

Menu plaisir 42 €

6 escargots . 6 snails
ou Petit carpaccio . Little beef carpaccio
ou Assiette de charcuterie . Selection of cold cuts

Brochette de Poulet - Chicken skewer

ou

Pavé grillé et beurre aromatisé du moment
Grilled beef thick cut with flavored butter

ou

Filets de perches meunière | Avec supplément
Perch fillets "meunieres" | +5 €

Dessert

Menu gourmand 58 €

12 escargots . 12 snails
ou Saumon Gravelax . Cold marinated salmon

Pavé aux morilles
Grilled thick cut with Morille mushrooms sauce

ou

Côtes d'agneau grillées aux herbes
Herb Roasted Lamb Chops

ou

Filets de perches meunière
Perch fillets "meunieres"

Dessert

Menu du jour

Menu complet 25,00 €
(Entrée du jour + Plat du Jour + Dessert du jour)

Entrée du jour + Plat du Jour
OU Plat du jour + Dessert du jour 20,00 €

Plat du Jour 15,00 €

Tous les midis
du Lundi au Samedi sauf jours fériés
From Monday to Saturday except public holiday

Petit Montagnard 14,00 €

(-12 ans)

Steack haché frites - Steak and chips
ou Pêla du petit grimpeur (petite tartiflette)
or Little mountaineers Pela (Small tartiflette)

ou Jambon frites or Ham and chips

Glace . Ice Cream

Desserts Maison

Tiramisù 11 €

Crème Caramel 9 €

Tarte Tatin 12 €

Mousse au chocolat 11 €

Crème brûlée 11 €

Café Gourmand 12 €

Glaces artisanales

2 boules 7 €

3 boules 10 €

2 boules + Alcool 13 €

Coupe Mont Blanc 12 €
(glace vanille et noix, crème de
marron et chantilly)

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances
A titre indicatif, pour plus d'information veuillez nous consulter
et de nous tenir informé de vos allergies.

1. Gluten (blé, seigle, orge, avoine...)
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait et lactose
8. Céleri
9. Moutarde
10. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix...)
11. Sésame
12. Sulfites
13. Lupin
14. Mollusques

Nos Sauces sont cuisinées à l'aide de fonds déshydratés: fond brun, fond
volaille, fumet de poisson .

Tout nos prix sont service compris .



@RESTAURANT_FERACHEVAL

RESTAURANT LE FER À CHEVAL

CHAMONIX-MONT-BLANC

CUISINE ALPINE

Cuisine de terroir
au pied du Mont Blanc



LE FER A CHEVAL

CHAMONIX

Authenticité et
Saveurs alpines



Entrées Starters

- Petit carpaccio de Bœuf 16 €
Little beef carpaccio
- Les escargots - Snails: 6 - 12 € - 7, 14
12 - 24 € - 7, 14
- Ravioles 18 € - 1, 3, 7
Ravioli stuffed with cheese
- Saumon gravelax en entrée 18 € - 4
Small plate of cold marinated salmon
- Foie-gras poêlés, pommes fruit 27 € - 12
Pan-fried Foie-gras caramelised apples

Viandes meat

- Andouillette grillées 22 € - 9
Andouillette (grilled pork tripe-based sausage)
- Brochette de Poulet 25 €
Chicken skewer
- Côtes d'agneau grillées aux herbes 32 €
Herb Roasted Lamb Chops
- Tartare de boeuf au couteau 27 € - 3, 6, 8, 9, 12
Raw steak tartare
- Grand carpaccio 26 € - 7
Large beef carpaccio

Pavé de boeuf (min. 200gr) 28 € - 3
*Avec beurre aromatisé du moment
Grilled thick cut with flavored butter*

Filet (min. 180gr) 38 € - 3
*Avec beurre aromatisé du moment
Filet steak, With flavored butter*

Sauce au poivre vert + 3 € - 7, 12
Green pepper sauce

Sauce aux morilles + 7 € - 7, 12
Morille mushrooms sauce

Pierrade de Boeuf (min. 250gr), avec frites 32 € - 3
*(min 2 personnes / Prix par personne)
Beef cooked on hot stone & chips
(min 2 people, price per person)*

Charcuteries Cold cuts

- Assiette de charcuteries 18 €
Selection of cold cuts
- Assiette charcuteries & fromages 24 € - 7
Selection of cold cuts and cheeses
- Bresaola de bœuf 21 €
Beef Bresaola

Poissons Fish

- Saumon «Bømlø» gravelax en plat 32 € - 4, 7, 12
Big plate of cold marinated salmon
- Filets de perches meunière 33 € - 3, 4, 12
Perch fillets "meunieres" (Lake fish pan-fried in butter)

Toutes nos viandes et poissons sont servis
avec une salade fraîche et une garniture au choix* :
Riz • Frites • Gratin de courgettes
Double garniture : +2,00 €
* Hors pierrade.

All our meat and fish dishes are served
with a fresh salad and your choice of side dish* :
Rice • French fries • Zucchini gratin
Second side dish +€2.00

* Except hot stone dishes.

Salades Salad

- Salade de jeunes pousses 8 €
Green Salad
- Salade mixte 16 € - 3
*(salade, tomate, crudités, oeuf)
(Lettuce, tomato, crudités, egg)*
- Salade des Aravis 17 € - 1, 3, 7
*(salade, tomate, jambon cru, croustillant reblochon, oeuf)
(Lettuce, tomato, cured ham, hot reblochon, egg)*
- Salade alpages 17 € - 1, 3, 7
*(salade, tomate, jambon cru, Abondance, oeuf)
(Lettuce, tomato, cured ham, cheese, egg)*
- Salade du Berger 17 € - 1, 7
*(salade, tomate, crudités, chèvre chaud)
(Lettuce, tomato, crudités, hot goat cheese)*

Toutes nos salades sont accompagnées
de notre vinaigrette maison.

All our salads are served with our homemade dressing.

Nos croûtes savegardes

(Tranche de pain, arrosée de vin blanc, fromage,
jambon et gratinée au four, servies avec salade)
(Wine drizzled bread baked, cheese, ham, oven-baked,
with green salad)

Croûte du Fer à Cheval 22 € - 1, 3, 7, 9, 12
*(pain, jambon, fromage, champignons, oeuf)
(Bread, cheese, ham, mushrooms, egg)*

Croûte aux morilles 32 € - 1, 3, 7, 9, 12
*(pain, jambon, fromage, sauce aux morilles)
(Bread, ham, cheese, morille mushrooms sauce)*

Tartiflette

Pêla 23,00 € - 3, 7, 9
*(la tartiflette au reblochon AOP, salade verte)
(Sauteed potatoes, bacon, reblochon cheese, lettuce)*

Pêla du montagnard 32,00 € - 3, 7, 9
*(tartiflette, salade verte et charcuterie)
(tartiflette, salad and selection of cold cuts)*

Plateaux

(Specialités de fromages fondus, salade verte,
charcuteries et pommes vapeurs)
(Melted cheese specialities with potatoes,
cold cuts and green salad)

Reblochon AOP Fondu 32 € - 3, 7, 9, 12

Berthoud 32 € - 3, 7, 9, 12
(Fromage d' Abondance AOP fondu)

Fondues du fer à cheval

Servie avec salade verte, prix par personne, price per person - 1, 3, 7, 9, 12



Nature
25 €



Trompettes et cèpes
(min. 2 pers.)
28 €

Black mushrooms
(min. 2 people)



Tomate
(min. 2 pers.)
28,00 €

Tomatoes
(min. 2 people)



Champagne et Truffes
(min. 2 pers.)
39,00 €
Champagne & truffles
(min. 2 people)



Champagne
(min. 2 pers.)
31 €

Supplément charcuteries 9,00 € (Prix par pers.) - Cold cuts supplement (price per person)
Supplément pommes de terre 3,00 € (Prix par pers.) - Potatoes supplement (price per person)