



Bienvenue aux Écuries de Charamillon !

Ici, nous vous proposons une cuisine maison, préparée avec des produits frais de qualité. Pour nos matières premières, nous privilégions des producteurs locaux et français. Chaque plat est réfléchi et concocté avec soin par notre équipe de cuisine. En cas d'allergies ou de régime alimentaire, merci de les signaler au moment de la commande.

Bon Appétit !

Welcome to Les Écuries de Charamillon!

In our restaurant, we propose an homemade cuisine prepared with fresh, high-quality ingredients. Our products, mainly come from local and French producers. Each dish is carefully created and cooked by our dedicated kitchen team. If you have any allergies or dietary requirements, please inform us when placing your order.

Bon Appétit!

POUR L'APÉRO

POUR COMMENCER... TO START...

Assiette du skieur €23,00

(charcuterie et fromage)

*Charcuterie and cheese
board*

Assiette de charcuterie €12,00

Charcuterie board

Assiette de fromage ✓ €12,00

Cheese board

**Burrata, pesto de fanes
de radis** ✓ €13,00

*Burrata, radish leaves
pesto*

Garlic bread aux cèpes - ✓ €13,00

Garlic bread with
mushrooms

Frites maison ✓ €9,00

Homemade fries

NOS APÉRITIFS

Prosecco €5,00

Kir €5,50

Kir Prosecco €6,00

Spritz €10,00

Gin tonic *Altitude* €10,00

Ricard - 4cl €5,50

Martini - 5cl €6,00

Whisky - 4cl €8,00


Rhum ambré - 4cl €8,00

Vodka - 4cl €8,00

Suze - 4cl €6,00

SPÉCIALITÉS & BURGERS

LES SPÉCIALITÉS LOCAL SPECIALTIES

Croûte au fromage : pain, vin blanc, ail, speck, raclette, crème  €18,00
(option végétarienne possible)

*Bread, white wine, garlic, smoked ham, raclette, fresh cream
(vegetarian option available)*

+ **Salade** - *Salad*

+ €3,00

+ **Sauce aux girolles** - *Mushroom sauce*

+ €3,00

Tartiflette : pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, crème €18,00

Potatoes, bacon, onions, reblochon cheese, fresh cream

+ **Salade** - *Salad*

+ €3,00

Farçon savoyard & diot : gâteau de pommes de terre rapées, oignons, lard, pruneaux et raisins secs accompagné d'un diot fumé et salade €22,00

Grated potato cake, onions, bacon, prunes and raisins served with a local smoked sausage and salad

LES BURGERS

Accompagnés de frites maison - Served with homemade fries

Le Savoyard : haché de boeuf, raclette, bacon, oignons
caramelisés, sauce au poivre



€24,00


Beef steak, raclette cheese, bacon, caramelised onions, black pepper sauce

Le Crunchy : poulet pané, salade, sauce parmesan,
mayonnaise au basilic



€22,00

Crispy fried chicken, salad, bacon, parmesan sauce, basil mayonnaise

La viande peut-être remplacée par un steak de lentilles maison dans
chaque burger. 

*The meat can be replaced by a home-made lentil steak in each
burger.*

VIANDES & AUTRES DÉLICES

LES VIANDES

MEAT

Accompagnées de frites maison ou légumes rôtis - Served with homemade fries or roasted veggies

Bavette, beurre chimichurri

Flank steak, chimichurri butter

Sauce au poivre - *Black pepper sauce*

Sauce aux girolles - *Mushroom sauce*



€26,00

+ €2,00

+ €4,00

Filet mignon de porc, sauce au poivre vert et lait de coco

Filet mignon with green pepper and coconut milk sauce



€24,00

AUTRES DÉLICES...

OTHER YUMMIES...

Soupe de pois cassés, chips de bacon (option végétarienne possible) ✓ €12,00

Split pea soup, bacon chips (vegetarian option available)

Lasagne alla Bolognese (porc et boeuf) - (*pork and beef*) €18,00

Dahl de lentilles corail, fromage blanc à l'ail et riz ✓ €16,00

Coral lentil dahl, garlic cream cheese and rice

Salade des Écuries : salade, toasts de chèvre chauds, tomates ✓ €16,00

séchées, pesto de fanes de radis, noix, crudités

Salad, warm goat cheese toasts, sundried tomatoes, radish

leaves pesto, walnuts, crudités

Salade César : salade, croûtons, copeaux de parmesan, sauce ✓ €18,00

César, poulet pané et bacon (option végétarienne possible)

Salad, croutons, parmesan, Caesar sauce, fried crispy chicken

and bacon (vegetarian option available)

MENU ENFANT - KID'S MENU

Plat + dessert + sirop - *Main + dessert + syrup*

€13,00

Filet de poulet pané - *Crispy fried chicken*

Mini croûte au fromage - *Mini cheese croûte*

Lasagne alla Bolognese

Brownie ou Boule de glace vanille - *Brownie or Ice cream scoop*

Sirop (Menthe, Fraise,
Grenadine, Citron, Pêche)

Syrup (Mint, Strawberry,
Grenadine, Lemon, Peach)

DESSERTS & BOISSONS

DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Tiramisù | €8,00 |
| Brownie, coulis de caramel beurre salé | €8,00 |
| Tarte au citron - <i>Lemon pie</i> | €8,00 |
| Pannacotta au lait de coco, coulis de fruits rouges VEGAN | €8,00 |
| <i>Coconut pannacotta, red berry coulis</i> | |
| Cheese cake à la vanille Bourbon, coulis de fruits rouges | €8,00 |
| Affogato al caffè | €5,50 |

BOISSONS DRINKS

| | |
|---|-------|
| Sirop 33 cl (Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche) <i>Syrup (Mint, Strawberry, Grenadine, Lemon, Peach)</i> | €2,50 |
| Diabolo 33 cl - <i>Lemonade with syrup</i> | €3,50 |
| Limonade bio BS 33 cl <i>Organic lemonade</i> | €4,50 |
| Soda 33 cl (Coca-Cola / Coca Zero / Orangina / Fuze Tea / Schweppes Agrumes, Perrier) | €4,50 |
| Jus de fruit 25 cl - <i>Juice</i> | €4,50 |
| San Pellegrino 50 cl | €3,00 |
| San Pellegrino 1l | €5,00 |
| Evian 50 cl | €3,00 |

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

| | |
|---|--------|
| Espresso / Americano | €2,00 |
| Espresso / Americano au lait | €3,00 |
| Double espresso | €3,50 |
| Déca | €3,00 |
| Cappuccino | €4,00 |
| Thé / Infusion Shouka Bio | €4,00 |
| Chocolat chaud Shouka <i>Hot chocolate Shouka</i> | €4,50 |
| + Chantilly - <i>Cream</i> | +€1,00 |

BIÈRES

BIÈRES PRESSION - DRAFT BEERS Brasseurs Savoyards

| | |
|-------------------------|-------|
| Blonde bio 25 cl | €5,00 |
| 50 cl | €9,00 |
| IPA bio 25 cl | €5,00 |
| 50 cl | €9,00 |

Picon +€0,50/€1,00

BOUTEILLE - BOTTLED Brasserie du Giffre

| | |
|---|-------|
| Blanche - Wheat beer | €7,00 |
| Aya - Session IPA, légère et fruitée | €7,00 |
| Amber Ale - Bière ambrée houblonnée | €7,00 |
| Bière sans alcool - <i>Alcohol-free beer</i> | €6,00 |
| Cidre bio - <i>Cider</i> | €7,00 |



| | |
|--|--------|
| Chocolat rhum <i>Hot chocolate with rum</i> | €8,50 |
| Chocolat Chartreuse <i>Hot chocolate with Chartreuse</i> | €10,00 |
| Citron chaud maison <i>Homemade hot lemonade</i> | €4,00 |
| Vin chaud <i>Mulled wine</i> | €5,00 |

VINS & DIGESTIFS

VINS DE LA MAISON - HOUSE WINES

| | Verre 12,5cl | 25 cl | 50cl | 1l |
|---|-----------------|-------|--------|--------|
| Blanc - Jacquère - Les vigneron Savoyards | €5,00 | €8,00 | €14,00 | €22,00 |
| Rouge - Gamay - Les vigneron Savoyards | €5,00 | €8,00 | €14,00 | €22,00 |
| Rosé - Cotes de Provence - Domaine de Jale | €5,00 | €8,00 | €14,00 | €22,00 |

VINS BLANCS - WHITE WINES

| | Verre 12,5cl | 75cl |
|---|-----------------|--------|
| Chignin Bergeron - "Les Cerisiers" - Fabien Trosset 2022 | | €36,00 |
| Macon Davaye (Chardonnay) - Manoir du Capucin 2021 | €7,50 | €37,00 |
| Pouilly Fumé - "Mademoiselle de T" - Chateau de Tracy 2022 | | €41,00 |

VINS ROUGES - RED WINES

| | | |
|---|-------|--------|
| Mondeuse Arbin - "Avalanche" - Fabien Trosset 2022 | | €36,00 |
| Nebbiolo - Vallée d'Aoste - Rosset Terroir 2021 | | €41,00 |
| Côtes du Rhône Village - Le Coq Volant - Domaine Galuval | €7,50 | €35,00 |
| Pessac Léognan - Lions de la Louvière - Ch. La Louvière 2018 | | €39,00 |
| Brouilly - "L'Hydrophobe" - Domaine Les Capréoles 2022 | | €37,00 |

BULLES - SPARKLING WINE

| | | |
|--|-------|--------|
| Prosecco Valdobbiadene | €5,00 | €25,00 |
| Champagne Blanc de Blanc Trichet "Heritage" | | €65,00 |

DIGESTIFS - LIQUEURS

| | |
|-----------------------------|-------|
| Génépi 4cl | €5,50 |
| Limoncello 4cl | €5,50 |
| Poire 4cl | €5,50 |
| Chartreuse Verte 4cl | €7.50 |