

Nos Vins

Nos bouteilles contiennent 75cl & Magnum 150cl - PRIX NET SERVICE COMPRIS -

Blancs

- Chardonnay - Vin Pays d'Oc - Maison Cavailé 21€
- Apremont - Vin Blanc de Savoie - Domaine Philippe Chapot 25€
- Auxerrois - vin Blanc d'Alsace - Cave de Cleebourg 26€
- Côte de Gascogne - Domaine Pellehaut "L'été Gascon" 28€
- Macon Lugny - Les Charmes - Cave de Lugny 39€

Rouges

- Merlot - Vin Rouge Pays d'Oc - IGP - Maison Cavailé 21€
- Gamay - Vin Rouge de Savoie - Domaine Mejane - Anne Henriquet 26€
- Grenache 223 - Vin du Languedoc Rouge - IGP Pays d'Oc 28€
- Reserve Perrin - Côte du Rhone - Famille Perrin 31€
- Domaine Rochebin - Pinot Noir - Bourgogne Rouge 34€

Rosés

- Sable Fin - IGP Méditerranée - Presqu'Îles de St Tropez 24€
- Love By Leoube - AOC Côtes de Provence 36€

Les Bulles

- Prosecco Brut Bio - Tenute Arnaces 39€
- Champagne Langlet Brut - Grande Reserve 60€
- Champagne Magnum Langlet LV05 195€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération

LE SPOT PLAGE PLANARDS

Chamonix Mont-Blanc

DEEP
NATURE
RESORTS

DOMAINE DES
Planards
CHAMONIX MONT-BLANC
Place to Play

NOS ENTRÉES - STARTERS

SALADE DE CHEVRE CHAUD <i>salade mêlée, lard grillé, toasts de chèvre, tomate</i> <i>green salad, bacon, hot goat cheese toast, tomato, honey and nuts</i>	14,00€
SALADE DES ALPAGES <i>salade mêlée, tomate, jambon cru, noix et reblochon pané</i> <i>green salad, tomato, local ham, nuts and fried local cheese</i>	14,50€
SALADE SAVOYARDE <i>salade mêlée, lardons, oeuf, tomate, Meule de Savoie</i> <i>green salad, bacon, egg, tomato and local cheese</i>	14,00€
TARTE AU BEAUFORT  <i>cheese beaufort pie</i>	11,00€
POTAGE DU JOUR <i>soup of the day</i>	8,00€

NOS PLANCHES GOURMANDES POUR 2 PERSONNES

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE & FROMAGE <i>cold meats and cheeses</i>	22,00€
PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>jambon cru & jambon blanc aux herbes, rosette & coppa</i> <i>local smoked ham, ham with herbs, saucisson</i>	18,00€
PLANCHE DE FROMAGES <i>tomme de Savoie, reblochon, meule de Savoie</i> <i>selection of local cheese</i>	18,00€

LE COIN DES CANAILLES

MENU ENFANT - CHILD MENU **13,30€**

boisson : sirop au choix /syrup

plat au choix :

Fish & Chips / fish & chips

Steack Haché Frite / ground beef & fries

Aiguillettes de Volaille Panée aux Corn Flakes / chicken nuggets & fries

dessert au choix :

Glace vanille-chocolat ou vanille-fraise en pot / ice cream

Fromage blanc / plain yogurt

Gourde de compote / apple compote

NOS PATES "LINGUINE"

LINGUINE PASTA

LINGUINE A LA BOLOGNAISE <i>beef meat and tomato</i>	14,30€
LINGUINE A LA CARBONARA <i>fried bacon, egg yolk and cream</i>	14,00€
LINGUINE AU SAUMON <i>salmon and cream</i>	15,00€
LINGUINE AU BEURRE <i>pasta with butter</i>	12,00€

NOS BURGERS MAISON

tous nos burgers sont servis avec frites & salade
our burgers are served with french fries and salad

BURGER MONTAGNARD <i>boeuf haché, raclette, jambon cru, salade, tomate, sauce cocktail</i> <i>ground beef, raclette cheese, raw ham, salad, tomato, cocktail sauce</i>	19,00€
BURGER SAVOYARD <i>boeuf haché, reblochon, lard, salade, tomate, sauce cocktail</i> <i>ground beef, reblochon cheese, bacon, salad, tomato, cocktail sauce</i>	18,00€
CHEESE BURGER <i>boeuf haché, cheddar, salade, tomate, sauce cocktail</i> <i>ground beef, cheddar, salad, tomato & cocktail sauce</i>	15,00€
CHICKEN BURGER <i>haché de poulet, cheddar, salade, tomates, sauce aigre douce</i> <i>chicken filet, cheddar, salad, tomato, sweet chili sauce</i>	16,00€

NOS PLATS - MAINS COURSES

TARTIFLETTE & SALADE VERTE <i>pomme de terre, reblochon, oignon, crème fraiche, lardons</i> <i>potato, reblochon cheese, onion, cream, bacon, with salad</i>	16,00€
BAVETTE DE BOEUF SAUCE ECHALOTTE <i>boeuf grillé, frites et salade</i> <i>grilled beef, potatoes fries and salad</i>	19,00€
PAVE DE SAUMON GRILLÉ <i>sauce citron aneth, pomme vapeur et légumes du moment</i> <i>grilled salmon, lemon & dill sauce, steamed potatoes and vegetables</i>	18,00€

DESSERTS-DESSERTS

DESSERT DU JOUR <i>today's dessert</i>	6,00€
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>chocolate mousse</i>	5,00€
SALADE DE FRUITS <i>fruit salad</i>	6,00€
FROMAGE BLANC <i>plain yogurt</i>	5,00€
PROFITEROLE <i>pastry ball with vanilla ice cream and chocolate</i>	7,00€

COUPE DE GLACE
ice cream

1 boule <i>1 scoop</i>	2 boules <i>2 scoops</i>	3 boules <i>3 scoops</i>	Supp. Chantilly <i>Whipped Cream</i>
2,50€	4,50€	6,50€	+1,00€

Crème glacée : Vanille, Chocolat Noir, Caramel, Café
Ice cream : Vanilla, Dark Chocolate, Caramel, Coffee
Sorbet : Citron Jaune, Framboise, Fraise, Mangue
Sorbet: Lemon, Raspberry, Strawberry, Mango

LA FORMULE DU JOUR - LUNCH MENU

PLAT DU JOUR & DESSERT AU CHOIX*
*DISH OF THE DAY & DESSERT**

18,50€

**Hors profiterole et coupes de glace*

RESTAURANT LE SPOT PLAGE PLANARDS

351 CHEMIN DU PIED DU GREPON
F-74400 CHAMONIX MONT BLANC

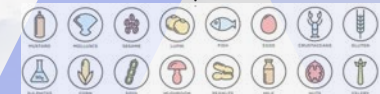
+33 6 85 67 33 06

restaurant@planards.fr

www.deepnatureresorts.com

Service de 12h à 15h30

Voici les allergènes présents dans vos plats



Une fiche descriptive, vous sera fournie sur demande