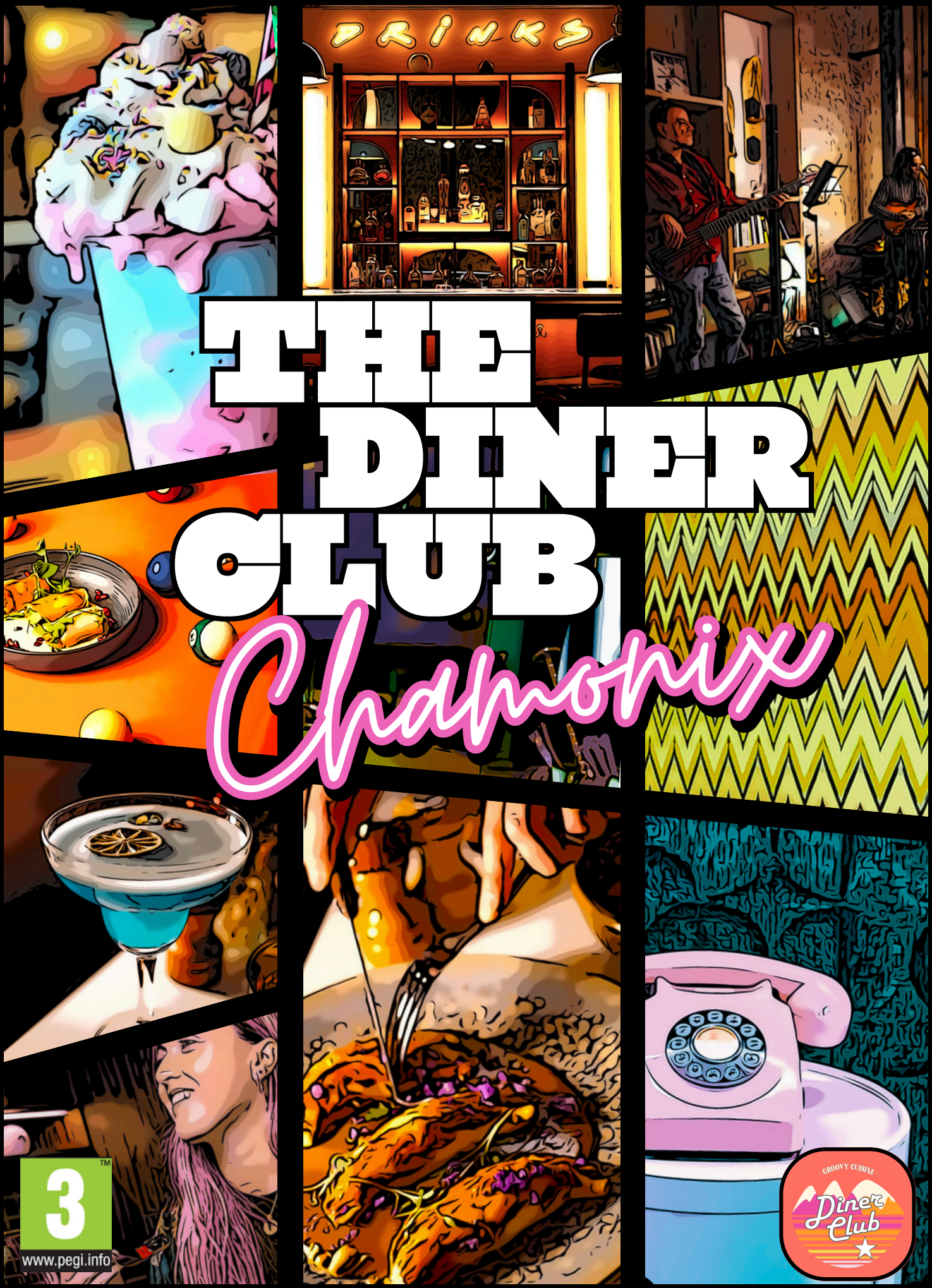
DRINKS
THE DINER CLUB
Chamonix
3
www.pegi.info
GROOVY CUISINE
Diner Club

@dinerclub.chamonixlesbossons

DINER CLUB

Menu iconique 70's

Découvrez une sélection culinaire,
Cosmopolite et Audacieuse
dans un cadre décontracté,
Créée autour du partage

Bienvenue dans notre
Univers

Le **DINER CLUB** accorde une grande importance à l'utilisation de produits locaux, c'est pourquoi nous travaillons avec **Green Peak**, producteur de jeunes pousses, d'aromates et de fleurs comestibles cultivées délicatement en plein centre de Chamonix.
Nous travaillons également avec **la fromagerie de la fruitière des Houches**, d'où sont issus tous les fromages présents sur la carte !
Un de nos plats, le **PEANUTS POP**, a remporté 2 prix lors du **Miam Festival** 2024, le prix du jury et le prix du public ! Il est à la carte et dans notre menu, découvrez le !

DÉCOUVERTE

TOSA-MI DE PATATE DOUCE — 13 €

Médaillons de patate douce confite en croûte de sésame, mayonnaise sriracha.

TARTINE FRAÎCHEUR — 13 €

Tartine de houmous garnie aux dés de feta, épinards et pêches rôties.

SUCRINE SNACKÉE — 12 €

Sucrines snackées, dans un bouillon aux agrumes, mayonnaise à la roquette.

OEUF PARFAIT — 13 €

Oeuf cuit à 63 degrés, beurre blanc et chartreuse, croûtons au beurre et chips de jambon cru. (option végétarienne disponible)

LOBSTER ROLL — 29 €

Brioche croustillante garnie au homard, condiment chou chinois et avocat, chutney de tomate.

KEFTA 2.0 — 26 €

Haché de boeuf aux épices en brochette, crème de brebis, jus de datte et citron confit, condiment aux olives vertes. Servi avec son thé à la menthe.

POULET HULI-HULI — 20 €

Pilons de poulet enrobés d'une sauce à l'ananas, soja et ketchup, ananas grillé.

CANARD ABRICOT — 17 €

Coeurs de canard sautés, sauce chinoise à l'abricot.

TATAKI DE CERF ACIDULÉ — 20 €

Pavé de cerf mariné au vinaigre de framboise et myrtille, cuit façon tataki, mousseline de betterave et myrtille, condiment de fraise et radis.

COQUE PASSION CREVETTE — 18 €

Salade de crevettes et fruits de la passion, oignons, herbes fraiches, soja, servie dans sa coque.

CEVICHE TRUITE — 22 €

Truite et ananas en ceviche, oignons rouges et vinaigrette à l'ananas.

COUTEAUX GRILLÉS — 14 €

Farce de couteaux servie dans sa coquille, crème champignon, condiment et caramel de navet.

GARNITURES

FRITES DE PATATES DOUCES	4 €
BOL DE RIZ PARFUMÉ	3.5 €
SALADE VERTE	3 €
SALADE DE FENOUIL	4 €

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.

ENVIE DE FROMAGE ?

Nous sommes fiers de vous proposer un fromage issu directement de la fromagerie de la Fruitière des Houches, située au coeur de nos montagnes. Le goût et l'engagement local avant tout !

FONDUE SAVOYARDE — 29 €

Fondue aux 4 fromages, charcuterie, pommes de terre et salade.

FONDUE SAVOYARDE & MORILLES — 36 €

Fondue aux 4 fromages aux morilles, charcuterie, pommes de terre et salade.

BERGHOFFE — 32 €

Berthoud savoyard revisité, jambon grillé, pommes de terre et salade.

VACHERIN — 35 € /pers

(pour 2 personnes)

Vacherin de Savoie (environ 1KG), charcuterie, pommes de terre et salade.

NOS DESSERTS

CARPACCIO D'ANANAS — 12 €

Carpaccio d'ananas dans son sirop saveur citron et menthe et sa boule de glace à la fraise.

GÂTEAU AU CHOCOLAT — 8 €

Gâteau au chocolat, piment d'Espelette et fleur de sel.

TARTE MYRTILLE — 8 €

Traditionnelle tarte à la myrtille et crème d'amandes.

NOTRE FROMAGE

ST MARCELLIN — 8 €

Accompagné d'une confiture de cerise.

FAISSELLE — 7 €

Accompagnée de crème fraîche ou d'une préparation myrtille.

MILKSHAKE DU MOMENT — 7 €

Le traditionnel Milkshake.

NOS COUPES GLACÉES

Composez vos coupes de glaces.

1 BOULE	**2.50 €**
2 BOULES	**5 €**
3 BOULES	**7 €**

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.