



CARTA RISTORANTE

Depuis sa création, La Potinière accompagne l'évolution de Chamonix, capitale mondiale de l'alpinisme.

Fin dalla sua creazione, La Potinière ha accompagnato l'evoluzione di Chamonix, capitale mondiale dell'alpinismo. L'edificio è stato costruito al posto dell'ex "Villa des Fleurs", che ospitava il casinò, poi il "Museum de Chamonix" e infine il "grand cinématographe du Mont-Blanc", prima di essere demolito intorno al 1920.

L'attuale edificio, caratteristico dello stile Art Déco, occupa una posizione strategica in Place Balmat, nel cuore di Chamonix. A pochi passi dal ristorante si trova la statua di Jacques Balmat - la prima guida di Chamonix ad aver scalato con successo il Monte Bianco nel 1786 - e di Horace de Saussure - lo scienziato ginevrino che incoraggiò questa spedizione. Il vicino edificio in stile Art Déco, con il frontone con la scritta "Frères Payot", è uno dei gioielli architettonici della città.

La fontana sormontata da un obelisco, scolpita nel 1861 da un unico blocco di granito, è un monumento protetto. Sulla terrazza, che offre una vista sulle cime di Chamonix, si respira una gioiosa atmosfera cosmopolita. Gli abitanti di Chamonix e i turisti si mescolano qui per una pausa contemplativa o per assorbire l'anima originale della città.



BIRRA

SPINA	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

BOTTIGLIA

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



APERITIVI

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, spumante e acqua frizzante	
AMERICANO	10
campari, vermouth rosso & gin	
GIN TONIC	9
RIO GRANDE	10
tequila, succo d'arancia & curaçao	
LE CLASSIQUE MOJITO	10
rum, menta, lime, zucchero di canna angustura	
MOJITO F&F	10
mojito classico con lampone	

COCKTAIL ANALCOLICI

MOJITO Virgin	9
soda, menta, calce	
SWEETY	9
miscela di succhi di frutta	



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

DIGESTIVO 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





BEVANDE FREDDE

BOTTIGLIA

COCA ZÉRO 33 cl.....	4.8
SCHWEPPEES, SCHWEPPEES AGRUMES 25 cl.....	4.8
CIDRE BRUT 27.5 cl.....	5
CIDRE BRUT 75 cl.....	15
SUCCHI DI FRUTTA	5
arancia - abricot - pamplemousse - fraise - pomme - ananas - pomodori	
SPREMUTA DI FRUTA FRESCA	8
arancione - cedro	
	33 cl 75 cl
EVIAN	4.1 6.5
BADOIT	4.1 6.5

SPINA

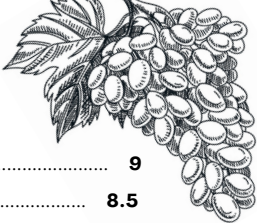
	25 cl 50 cl
COCA COLA	3.9 7.5
SPRITE, THÉ GLACÉ	3.9 7.5
FANTA	3.9 7.5
DIABOLO	4 7.6

BEVANDE CALDE

EXPRESSO	2.3
DOPPIO ESPRESSO	4.2
CAFFÈ DI SELEZIONE, servito con cioccolato	2.9
CAFFÈ AMERICANO	3.4
LATTE O CREMA GRANDE	4.2
CIOCCOLATO CALDO	4.5
CAPPUCINO	5
CAFFÈ VIENNESE O CIOCCOLATO VIENNESE	6
LIMONE CALDO, VIN BRULÉ FATTO IN CASA	5
GROG	7
IRISH COFFEE	11
TÈ E INFUSI	4.9
darjeeling - earl grey - thé vert - thé vert à la menthe - fruits rouges - tisane des alpages - verveine - camomille	



VINO CHAMPAGNE



KIR ROYAL 10 cl.....	9
LA COUPE 10 cl.....	8.5
1/2 BOUTEILLE 37.5 cl.....	28.5
BOUTEILLE 75 cl.....	49
CHAMPAGNE "FEUILLETE" 75 cl.....	68

BIANCO

	bicchiere	1/2	bottiglia
AOP VIN DE SAVOIE APREMONT "DOMAINE DES OPHRYS" freschezza e vivacità	6	18	28
AOP SAVOIE CHIGNIN BERGERON "LA BERGERONELLE" molto fruttato con note di miele e fiori bianchi	8		48
IGP D'OC SAUVIGNON NATURALYS - BIO freschezza e originalità	7		33
IGP DES CÔTES DE GASCOGNE TARIQUET "PREMIÈRE GRIVES" morbido, ideale per l'aperitivo	7		35
AOP CHABLIS WILLIAM FÈVRE freschezza e mineralità		23	41
AOP MACON VILLAGE CHARDONNAY "LES EMALIÈRES" espressivo e armonioso	7		33



ROSSO

AOP VIN DE SAVOIE PINOT "ENTRE LACS ET SOMMETS" rotondo e flessibile	6		28
AOP SAVOIE MONDEUSE ARBIN "CHÂTEAU DE MÉRANDE" BIO potente e ben costruito	8		49
AOP VACQUEYRAS "VALLÉE DU RHONE" piccante e concentrato	7	22	38
AOP HAUTES CÔTES DE BEAU "MAISON BOUCHARD" fresco ed elegante con note di ribes nero			42
IGP D'OC MERLOT "NATURALYS" BIO dolce e elegante	7		33
IGP MÉDITERRANÉE SYRAH "LES COLLINES DE LAURE" eleganti e leggere note pepate			36
AOP LANGUEDOC PIC ST LOUP "GRAND DOMAINE" ampio e concentrato	8		42
AOP BORDEAUX MONTAGNE SAINT EMILION " FLEUR DES AMANDIERS" robusto e carnoso		22	38

ROSE

AOP VIN DE SAVOIE ROSÉ "ENTRE LACS ET SOMMETS" fresco e leggero	17		26
AOP COTES DE PROVENCE "CHÂTEAU SAINT-PIERRE" fresco e leggero	7	22	33



ANTIPASTI

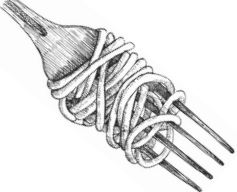
PANE ALL'AGLIO.....	8
6 LUMACHE BORDEAUX.....	12
FRAICHEUR DU MARCHÉ, germogli giovani, insalate e verdure croccanti di stagione.....	13
LA BELLE SAVOYARDE, insalata di stagione, spuntino a base di diot affumicato chips di speck e formaggio Tomme de Savoie.....	15
LA FOLIE DU BERGER, croccante di reblochon, insalata, formaggio di capra fresco mela e noci.....	15
PLANCHE DE LA POT', assortimento di salumi locali.....	15
FOIE GRAS FATTE IN CASA, pane tostato, chutney di pistacchi e lamponi.....	23
BURRATA CREMOSA, pomodori di varietà e pesto di menta.....	16
GRATIN di cipolla, tomme savoiaro e crema di paprika.....	11
GASPACHO AL MELONE E PASTÈQUE, chips di speck.....	9



SPECIALITÀ

RACLETTE TRADIZIONALI, formaggio illimitato, salumi assortiti e patate (per un minimo di 2 persone - prezzo a persona)	30
LA CROÛTE SAVOYARDE, french toast gratinato con formaggio comté crema, spugnole e insalata di stagione.....	19
LA BOÎTE CHAUTE, insalata di stagione, salumi assortiti.....	22
TARTIFLETTE DES ARAVIS, reblechon gratinato, lardons, crema cipolle e insalata verde.....	19
FONDUE SAVOYARDE, ricetta selezione 3 formaggi.....	19
FONDUTA SAVOYARDA CON PORCINI.....	23
LA FONDUE DES POTES, 3 gusti da condividere, Natura, Porcini, Aglio d'Orso, salumi assortiti e insalata di stagione (per minimo 2 persone - prezzo a persona).....	30
PLANCHE DE LA POT', assortimento di salumi locali.....	15



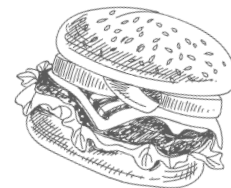


PASTA

CROZETTE DI SAVOIE COME UN RISOTTO, crepes, crema, parmigiano e chips di speck... 14

LINGUINI CON CECE e crema di tartufo..... 17

CARNE



**BURGER SAVOYARD, bistecca fresca macinata 180grs
formaggio rustico, pomodoro, cipolla, sottaceti, senape all'antica e patatine fritte..... 21**

**TARTARE DI MANZO 180 gr. preparata alla maniera dello Chef
tuiles di parmigiano e chips..... 25**

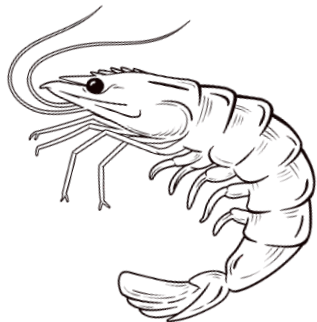
LATO DI MANZO A LA PLANCHA, 450 gr., salsa al porcino e zeppole fatte in casa..... 38

FILETTO DI MANZO 200gr, burro al chorizo, gratin dauphinois e verdure del giorno..... 38

**ENTERCOTTO DI MANZO DA CONDIVIDERE 500gr.
Crema di formaggio Saint-Marcellin, spicchi fatti in casa e insalata di stagione..... 48**

PALERONE CON ABRUZZO, purè di patate..... 27

CHICKEN SUPREME, crema di spugnone, purè di patate e verdure del giorno..... 25



PESCE

GAMBAS FIAMMATO CON GENEPEY, risotto carnaroli cremoso..... 28

Pesce e patatine fritte "FAÇON BISTRO", tranci fatti in casa e salsa aioli..... 25

TONNO ROSSO A LA PLANCHA con salsa agli agrumi e verdure di stagione..... 28

COZZE ALLA MARINARA..... 19

COZZE CON CREMA DI TARTUFO..... 25



COLAZIONE

Servizio dalle 9 alle 11.

COLAZIONE ALLA FRANCESE 8

PANE, CROISSANT, BURRO E MARMELLATA

-

1 BEVANDA CALDA E 1 SUCCO D'ARANCIA

FRITTATA SEMPLICE 10

3 uova servite con pane e burro

prosciutto o formaggio o funghi o verdure extra 1,5

MENU' BAMBINO... 13

- 12 anni - bevande escluse - soggetto a disponibilità

BISTECCA TRITATA O CROCCHETTE FRITTE

-

GELATO ALLA FRAGOLA O AL CIOCCOLATO

MENU SAVOYARD... 30

prezzo per 1 persona e servito solo per 2

CIPOLLA GRATINATA O INSALATA SAVOIARDA

-

FONDUTA SAVOIARDA

-

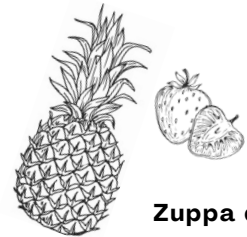
DOLCE AL MIRTILLO

MENU COZZE... 22

BIRRA 25CL O BICCHIERE DI VINO BIANCO O MORBIDO

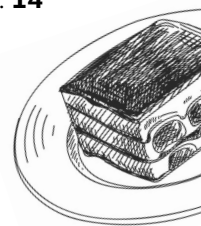
-

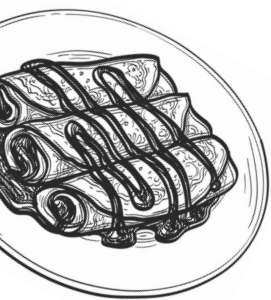
COZZE ALLA MARINARA, SERVITE CON PATATINE FRITTE



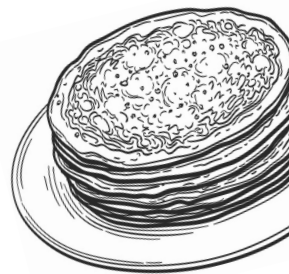
DOLCI

Zuppa di frutta di stagione, crema croccante e leggera al lampone.....	10
MOUSSE AL CIOCCOLATO FATTA IN CASA	10
MIRTILLE DOLCEZZA e crumble alla cannella.....	10
HOUSE COFFEE TIRAMISU, mascarpone aromatizzato al caffè.....	11
CRÈME BRÛLÉE TRADIZIONALE ALLA VANIGLIA.....	9
FAISSELLE e composta di mirtilli.....	9
CROSTATA DI MIRTILLI E NOCI.....	10
ASSIETTE DI FORMAGGIO, reblochon, tomme de Savoie, capra.....	13
CAFÉ GOURMAND (tè o cioccolata +1 €).....	12
CAFÉ GOURMAND SAVOYARD (tè o cioccolata +1 €).....	14





CREPE FATTE IN CASA



CRÊPE ROYALE, gelato alla vaniglia, banana, salsa al cioccolato e chantilly..... 12

L'INCONTOURNABLE CRÊPE MONT-BLANC, crema di castagne e panna montata..... 9

CRÊPE AL GRAND MARNIER..... 10

CRÊPE CON ZUCCHERO..... 5

CRÊPE CON MARMELLATA DI MIRTILLI..... 6

CRÊPE CON ZUCCHERO AL LIMONE..... 6

CRÊPE CON CIOCCOLATO FATTO IN CASA 7

CRÊPE CON LA NUTELLA..... 7



GELATO

COUPE CHAMONIX, sorbetto di lampone e pesca di vite & liquore di génépy..... 11

COUPE COLONEL, sorbetto al limone e vodka..... 11

CAFÉ LIÉGEOIS, gelato e salsa al caffè, chantilly..... 9,5

**COUPE MONT-BLANC, gelato alla vaniglia, meringa
crema di castagne e panna montata..... 11**

DAME BLANCHE, gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato e panna montata..... 9,5

**BANANA SPLIT, gelato alla vaniglia-fragola-cioccolato, banana
salsa al cioccolato e panna montata..... 11**

MELBA ALLA PESCA, gelato alla vaniglia, pesca, coulis di frutti rossi e panna montata 9,5

2 palline di gelato a scelta*..... 6
vaniglia - caffè - cioccolato - fragola - limone - lampone - pesca

***Supplemento per panna montata 2 €.**

