



RESTAURANTKARTE

Es liegt uns am Herzen, Ihnen eine hausgemachte Küche anzubieten, die aus frischen und saisonalen Produkten hergestellt wird. Wir bevorzugen französische und lokale Produkte.

Seit seiner Gründung begleitet La Potinière die Entwicklung von Chamonix, der Welthauptstadt des Alpinismus.

Das Gebäude wurde anstelle der alten "Villa des Fleurs" errichtet, in der einst das Kasino, dann das "Museum de Chamonix" und schließlich der "Grand Cinématographe du Mont-Blanc" untergebracht waren, bevor sie um 1920 abgerissen wurde.

Das heutige Gebäude, das für den Art-déco-Stil charakteristisch ist, befindet sich an einer strategischen Stelle auf dem Place Balmat im Herzen von Chamonix. Eine Statue von Jacques Balmat - dem ersten Bergführer aus Chamonix, dem 1786 die Besteigung des Mont-Blanc gelang - an der Seite von Horace de Saussure - dem Genfer Gelehrten, der diese Expedition gefördert hatte - befindet sich nur wenige Schritte vom Restaurant entfernt. Bemerkenswert ist das benachbarte Gebäude im Art-Déco-Stil, dessen Giebel mit der Aufschrift "Frères Payot" versehen ist und das zu den architektonischen Juwelen der Stadt zählt.

Der Brunnen mit dem Obelisk wurde 1861 aus einem einzigen Granitblock gemeißelt und steht unter Denkmalschutz. Auf der Terrasse, von der aus man einen Blick auf die Nadeln von Chamonix hat, herrscht eine fröhliche, kosmopolitische Atmosphäre. Chamoniards und Touristen mischen sich hier, um eine kontemplative Pause einzulegen oder die ursprüngliche Seele der Stadt in sich aufzunehmen.



## BIERE

| FASSBIER                  | 25 cl | 50 cl | 1 L  |
|---------------------------|-------|-------|------|
| STELLA ARTOIS 4.8°        | 4.7   | 8.5   | 15   |
| LEFFE BLONDE 6.6°         | 5.8   | 10    | 17   |
| LEFFE RUBY 6.6°           | 6     | 11    | 18   |
| LEFFE ROYALE 6.6°         | 6.5   | 11.5  | 18.5 |
| HOEGAARDEN BLANCHE 4.9°   | 5.8   | 10    | 17   |
| ROUSSE DU MONT BLANC 6.5° | 6     | 10    | 17   |
| PANACHÉ                   | 4     | 7.5   | 13.5 |
| BIÈRE + SIROP             | 4.5   | 8     | 14.5 |
| MONACO                    | 4.2   | 7.8   | 14   |

## FLASCHE

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| KRONENBOURG 1664 5° 25 cl              | 6.5 |
| BIÈRE SANS ALCOOL 33 cl                | 6   |
| BIÈRE DU MONT BLANC BLONDE 5.6° 33 cl  | 8.5 |
| BIÈRE DU MONT BLANC BLANCHE 4.7° 33 cl | 8.5 |
| BIÈRE DU MONT BLANC GÉNÉPY 5.8° 33 cl  | 8.5 |
| PELFORTH BRUNE 6.5° 33 cl              | 8.5 |
| HEINEKEN 5.5° 33 cl                    | 8   |



## APÉRITIFS

|                                           |   |
|-------------------------------------------|---|
| KIR 10 cl                                 | 6 |
| MARTINI 4 cl                              | 7 |
| SUZE 4 cl                                 | 7 |
| PORTO 4 cl                                | 7 |
| MUSCAT 4 cl                               | 7 |
| CAMPARI 4 cl                              | 7 |
| RICARD- PASTIS. 4 cl                      | 7 |
| SAN BITTER 10 cl                          | 5 |
| APÉRITIF "MAISON" 10 cl                   | 7 |
| vin pétillant, crème de fruits et griotte |   |
| JUS DE TOMATE 25 cl                       | 5 |



## COCKTAILS

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| APEROL                                    | 9  |
| Aperol, Perlwein & Sodawasser             |    |
| AMERICANO                                 | 10 |
| campari, vermouth rot & gin               |    |
| GIN TONIC                                 | 9  |
| RIO GRANDE                                | 10 |
| tequila, orangensaft & curaçao            |    |
| LE CLASSIQUE MOJITO                       | 10 |
| Rum, Minze, Limette, Rohrzucker Angustura |    |
| MOJITO F&F                                | 10 |
| klassischer Mojito mit Himbeere           |    |

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

|                      |   |
|----------------------|---|
| MOJITO Virgin        | 9 |
| soda, minze, limette |   |
| SWEETY               | 9 |
| Fruchtsaftmischung   |   |



## ALCOOLS 4cl

|                     |   |
|---------------------|---|
| VODKA ABSOLUT       | 9 |
| TEQUILA CAMINO REAL | 9 |
| GIN GORDON'S        | 9 |

## WHISKIES 4cl

|                              |    |
|------------------------------|----|
| ANDERSON (scotch)            | 9  |
| BALLANTINES (scotch)         | 9  |
| J&B (scotch)                 | 9  |
| CHIVAS (scotch 12 ans d'âge) | 11 |
| JACK DANIEL'S (bourbon)      | 10 |
| GLENFIDDICH (single Malt)    | 11 |

## DIGESTIFTE 4cl

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| COGNAC HENNESSY                                  | 8.5 |
| COGNAC FINE R.MARTIN                             | 11  |
| ARMAGNAC VSOP - CALVADOS VSOP                    | 9   |
| GÉNÉPY                                           | 7.5 |
| WILLIAMINE MORAND                                | 11  |
| GRAPPA - AMARETTO - RHUM HAVANA - GET 27         |     |
| BACARDI - GRAND MARNIER - FERNET BRANCA -        |     |
| MALIBU SAMBUCA - BAYLEY'S - TEQUILA - LIMENCELLO | 8.5 |





# ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

## FLASCHE

|                                                                      |                                  |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>COCA ZÉRO</b> 33 cl.....                                          | <b>4.8</b>                       |
| <b>SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES</b> 25 cl.....                       | <b>4.8</b>                       |
| <b>CIDRE BRUT</b> 27.5 cl.....                                       | <b>5</b>                         |
| <b>CIDRE BRUT</b> 75 cl.....                                         | <b>15</b>                        |
| <b>FRUCHTSÄFTE</b> .....                                             | <b>5</b>                         |
| Orange - Aprikose - Grapefruit - Erdbeere - Apfel - Ananas - Tomaten |                                  |
| <b>GEPRESSTE FRISCHE FRÜCHTE</b> .....                               | <b>8</b>                         |
| Orange - Zitrone                                                     |                                  |
|                                                                      | 33 cl                      75 cl |
| <b>EVIAN</b> .....                                                   | <b>4.1</b> ..... <b>6.5</b>      |
| <b>BADOIT</b> .....                                                  | <b>4.1</b> ..... <b>6.5</b>      |

## DRUCK

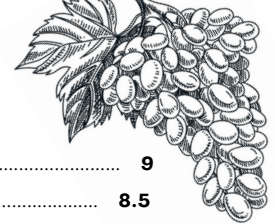
|                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
|                                | 25 cl                      50 cl |
| <b>COCA COLA</b> .....         | <b>3.9</b> ..... <b>7.5</b>      |
| <b>SPRITE, THÉ GLACÉ</b> ..... | <b>3.9</b> ..... <b>7.5</b>      |
| <b>FANTA</b> .....             | <b>3.9</b> ..... <b>7.5</b>      |
| <b>DIABOLO</b> .....           | <b>4</b> ..... <b>7.6</b>        |

# HEISSGETRÄNKE

|                                                                                                                    |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>EXPRESSO</b> .....                                                                                              | <b>2.3</b> |
| <b>DOPPELTER EXPRESSO</b> .....                                                                                    | <b>4.2</b> |
| <b>KAFFEE SELECTION, serviert mit Schokolade</b> .....                                                             | <b>2.9</b> |
| <b>KAFFEE AMÉRICAIN</b> .....                                                                                      | <b>3.4</b> |
| <b>KAFFEE LATTE OU GRAND CRÈME</b> .....                                                                           | <b>4.2</b> |
| <b>HEISSE SCHOKOLADE</b> .....                                                                                     | <b>4.5</b> |
| <b>CAPPUCINO</b> .....                                                                                             | <b>5</b>   |
| <b>WIENER KAFFEE ODER WIENER SCHOKOLADE</b> .....                                                                  | <b>6</b>   |
| <b>HEISSE ZITRONE, "HAUSGEMACHTER" GLÜHWEIN</b> .....                                                              | <b>5</b>   |
| <b>GROG</b> .....                                                                                                  | <b>7</b>   |
| <b>IRISH COFFEE</b> .....                                                                                          | <b>11</b>  |
| <b>TEES UND KRÄUTERTEES</b> .....                                                                                  | <b>4.9</b> |
| darjeeling - earl grey - grüner Tee - grüner Tee mit Minze - rote Früchte - Alpenkräutertee - Eisenkraut - Kamille |            |



# WEINE CHAMPAGNE



|                                         |             |
|-----------------------------------------|-------------|
| <b>KIR ROYAL</b> 10 cl.....             | <b>9</b>    |
| <b>LA COUPE</b> 10 cl.....              | <b>8.5</b>  |
| <b>1/2 BOUTEILLE</b> 37.5 cl.....       | <b>28.5</b> |
| <b>BOUTEILLE</b> 75 cl.....             | <b>49</b>   |
| <b>CHAMPAGNE "FEUILLATE"</b> 75 cl..... | <b>68</b>   |

## WEISS

|                                                                                                                 | glas           | 1/2             | flaschen  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------|
| <b>AOP VIN DE SAVOIE APREMONT "DOMAINE DES OPHRYS"</b> .....<br>Frische & Lebendigkeit                          | <b>6</b> ..... | <b>18</b> ..... | <b>28</b> |
| <b>AOP SAVOIE CHIGNIN BERGERON "LA BERGERONELLE"</b> .....<br>sehr fruchtig mit Noten von Honig & weißen Blüten | <b>8</b> ..... |                 | <b>48</b> |
| <b>IGP D'OC SAUVIGNON NATURALYS - BIO</b> .....<br>Frische & Originalität                                       | <b>7</b> ..... |                 | <b>33</b> |
| <b>IGP DES CÔTES DE GASCogne TARIQUET "PREMIÈRE GRIVES"</b> .....<br>weich, ideal als Aperitif                  | <b>7</b> ..... |                 | <b>35</b> |
| <b>AOP CHABLIS WILLIAM FÈVRE</b> .....<br>Frische & Mineralität                                                 |                | <b>23</b> ..... | <b>41</b> |
| <b>AOP MACON VILLAGE CHARDONNAY "LES EMALIÈRES"</b> .....<br>ausdrucksstark & harmonisch                        | <b>7</b> ..... |                 | <b>33</b> |

## ROT

|                                                                                                                   |                |                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------|
| <b>AOP VIN DE SAVOIE PINOT "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> .....<br>rund & weich                                      | <b>6</b> ..... |                 | <b>28</b> |
| <b>AOP SAVOIE MONDEUSE ARBIN "CHÂTEAU DE MÉRANDE" BIO</b> .....<br>kräftig & körperreich                          | <b>8</b> ..... |                 | <b>49</b> |
| <b>AOP VACQUEYRAS "VALLÉE DU RHONE"</b> .....<br>würzig & konzentriert                                            | <b>7</b> ..... | <b>22</b> ..... | <b>38</b> |
| <b>AOP HAUTES CÔTES DE BEAU "MAISON BOUCHARD"</b> .....<br>frisch & elegant mit Noten von schwarzer Johannisbeere |                |                 | <b>42</b> |
| <b>IGP D'OC MERLOT "NATURALYS" BIO</b> .....<br>weich & elegant                                                   | <b>7</b> ..... |                 | <b>33</b> |
| <b>IGP MÉDITERRANÉE SYRAH "LES COLLINES DE LAURE"</b> .....<br>elegant & leicht pfeffrige Noten                   |                |                 | <b>36</b> |
| <b>AOP LANGUEDOC PIC ST LOUP "GRAND DOMAINE"</b> .....<br>weit & konzentriert                                     | <b>8</b> ..... |                 | <b>42</b> |
| <b>AOP BORDEAUX MONTAGNE SAINT EMILION " FLEUR DES AMANDIERS"</b> .....<br>robust & fleischig                     |                | <b>22</b> ..... | <b>38</b> |

## ROSEN

|                                                                                |                 |                 |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------|
| <b>AOP VIN DE SAVOIE ROSÉ "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> .....<br>frisch & leicht | <b>17</b> ..... |                 | <b>26</b> |
| <b>AOP COTES DE PROVENCE "CHÂTEAU SAINT-PIERRE"</b> .....<br>frisch & leicht   | <b>7</b> .....  | <b>22</b> ..... | <b>33</b> |





# ANFÄNGER

|                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BROT MIT KNOBLAUCH.....</b>                                                                              | <b>8</b>  |
| <b>6 SCHNECKEN AUS BURGUND.....</b>                                                                         | <b>12</b> |
| <b>FRAICHEUR DU MARCHÉ, junge Sprossen, Salate und knackiges Gemüse der Jahreszeit</b>                      | <b>13</b> |
| <b>LA BELLE SAVOYARDE, Saisonsalat, geräucherter Diot snacked<br/>Speckchips &amp; Tomme de Savoie.....</b> | <b>15</b> |
| <b>LA FOLIE DU BERGER, knuspriger Reblochon , Salat, Ziegenfrischkäse, Apfel &amp; Walnuss</b>              | <b>15</b> |
| <b>PLANCHE DE LA POT', Sortiment an Wurstwaren aus der Region.....</b>                                      | <b>15</b> |
| <b>MI-CUIT MAISON FOIE GRAS, geröstetes Brot<br/>Pistaziensplitter und Himbeer-Chutney.....</b>             | <b>23</b> |
| <b>BURRATA CREMEUSE, alte Tomaten und Minzpesto.....</b>                                                    | <b>16</b> |
| <b>ZWIEBELGRATINÉE, Tomme de Savoie und Paprikacreme.....</b>                                               | <b>11</b> |
| <b>GASPACHO VON MELON UND PASTEK, Speck-Chips.....</b>                                                      | <b>9</b>  |



# SPEZIALITÄTEN

**RRACLETTE TRADITION, Käse nach Belieben, Wurst- & Kartoffelmischung.**  
(für mindestens 2 Personen - Preis pro Person) ..... **30**

**LA CROÛTE SAVOYARDE, French Toast mit Comté Käse überbacken.**  
**Rahm, Morcheln & Salat der Saison..... 19**

**LA BOÎTE CHAUDE, Salat der Saison, Wurstsortiment..... 22**

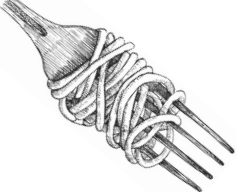
**TARTIFLETTE DES ARAVIS, gratinierter Reblechon, Speck**  
**Sahne, Zwiebeln & grüner Salat..... 19**

**FONDUE SAVOYARDE, Rezept für eine Auswahl von 3 Käsesorten..... 19**

**FONDUE SAVOYARDE MIT STEINPILZEN..... 23**

**LA FONDUE DES POTES, 3 Geschmacksrichtungen zum Teilen, Natur, Steinpilze Bärlauch,**  
**Wurstsortiment & Salat der Saison (für mind. 2 Personen - Preis pro Person)..... 30**



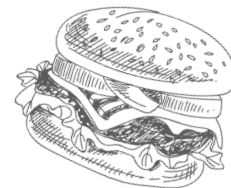


## PASTES

**CROZETS DE SAVOIE COMME UN RISOTTO, Cêpes, Sahne, Parmesan & Speck-Chips..... 14**

**LINGUINI MIT ZIPFEN UND TÜRFELECREAM..... 17**

## FLEISCH



**BURGER SAVOYARD, frisches Hacksteak 180grs.  
Landkäse, Tomate, Zwiebelgürkchen, alter Senf & Pommes frites..... 21**

**RINDERTARTARE 180grs nach Art des Küchenchefs zubereitet, Parmesan-Tuiles &  
Pommes frites..... 25**

**OCHSENSCHEIBE MIT PLANCHA, 450 g, Steinpilzsauce & hausgemachte Wedges..... 38**

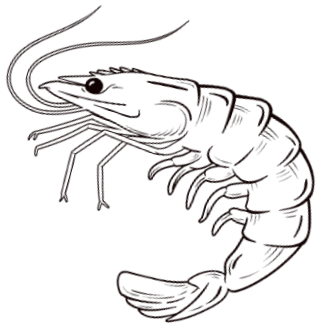
**OCHSENFILET 200grs, Chorizo-Butter, Dauphinois-Gratin & Tagesgemüse..... 38**

**ENTRECÔTE VOM OCHSEN ZUM TEILEN 500grs.  
Saint-Marcellin-Creme, hausgemachte Wedges & Saisonsalat..... 48**

**KALBBRUST MIT ABRIKOTEN, Kartoffelstampf..... 27**

**HÜHNERSUPRÊME, Morchelcreme, Kartoffelpüree & Tagesgemüse..... 25**





## FISCHE

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>AMBAS FLAMBÉES AU GÉNÉPY, cremiges Carnaroli-Risotto.....</b>                    | <b>28</b> |
| <b>FISH &amp; CHIPS "FAÇON BISTRO", hausgemachte Wedges und Aioli-Sauce.....</b>    | <b>25</b> |
| <b>ROTER THUN AUF DER PLANCHA Jungfernsauce mit Zitrusfrüchten und Saisongemüse</b> | <b>28</b> |
| <b>MIESMUSCHELN MARINIÈRES.....</b>                                                 | <b>19</b> |
| <b>MIESMUSCHELN IN TRÜFFELCREME.....</b>                                            | <b>25</b> |



## FRÜHSTÜCK

Dienst von 9:00 bis 11:00 Uhr

### FRENCH BREAKFAST 8

**BROT, CROISSANT, BUTTER & MARMELADE**

-

**1 HEISSGETRÄNK & 1 ORANGENSAFT**

### NATÜRLICHES OMELETT 10

3 Eier mit Brot & Butter serviert

extra Schinken oder Käse oder Pilze oder Gemüse 1.5

## MENÜ FÜR KINDER ... 13

- ab 12 Jahren - ohne Getränke - je nach Verfügbarkeit

**HACKSTEAK ODER NUGGETS MIT POMMES FRITES.**

-

**ERDBEER- ODER SCHOKOLADENEIS**

## SAVOYISCHES MENÜ ... 30

Preis für 1 Person und serviert nur für 2

**MIT ZWIEBELN ÜBERBACKEN ODER SALAT AUS SAVOYEN.**

-

**SAVOYARDISCHES FONDUE**

-

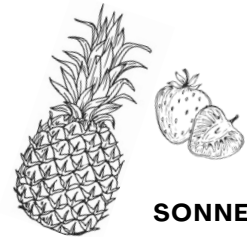
**BLAUBEERSÜSSE**

## MENÜ MULCHEN ... 22

**BIER 25CL ODER GLAS WEISSWEIN ODER SOFT.**

-

**MUSCHELN IN MARINERIE, SERVIERT MIT POMMES FRITES**



# SPEISEN

**SONNENFRÜCHTE-SUPPE, Krokant & leichte Himbeersahne..... 10**

**MOUSSE AU CHOCOLAT "MAISON"..... 10**

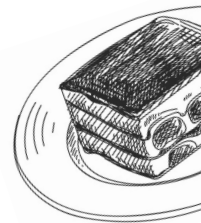
**MYRTILLENSÜßE & Zimtstreusel..... 10**

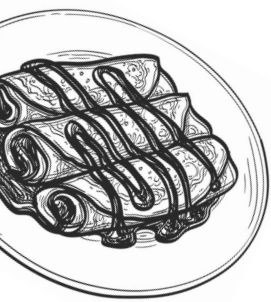
**TIRAMISU AU CAF KAFFEE "MAISON", Mascarpone mit Kaffeegeschmack..... 11**

**CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLE..... 9**

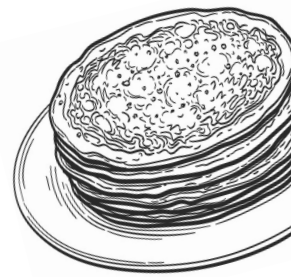
**FAISSELLE & Heidelbeerkompott..... 9**

**HEIDELBEER-NUSS-TORTE..... 10**





## "HAUSGEMACHTE" PFANNKUCHEN



**CRÊPE ROYALE, Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce & Schlagsahne..... 12**

**L'INCONTOURNABLE CRÊPE MONT-BLANC, Maronencreme & Schlagsahne..... 9**

**PFANNKUCHEN MIT GRAND MARNIER..... 10**

**PFANNKUCHEN MIT ZUCKER..... 5**

**PFANNKUCHEN MIT HEIDELBEERKONFITÜRE..... 6**

**PFANNKUCHEN MIT ZITRONENZUCKER..... 6**

**PFANNKUCHEN MIT "HAUSGEMACHTER" SCHOKOLADE ..... 7**

**PFANNKUCHEN MIT NUTELLA..... 7**



## EISGESCHMACK

**COUPE CHAMONIX, Himbeer-Sorbet - Weinbergpfirsich & Genépy-Likör..... 11**

**COUPE COLONEL, Zitronensorbet & Wodka..... 11**

**CAFÉ LIÉGEOIS, Eis und Kaffeesauce, Schlagsahne..... 9.5**

**COUPE MONT-BLANC, Vanilleeis, Baiser, Maronencreme & Schlagsahne..... 11**

**DAME BLANCHE, Vanilleeis, Schokoladensauce & Schlagsahne..... 9.5**

**BANANA SPLIT, Vanille-Erdbeer-Schokoladeneis, Banane  
Schokoladensauce & Schlagsahne..... 11**

**PFIRSCH MELBA, Vanilleeis, Pfirsich, rote Fruchtcoulis & Schlagsahne..... 9.5**

**2 EISKUGELN nach Wahl\*..... 6**  
**Vanille - Kaffee - Schokolade - Erdbeere - Zitrone - Himbeere - Weinbergpfirsich.**

**\*Zuschlag für Schlagsahne 2 €**

