

BISTRONOMIE D'ALTITUDE



**CHALET**  
**TONIA**



... MÉRIBEL ...

# Bienvenue au Chalet Tonia !

Cet hiver, notre chef, Jean-Marc Fabron, vous propose une cuisine maison et bistronomique, inspirée de la montagne.

À partir de produits de saison, il revisite les classiques du Tonia et apporte également sa touche avec quelques recettes « signature ».

Pour les plus gourmands, vous retrouverez les desserts de notre chef pâtissier, Bastien Uouta, et son incontournable Tarte au citron meringuée.



## SUGGESTIONS

## SUGGESTIONS



**Demandez l'ardoise  
pour connaître les suggestions du jour !**

*Ask for today's suggestions*

## A PARTAGER

## TO SHARE

**Terrine artisanale, mesclun et pain de la Maison Braissand**

*Terrine, green salad and bread*

16€

**Planche Mixte du Chalet**

*Sélection de Charcuteries et fromages*

*Selection of local cold cuts and cheeses*

25€

**Pain à l'ail**

*Garlic bread*

12€



# PLATS

## MAIN COURSES

### Pot au feu et son os à Moelle

*Paleron, joue et jarret de bœuf, légumes*

*Paleron, shin & cheek of beef, vegetables*

31€

### Tartare de thon rouge Albacore, frites maison et mesclun

*Albacore tuna tartar, French fries and green salad*

34€

### Croque-moi si tu peux !

*Jambon blanc, Mozza, emmental, truffes, pain de mie, salade*

*White ham, mozza & emmental, truffles, toasted bread, green*

SIMPLE 27€

DOUBLE 32€

### Tarte flambée Veggie

*potiron, cèpes, chèvre*

*Veggie pie with pumpkin, goat cheese & porcini mushrooms*

26€

### Feuilleté aux champignons, salade verte

*crème de champignons, réduction au porto*

*Puff pastry with mushrooms and Porto cream*

27€

### Snow Bowl

*petit épeautre, ananas, avocat, champignons, vinaigrette à l'orange*

*Einkorn wheat, pineapple, avocado, mushrooms, orange sauce*

26€

**Tartare de bœuf Montbéliard au couteau,  
frites maison et mesclun** 29€

*Beef tartar, French fries and green salad*

---

**Suprême de volaille fermier,  
sauce aux cèpes, champignons Portobello** 29€

*Poultry supreme, porcini mushroom sauce & portobello mushrooms*

---

**Travers de porc confits 4h,  
sauce barbecue, gratin dauphinois** 32€

*Pork ribs candied with barbecue sauce, gratin dauphinois*

---

**Burger Tonia, bun's de la Maison Braissand, steak de bœuf 180g,  
tomme de Savoie, poitrine fumée, frites et salade verte** 31€

*Beef burger, cheese, bacon, fries & green salad*



**Entrecôte Montbéliarde (300g),  
sauce au poivre, frites maison et mesclun** 36€

*Grilled rib steak (300g), pepper sauce, French fries and green salad*

---

**Entrecôte Montbéliarde (300g) et son os à moelle** 41€

*Grilled rib steak, marrow bone (300g)*

## SPÉCIALITÉS

## SPECIALITIES

### Tartiflette crémeuse

27€

*Potatoes cooked with sliced bacon, reblochon cheese, onions and cream*

### Croziflette aux Diots de Savoie

27€

*Crozets gratinés au reblochon, oignons et Diots*

*Pasta baked with Reblochon cheese, onions and sausages*

### Raclette traditionnelle (min 2 pers.)

33€

*Melted cheese, potatoes, charcuterie, green salad*

/pers.

## GARNITURES SUP.

## EXTRA SIDES

### Salade verte

6€

*Green Salad*

### Frites maison

8€

*Homemade French fries*

### Légumes d'hiver rôtis

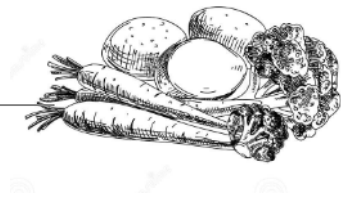
9€

*Roasted vegetables*

### Gratin dauphinois

9€

*Potatoe gratin*



**MARMOTTONS** -10 ANS

**KID'S MENU** (UNDER 10)

**16€**

Tenders de poulet  
*ou*  
Cheese Burger  
*ou*  
Steak haché



Frites  
*ou*  
Légumes



Boisson  
au choix



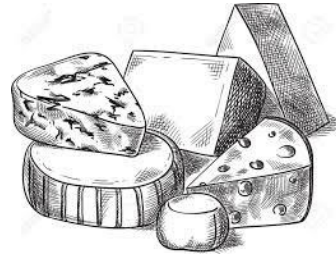
*Prix nets et en €uros, taxes et service inclus*

## FROMAGES

## CHEESES

### Sélection de Fromages

*Cheese selection*



16€

## DESSERTS

## DESSERTS

### Pavlova aux Fruits

*Fruits Pavlova*

12€

### Tarte au Citron meringuée

*Lemon pie*

12€

### Tarte aux Myrtilles

*Blueberry pie*

12€

### Le Royal

*Chocolate cake*

12€

### Café Gourmand

*Coffee served with a variety of delicious delights*

14€

