

Bienvenue au Chalet Tonia !

Cet hiver, notre chef, *Louan Guilcher*, vous propose une cuisine maison et bistrannique, 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 », comme le *Gnocchis de pomme de terre*, *velouté de champignons et poêlée de pleurotes*.

Pour les plus gourmands, vous retrouverez les desserts de notre cheffe pâtissière, *Leslie Perdrier*, et son incontournable *Tarte aux noix*.



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 d'Antipasti du Chalet

Sélection de Charcuteries et fromages

Selection of local cold cuts and cheeses

25€



PLATS

MAIN COURSES

Tartare de thon rouge Albacore, frites maison et mesclun 32€

Albacore tuna tartar, French fries and green salad

Croque-moi si tu peux ! 28€

Jambon blanc, Beaufort, truffes, pain de mie, mesclun

White ham, Beaufort cheese, truffles, toasted bread, green salad



Risotto de petit épeautre 26€

crème mascarpone et parmesan, légumes rôtis

Einkorn risotto, mascarpone & parmesan cream, roasted vegetables



Gnocchis de pomme de terre, velouté de champignons, poêlée de pleurotes 29€

Potatoe gnocchis, mushroom velouté, oyster mushrooms



Lasagnes de bœuf, mesclun 26€

Beef lasagna, green salad

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

Montbéliard beef tartar, French fries & green salad

Travers de porc confits 8h *au miel et romarin, frites maison* 31€

Pork ribs candied with honey & rosemary, french fries

Burger Tonia, *bun's de la Maison Braissand, steak de bœuf 180g,* 28€
tomme de Savoie, poitrine fumée, confit d'oignons, frites et mesclun

Beef burger, cheese, bacon, onion chutney, fries & green salad



Entrecôte Montbéliarde (300g) 35€

Grilled rib steak (300g)

Entrecôte Montbéliarde (300g) et son os 40€
à moelle

Grilled rib steak, marrow bone (300g)

Côte de bœuf Montbéliarde pour 2 (1kg) 54€
Prime rib of beef (1kg) /pers.

SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES

Tartiflette crémeuse

26€

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

Croziflette aux Diots de Savoie

26€

Crozets gratinés au reblochon, oignons et Diots

Pasta baked with Reblochon cheese, onions and sausages

Raclette traditionnelle (min 2 pers.)

31€

Melted cheese, potatoes, charcuterie, green salad

/pers.

GARNITURES SUP.

EXTRA SIDES

Mesclun

6€

Green Salad

Frites maison

8€

Homemade French fries

Légumes d'hiver rôtis

9€

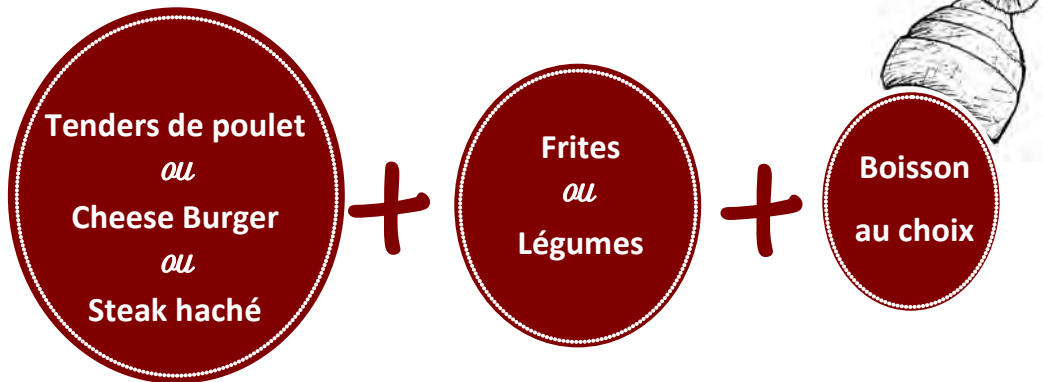
Roasted vegetables



MARMOTTONS -10 ANS

KID'S MENU (UNDER 10)

16€



Prix nets et en €uros, taxes et service inclus

FROMAGES

CHEESES

Sélection de fromages :

Reblochon, Comté, Beaufort

Cheese selection



16€

DESSERTS

DESSERTS

Sélection de macarons

Selection of macarons

10€

Tarte aux Noix

Walnut pie

12€

Tarte aux Myrtilles

Blueberry pie

12€

Chou praliné, noisettes IGP Piémont

Choux pastry, hazelnut praline cream

12€

Café gourmand

Coffee served with a variety of delicious delights

14€

