



**Agnès & Yannick sont heureux de vous  
accueillir cet été**

**Nous nous engageons à respecter toutes les règles  
sanitaires pour le bien de tous.**

**Nous vous souhaitons un agréable moment et un  
bon appétit**

**Afin de vous faire découvrir notre région  
Nous essayons de travailler avec  
des produits régionaux**



**Réservation conseillée**  
**+33 (0)4 50 90 81 87**  
[contact@chezdaniel-flaine.com](mailto:contact@chezdaniel-flaine.com)



<https://facebook.com/chezdaniel.flaine>



Wi-Fi

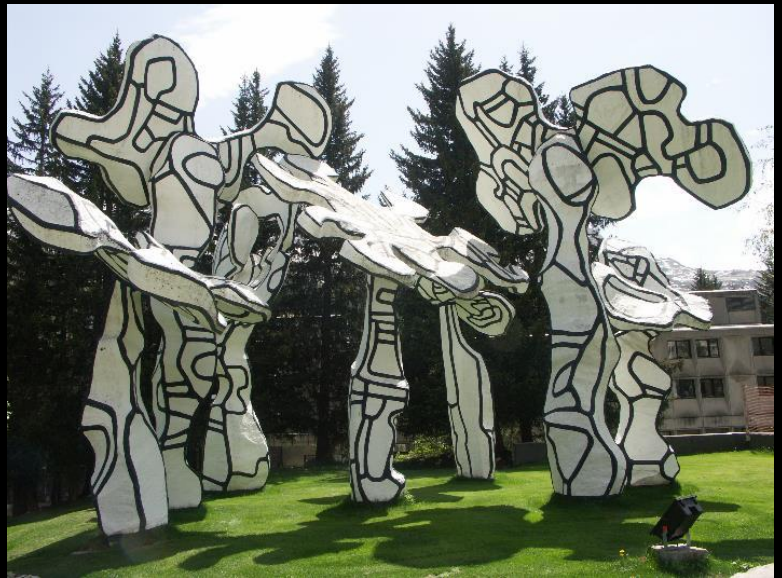
SSID: CDANIEL74  
M de P: CDANIEL74



**RESTAURANT**  
*Chez Daniel*  
*Spécialités Savoyardes*



74300 Flaine Forum  
04 50 90 81 87



# NOS PLATS A EMPORTER

**TOUS LES JOURS NOUS VOUS CONCOCTONS DES PLATS  
A BASE DE PRODUITS FRAIS QUE VOUS POUVEZ  
EMPORTER ET DEGUSTER CHEZ VOUS, NOUS AVONS  
MEME DE TRES BONNES PATISSERIES MAISON.**

**Donc, un conseil**



**CONSULTEZ NOS TABLEAUX**

**Ils changent régulièrement**

**L'ensemble de nos plats sont confectionnés maison et  
dans le respect des règles sanitaire.**

# CONSOMMATIONS

## APERITIFS

Sirop + eau	01,80 €
Limonade des Alpes (33cl)	04,00 €
Limonade des Alpes + sirop (33cl)	04,20 €
Coca cola (canette 33cl)	03,70 €
Coca cola zéro (canette 33cl)	03,70 €
Coca cola light (canette 33cl)	03,70 €
Orangina (canette 33cl)	03,70 €
Perrier (canette 33cl)	03,70 €
Ice The (canette 33cl)	03,70 €
Schweppes agrumes (canette 33cl)	03,70 €
Schweppes tonic (canette 33cl)	03,70 €

Ricard (2cl)	3,60 €
Suze (4cl)	3,60 €
Kir	3,60 €
Porto (4cl)	3,60 €
Martini (4cl)	3,60 €
Whisky (4cl) J.B	7,00 €
Baby (2cl) J.B	3,50 €

## DIGESTIFS

**ALCOOL 4 CL 7,00 €**

(cognac – armagnac - chartreuse-  
calvados - get 31 – grappa - get 27 - marc  
de savoie-mirabelle-poire - génepy)

## JUS DE FRUIT DE SAVOIE

Jus d'abricot Vallée du Rhone (33cl)	4,50 €
Jus de pommes poires (33cl)	4,50 €
Jus de pomme (33cl)	4,50 €
Jus de pomme framboise (33cl)	4,50 €
Jus de pomme myrtille (33cl)	4,50 €
Sanpellegrino L	5,70 €
Sanpellegrino ½ L	3,00 €
Evian L	5,70 €
Evian ½ L	3,00 €

Cidre DE Savoie (75 cl) 14,50 €

Moretti Pression(25cl)	3,80 €
Moretti Paint(50cl)	7,60 €

## **SPIRITUEUX .....10,00**

Jack Daniel's - Glennfidich 12 ans

## **DIGESTIF MAISON**

**LA GROLLE 8,80**

Mélange d'alcools et de café  
(prix par personne) (minimum 2 pers)

IRISH COFFEE 9,00 €

Café	2,20 €
Décaféiné	2,30€
Café au lait	3,40 €
The – infusion les 2 marmottes	3,60€
Grand décaféiné	4,60 €
Double café	4,40 €



**BIERES DU MONT BLANC**  
**blonde- blanche- rousse-cristal IPA**  
**7 euros**

# LA PIERRE A FEU

(viandes grillées sur une pierre, 200 g par personne)

## ASSORTIMENT DE VIANDES

(Dinde, canard, bœuf, poitrine fumée)

Servie avec frites, salade et sauces

Par personne : 26,00 €

## AVEC DU BŒUF (et poitrine fumée)

Servie avec frites, salade et sauces

Par personne : 23,50 €

## LA TARTIFLETTE

Pommes de terre sautées avec oignons et lardons

Gratinés au reblochon : servie avec salade verte

Par personne : 18,50 €

## BOITE CHAUDE INDIVIDUELLE

(Jambon cru 16 mois - coppa di parma - bresaola - jambon cuit aux herbes - saucisson de Savoie fumée)

Pommes de terre, assiette de charcuterie, salade verte

Par personne : 21,50 €

# NOS FONDUES SAVOYARDE

( Emmental - Comté - Beaufort )

## FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE

(2 personnes minimum)

Par personne : 16,50 €

## FONDUE AUX CEPES

(2 personnes minimum)

Par personne : 19,20 €

## FONDUE SAVOYARDE A L'AYZE (BLANC PETILLANT DE SAVOIE)

(2 personnes minimum)

Par personne : 22,00 €

## FONDUE SUISSE

(50/50 vacherin fribourgeois - gruyère suisse)

(2 personnes minimum)

Par personne : 22,00 €

### Accompagnements

**SALADE VERTE :** 5,00 €

**ASSIETTE de BRESAOLA :** 14,00 €  
(viande de bœuf séchée italienne)

**ASSIETTE de CHARCUTERIE :** 16,00 €  
(jambon cru 16 mois - coppa di Parma – bresaola - jambon cuit aux herbes - saucisson de Savoie bridé)

# NOS SALADES

## **SALADE MONTAGNARDE**

(salade verte - croutons - lardons – œuf poché)

14,00 €

## **SALADE AU CHEVRE DE PIERRE A LAYA**

(salade verte – noix – porc séché – miel de montagne)

15,50 €

## **NOS GALETTES**

(crêpe salé a la farine de sarrasin)

**LA SPECIALE** (œuf - tomate - fromage - champignon – jambon) + salade 12,00 €

**LA SAVOYARDE** (reblochon - lard fumé ) + salade 12,00 €

**LA COMPLETE** ( œuf - jambon - fromage ) + salade 10,00 €

**LA CLASSIQUE** ( jambon - fromage ) + salade 09.00 €

**ASSIETTE DE FRITES** 05,00 €

**ASSIETTE DE NOS MONTAGNES** (charcuteries et fromages) 16,00 €

**OMELETTE NATURE** frites et salade 10,50 €

Supplément : 1.50 € par ingrédient – Fromage - jambon - champignon

## **TOUS NOS STEACK SONT HACHES ET PREPARES MAISON**

**HAMBURGER MAISON** 200g (pain boulanger) frites-salade 15,50 €

**CHEESE BURGER MAISON** 200g (pain boulanger) frites-salade 16,50 €

## **STEACK HACHE MAISON**

250g frites et salade 14,50 €

Supplément œuf : 1.00 €

## **ESCALOPE SAVOYARDE**

(filet de dinde + jambon cru + fromage à raclette + crème)

18,50 €

Servie avec frites et salades

## **ENTRECOTE DE SAVOIE** (environ 300g)

Avec salade + frites + haricot-vert

.24,50 €

**SAUCE AU CHOIX** (cèpes, poivre ).....2,80 €

## **MENU ENFANT**

**12.00 €**

STEACK HACHE DU BOUCHER 120g **OU** FILETS DE POULET PANE

1 BATONNET DE GLACE ou CREPE

SIROP A L'EAU

# NOS CREPES

SUCRE	2,70 €	FRAISE	3,70 €
BEURRE SUCRE (beurre aux cristaux de sel de Guérande)	3,80 €	MIEL	4,20 €
CITRON (pulco)	3,70 €	CREPE CHOCO COCO	5,00 €
FRAMBOISE	3,70 €	CHANTILLY	4,20 €
MARRON	3,70 €	CHOCOLAT CHAUD MAISON	4,20 €
MYRTILLE	4,20 €	GRAND-MARNIER	6,00 €
COMPOTE DE POMME	3,70 €	NUTELLA	4,50 €
CARAMEL BEURRE SALE MAISON	4,50 €	SUPPLEMENT CHANTILLY	1,50 €

CREPE GLACE (1 boule)	5,80 €
CREPE PATINOIRE (glace vanille + confiture myrtille + rhum)	8,00 €
CREPE BOULE DE NEIGE (glace vanille + chocolat chaud + chantilly)	8,00 €
CREPE TAHITIENNE (chocolat chaud + banane + chantilly + rhum)	8,50 €
CREPE AUDREY (compote de pomme + miel + amandes)	7,00 €
CREPE YOYO (chocolat chaud + amandes + chantilly)	7,00 €
CREPE DU CHEF (glace vanille + pommes chaudes + caramel)	8,50 €
CREPE MONT BLANC (glace vanille + crème de marron + chantilly)	8,00 €

## NOS GLACES



DAME BLANCHE	7,50 €
CAFE ou CHOCOLAT LIEGEOIS	7,50 €
COUPE PATINOIRE (glace vanille + myrtille au sirop + chantilly)	8,00 €
COUPE HAWAÏ (glace vanille + chocolat chaud + banane + chantilly)	8,50 €
COUPE COLONEL (sorbet citron + vodka)	9,00 €
COUPE NANOU (sorbet pomme + calvados)	9,00 €
SORBET MYRTILLE ou FRAMBOISE + LIQUEUR	8,00 €
COUPE DU CHEF (glace vanille + pommes chaudes + caramel)	8,50 €
COUPE DES ALPAGES (sorbet génépi + liqueur de génépi)	9,00 €

### COUPE 2 BOULES :.....6,20 €

VANILLE	FRAISE
CAFE	POMME
CHOCOLAT	CITRON

### COUPE 1 BOULE :.....3,10 €

FRAMBOISE
MYRTILLE
GENEPY

### CAFE GOURMAND

9.50 €



# CARTE DES VINS



## BLANC

 CHARDONNAY (AOP) Xavier Jacqueline	37,5 cl 14,00 €	75 cl 28,00 €
 MARESTEL (AOC) la cave du Prieuré		75 cl 32,00 €
 AYZE BLANC PETILLANT BRUT (AOP) Montessuit		75 cl 29,00 €
FENDANT SUISSE du VALAIS Chasselas (AOC)		75 cl 32,50 €



## ROSE

COTE DE PROVENCE (AOP) Perle de Roseline		75 cl 27,00 €
--	--	---------------

## ROUGE


 GAMAY JONGIEUX (AOC) la cave du Prieuré	50 cl 17,00 €	75 cl 25,50 €
 MONDEUSE D'ARBIN (AOC) Avalanche		75 cl 31,00 €
COTES DU RHONE (AOC) Châteaux des Coccinelles <b>BIO</b>	37,50 cl 14,50 €	75 cl 28,00 €
CROZE HERMITAGE (AOC) Domaine Belle Les Pierrelles		75 cl 36,50 €
VACQUEYRAS (AOC) Châteaux des Hautes Ribes		75 cl 30,50 €
BROUILLY (AOC) Chateaux de Perreux		75 cl 32,00 €
PIC SAINT LOUP (AOC) Chateaux de Lascaux		75 cl 33,50 €
CAHORS (AOC) Cuvée Maurin		75 cl 34,00 €
SAINT EMILION GRAND CRU (AOC) Châteaux le Cros		75 cl 41,50 €

## LES VINS AU VERRE

 Blanc : VIN DE SAVOIE - Chardonnay - Xavier Jacqueline	14 cl 5,00 €
 Rouge : VIN DE SAVOIE - Gamay Jongieux - la cave du Prieuré	14 cl 5,00 €
Rouge : MEDOC - Chateaux Begadanet	14 cl 6,00 €

## NOS PICHETS **ROUGE AOP** – **ROSE IGP** – **BLANC IGP**

75 cl	16,50 €
50 cl	15,50 €
25 cl	11,00 €
VERRE DE VIN 14 cl	03,00 €

 **CIDRE DE SAVOIE (75 cl) 14,50 €**

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANC** Jean-Paul Deville 75 cl 60,00 €

## POUR L'APERU

 COUPE D'AYZE (vin pétillant de Savoie) (Montessuit)	5,80 €
 COUPE AYZE ET CRÈME DE MYRTILLE LOCALE	6,20 €

**RESTAURANT**

*Chez,  
Daniel*



*Spécialités Savoyardes*

74300 Flaine Forum

04 50 90 81 87