

Retrouvez-nous également :  
You can also find us:



# JEANIE

— CUISINE DE NOS GRANDS-MÈRES —

350 Rue Joseph Vallot • 74400 Chamonix-Mont-Blanc

📷 restaurant\_jeanie\_chamonix



# Ô GARDE-MANGER

— BAR À VIN • RESTAURANT —

97 Rue Joseph Vallot • 74400 Chamonix-Mont-Blanc

📷 o\_garde\_manger



# LA CAVE

— VIN SUR VIN —

112 Rue Joseph Vallot • 74400 Chamonix-Mont-Blanc



📷 📌 MALABAR\_PRINCESS\_CHAMONIX



# MALABAR PRINCESS

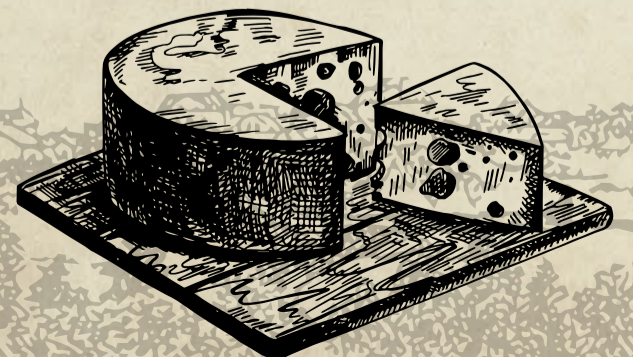
— BAR À FROMAGE • RESTAURANT —

Le Malabar Princess rend hommage à ce terrible crash d'avion survenu sur le glacier des Bossons en 1950. Certaines pièces ont récemment refait surface suite au réchauffement climatique. Des artistes locaux les utilisent aujourd'hui afin de créer des œuvres d'art, exposées dans notre restaurant.

*The Malabar Princess pays tribute to this terrible plane crash that occurred on the Bossons glacier in 1950. Some parts have recently resurfaced due to global warming. Today, local artists are making use of them to create works of art which are displayed in our restaurant.*

Nous vous souhaitons de passer un merveilleux moment de gourmandise et de convivialité ...

We wish you a wonderful gourmet moment in a friendly and welcoming atmosphere ...



## - TOUS LES MIDIS -

Formule de la semaine (Voir ardoise)  
Every lunchtime formula of the week ! (See slate)

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT .....	25
<i>Starter + main course or main course + dessert</i>	
ENTRÉE + PLAT + DESSERT .....	28
<i>Starter + main course + dessert</i>	
PLAT DU JOUR .....	18
<i>Today's special</i>	

## - NOS ENTRÉES À PARTAGER -

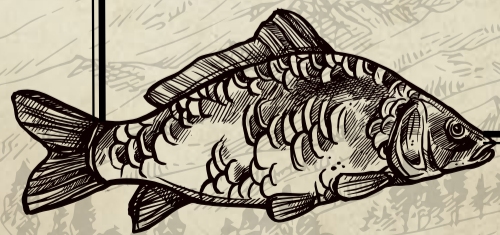
**OU PAS !**

Starters to share - or not!

<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE</b> .....	12
<i>Onion soup gratin</i>	
<b>NEMS DE REBLOCHON</b> .....	12
<i>Reblochon spring rolls</i>	
<b>POIREAUX BRÛLÉS À LA TOMME DE SAVOIE</b> .....	12
<i>Burnt leeks with Savoie cheese</i>	
<b>ARTICHAUTS VIOLETS EN TEMPURA, OLIVE, PARMESAN, TOMATES, ANCHOIS</b> .	16
<i>Purple artichokes in tempura, olives, parmesan, tomatoes, anchovies</i>	
<b>TATAKI DE THON FAÇON ASIATIQUE</b> .....	20
<i>Asian-style tuna tataki</i>	
<b>TERRINE DE GIBIER MAISON</b> .....	13
<i>Homemade game terrine</i>	
<b>NOTRE FOIE GRAS ET SON CHUTNEY</b> .....	21
<i>Our Foie Gras and its chutney</i>	
<b>JAMBON IBÉRIQUE, PAN CON TOMATE</b> .....	18
<i>Iberian ham, pan con tomate</i>	
<b>LA PLANCHE DES ALPAGES</b> .....	10 / PERS.
<i>Alpine pasture cheese board - Price per pers.</i>	

## POUR LES BONS VIVANTS

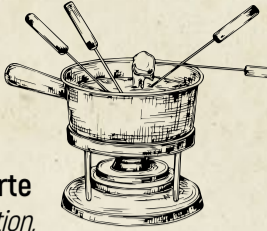
<b>FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE FRITES MAISON ET SALADE</b> .....	32
<i>Meunière perch fillets with homemade fries and salad</i>	



· Prix nets service compris ·

## - LES INCONTOURNABLES -

The unavoidable



<b>LA MEILLEURE FONDUE. ÉLUE AU CONCOURS TOQUICIMES DE MEGÈVE. RÉALISÉE PAR EMMANUEL RENAUT</b>	
<i>Accompagnement : Salade verte et son assiette de charcuterie offerte Award-winning fondue, prize winning dish at the Megève Toquicimes competition, made by Emmanuel Renaut - Side dishes: Green salad and its plate of cold meats offered</i>	
<b>FONDUE TOQUICIMES • 2 personnes min.</b> .....	34 / PERS.
<i>Traditional fondue</i>	
<b>FONDUE TOQUICIMES AUX CÈPES</b> .....	39 / PERS.
<i>Cep mushroom fondue</i>	
<b>FONDUE TOQUICIMES AUX TRUFFES</b> .....	43 / PERS.
<i>Truffle fondue</i>	
<b>FONDUE TOQUICIMES AUX MORILLES</b> .....	41 / PERS.
<i>Morel mushroom fondue</i>	
<b>ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES :</b>	
<b>Assiette de légumes sautés</b> <i>Side dishes: Stir-fry vegetables</i> .....	7
<b>Assiette de pommes de terre</b> <i>Side dishes: Potatoes</i> .....	6
<b>Assiette de charcuterie</b> <i>Side dishes: Plate of cold cuts</i> .....	8
<b>Planche de Charcuterie : jambon blanc truffé, coppa et boeuf séché</b> .....	14
<i>Side board: truffled white ham, coppa and dried beef</i>	
<b>LA RACLETTE DU VALAIS BAGNES 4</b>	
<b>2 personnes minimum</b> .....	36 / PERS.
<i>Accompagnement pommes de terre et son assiette de charcuterie offerte Raclette Bagnes 4 from Valais (min. 2 pers.) - Side dishes: potatoes</i>	
<b>ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES :</b>	
<b>Salade</b> <i>Side dishes: Salad</i> .....	5
<b>Assiette de Charcuterie</b> <i>Side dishes: Plate of cold cuts</i> .....	8
<b>Planche de Charcuterie : jambon blanc truffé, coppa et boeuf séché</b> .....	14
<i>Side board: truffled white ham, coppa and dried beef</i>	
<b>LA PIERRADE</b>	
<b>BOEUF ET VEAU DU MASSIF DE LA CHARTREUSE &amp; CANARD</b> .....	32 / PERS.
<i>Accompagnement pommes de terre Deux personnes minimum La Pierrade (min. 2 per.) - Beef and veal from the Chartreuse massif &amp; duck</i>	
<b>ENTRECÔTE XL ET FRITES MAISON</b> .....	36
<i>XL Entrecote and homemade fries</i>	
<b>CROÛTE AUX MORILLES (contient du bacon)</b> .....	28
<i>Morel crust, cheese specialty (with bacon)</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF À L'ANCIENNE</b> .....	25
<i>Old-fashioned beef tartare</i>	
<b>RISOTTO DE COQUILLETES TRUFFÉES AU JAMBON TRUFFÉ ET LARD D'ARNAD</b> ....	32
<i>Truffled shell pasta risotto with truffled ham and Arnad bacon</i>	
<b>BURGER MALABAR PRINCESS SUCRÉ OU ÉPICÉ</b> .....	25
<i>Sweet or spicy Malabar Princess Burger</i>	

## - SUITE ET FIN -

Desserts

<b>FONDUE AU CHOCOLAT ET SES FRUITS</b> .....	18
<i>Chocolate fondue with fruit</i>	
<b>TIRAMISU</b> .....	12
<i>Tiramisu</i>	
<b>SORBET NEGRONI</b> .....	11
<i>Negroni sorbet</i>	
<b>PROFITEROLE XXL</b> .....	17
<i>XXL profiterole</i>	
<b>LE DESSERT DE MON ENFANCE</b> .....	14
<i>au caramel beurre salé My childhood dessert - with salted butter caramel</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> .....	11
<i>Crème brûlée</i>	



· Prix nets service compris ·