

# 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€

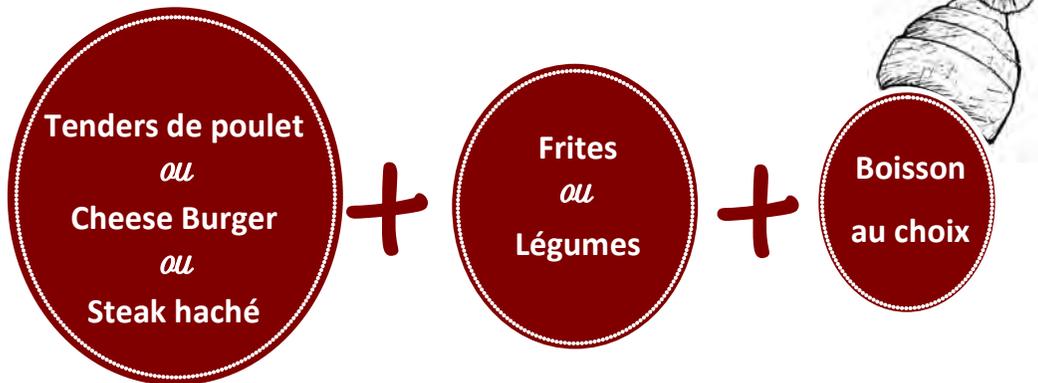
*Roasted vegetables*



**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€

