	6,00 €	Le DAHU (lait - rhum - cannelle)	8,00 €		
Kir (Cassis - Sapin)	4,50 €	Kir de Balme (Sirop de Sapin - Ayze)	7,00 €		
SPRITZ de Balme (Apérol - Eau pétillante - AYZE)		10,00 €			
Le Cocktail de Balme (Sirop de Lychee - Schweppes Pink - AYZE)		10,00 €			
Ricard	4,00 €	Suze	4,50 €		
Get 27	5,00 €	Génépi / Hysope	5,50 €		
Whisky Aberlour 12 ans 4 cl	7,00 €	Whisky Aberlour 14 ans 4 cl	8,00 €		
Whisky Aberlour 16 ans 4 cl	9,00 €	Planche dégustation 12/14/16 ans 6 cl	14,00 €		
Bière Blonde Pression BS	25 CL	4,00 €	Bière Blonde Pression BS	50 CL	7,50 €
Bière Ambrée Pression BS	25 CL	4,50 €	Bière Ambrée Pression BS	50 CL	8,00 €
Bière IPA Pression BS	25 CL	4,50 €	Bière IPA Pression BS	50 CL	8,00 €
Panaché	25 CL	4,00 €	Panaché	50 CL	7,50 €
Monaco	25 CL	4,50 €	Monaco	50 CL	8,00 €
AYZE OLIVIER GANTIN	Bouteille	26,00 €	Crémant Savoie GRISARD	Bouteille	26,00 €

BIÈRES ARTISANALES BRASSERIE DE LA LOIRE

ST CÔME

Blonde sur Lie

RAMBERTE

Blanche, une touche de jus de pomme et cardamome

LA MOSSER

Pils, fermentation basse, agrumes, désaltérante

GARIPOTTE

Blonde à fleur de Sureau, une fraîcheur absolue en bouche

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.....

AVEILLE

Blonde au Miel Artisanal

109

Ambrée, robe rousse aux arômes fruités

GUEULE NOIRE

Brune aux malts torréfiés, crémeuse, saveur café cacao





Printemps 2024

Divers

Édition du 01/04/2024



DORMIR ET S'ÉJOURNER À BALME : Notre capacité d'hébergement s'est maintenant élargie : 22 places confortables dans le refuge en 2 chambres et un dortoir, une tente géode de 6 places et une géode aménagée juste pour 2, la "Duo Cosy Romantique", lit King Size, petit déjeuner servi sur place, décoration et équipement haut de gamme, fondue servie sous la tente, champagne.....En couple, en famille ou entre ami(es) venez profiter de l'alpage de son coucher de soleil, des premières heures du jour.....



BURGER & MUSIQUE (LES SAMEDIS SOIRS À PARTIR DU 27 MAI)

Des Playlist historiques et variées U2 Les Stones Iggy Pop mais aussi le meilleur de la chanson française. Voilà pour vos oreilles sur la terrasse au coucher de soleil. Du côté des assiettes, c'est de burgers maisons et originaux, des formules burgers/bières, bref, de belles soirées en perspective....

BALME SCÈNE OUVERTE (LES VENDREDIS SOIRS À PARTIR DU 26 AVRIL)

Nouveauté 2024, de la Musique Live tous les vendredis soirs en mode brunch ou apéro dinatoire. Toutes les musiques sont invitées (inscrivez-vous en solo ou avec votre groupe) ou venez ouvrir vos oreilles à des musiques locales en sirotant un apéro et des planches dégustations. Parlez-en autour de vous....



PARCOURS ORIENTATION (PERMANENT)

Un parcours de découverte de l'alpage, 10 balises à trouver, 10 énigmes à résoudre. A faire en mode course ou plus tranquille, en famille, entre ami(e)s ou en entreprise. 3 kilomètres au cœur de la nature, 270 mètres de dénivellée; idéal pour agrémenter votre journée à Balme. Cartes à prendre au Chalet...

NOS FOURNISSEURS

FROMAGES

VIANDE & CHARCUTERIE

FRUITS & LÉGUMES

TOMME BLANCHE

VINS DE SAVOIE

VINS D'ALSACE

BIÈRE ARISANALE BIO

BIÈRE PRESSIONS & SOFT

PAINS

POMMES DE TERRE

VÉHICULES

VÉHICULES

La Fruitière d'Arbusigny

Thorens Glières

Maulet Primeurs

Ferme la Papeterie

Domaine Grisard Cruet

Domaine Rosfelder

Brasserie de la Loire

Union Nouvelle

Maison Janin

Lezsaisons

BALLAYDIER 4x4

CHAUSSADE - BUSATO

Laurent CAPT

François-Xavier BAUD

David TRABICHET

Serge CLERC

Philippe GRISARD

Steve ROSFELDER

Toyota HILUX

Can-Am