

La Potinière a à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison. Nous privilégions les produits français et locaux mais avant de commencer, un petit retour dans le passé...

Depuis sa création, La Potinière accompagne l'évolution de Chamonix, capitale mondiale de l'alpinisme. Le bâtiment fut érigé en lieu et place de l'ancienne « Villa des Fleurs », qui autrefois abrita le casino, puis le « Museum de Chamonix », et enfin le « grand cinématographe du Mont-Blanc », avant d'être démoli vers 1920.

La bâtisse actuelle, caractéristique du style Art Déco, occupe un emplacement stratégique sur la place Balmat, au cœur de Chamonix. Une statue figurant Jacques Balmat - premier guide chamoniard à avoir réussi l'ascension du Mont-Blanc en 1786 - aux côtés de Horace de Saussure - savant genevois qui avait encouragé cette expédition - trône d'ailleurs à quelques pas du restaurant. On remarquera le bâtiment voisin de style Art Déco, au fronton estampillé « Frères Payot » qui figure parmi les joyaux architecturaux de la ville.

Quant à la fontaine surmontée d'un obélisque, elle fut sculptée en 1861 dans un seul bloc de granit et est classée monument historique. Sur la terrasse, offrant une échappée sur les aiguilles de Chamonix, il règne une joyeuse atmosphère cosmopolite. Chamoniards et touristes s'y mêlent pour une pause contemplative ou pour s'imprégner de l'âme originelle de la ville.

ITALIEN



ALLEMAND



SITE WEB



RUSSE



CHINOIS



ESPAGNOL





BIÈRES/BEERS

PRESSION/DRAFT	25 cl	50 cl	1 L
STELLA ARTOIS 4.8°	5	9	16
LEFFE BLONDE 6.6°	6	10	17
LEFFE RUBY 6.6°	7	12	19
I.P.A CRISTAL DU MONT BLANC 4.7°	7	12	19
HOEGAARDEN BLANCHE 4.9°	6.5	11	17
ROUSSE DU MONT BLANC 6.5°	6.5	11	18
PANACHÉ	4.8	8.5	15
BIÈRE + SIROP, MONACO	5.2	9	16

BOUTEILLE/BOTTLE

KRONENBOURG 1664 5° 25 cl	7
BIÈRE SANS ALCOOL 33 cl	6.5
BIÈRE DU MONT BLANC BLONDE 5.6° 33 cl	8.5
BIÈRE DU MONT BLANC BLANCHE 4.7° 33 cl	9
BIÈRE DU MONT BLANC GÉNÉPY 5.8° 33 cl	9
CORONA 6.5° 33 cl	9
HEINEKEN 5.5° 33 cl	8.5



COCKTAILS

APEROL SPRITZ	10
Aperol 6cl, prosecco & eau gazeuse	
CAMPARI SPRITZ	10
Campari 6cl, prosecco & eau gazeuse	
HUGO	11
St Germain 6cl, citron vert, menthe & prosecco	
LONDON MULE	10
Bombay sapphire gin 6cl, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
MOSCOW MULE	10
Absolute vodka 6cl, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
JAMAICAN MULE	10
Captain morgan rhum 6cl, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
MOJITO CLASSIQUE	10
Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre de canne, angostura	
MOJITO F&F	10
Rhum Havana 6cl, menthe, citron vert, sucre de canne coulis de fruits rouges	
CAIPIRINHA	10
Cachaça 6cl, citron vert, cassonade	
BIKINI	10
Champagne 6cl, coulis de fruits rouges, glace pilée	



COCKTAILS SANS ALCOOL

MOJITO VIRGIN	9
soda, menthe, citron vert	
SWEETY	9
mélange de jus de fruits & grenadine	



APÉRITIFS/APPETIZERS

KIR 10 cl	6
MARTINI, CAMPARI, SUZE 4 cl	7
PORTO, MUSCAT 4 cl	7
RICARD, PASTIS 4 cl	7
JUS DE TOMATE 25 cl	5

ALCOOLS 4cl

VODKA ABSOLUT	9
VODKA BELVEDERE	10
TEQUILA CAMINO REAL	9
GIN GORDON'S	9
GIN BOMBAY SAPPHIRE	10
GIN HENDRICK'S	11
WHISKY ANDERSON (blended scotch)	9
WHISKY J&B (blended scotch)	9
WHISKY FOUR ROSES (bourbon)	9
WHISKY CHIVAS (12 ans d'âge)	10
WHISKY GLENFIDDICH (12 ans d'âge, single malt)	9
WHISKEY JACK DANIEL'S (old N°7)	9
RHUM HAVANA (3 ans d'âge)	9
RHUM CAPTAIN MORGAN	9
RHUM DIPLOMATICO	10
COGNAC HENNESSY	9
COGNAC FINE R.MARTIN	11
ARMAGNAC VSOP - CALVADOS VSOP	9
GÉNÉPY	8
WILLIAMINE MORAND	11
CHARTREUSE	11
GRAPPA, AMARETTO, LIMONCELLO, BAYLEYS	9
SAMBUCA, GET 27, BACARDI, GRAND MARNIER	9



*supplément soft : 1.5



BOISSONS FRAICHES/COLD DRINKS

BOUTEILLE/BOTTLE

COCA ZÉRO 33 cl.....	6
SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES 25 cl.....	5.5
CIDRE BRUT 27.5 cl.....	6
CIDRE BRUT 75 cl.....	15
JUS DE FRUITS	5
orange - abricot - pamplemousse - fraise - pomme - ananas - tomate	
FRUITS FRAIS PRESSÉS	9
orange - citron	
	33 cl 75 cl
EVIAN, EAU MINERALE NATURELLE	4.1 7
BADOIT, EAU MINERALE NATURELLE GAZEUSE	4.1 7

PRESSIOn/DRAFT

	25 cl	50 cl
COCA COLA, SPRITE, FUZE TEA, FANTA	4.5	8
DIABOLO	4.5	8

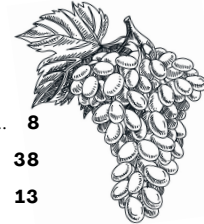


BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	4.5
CAFÉ SELECTION, servi avec chocolat	2.9
CAFÉ AMÉRICAIN	3.5
GRAND CRÈME	4.5
CHOCOLAT CHAUD	5
CAPPUCINO	5.5
CAFÉ VIENNOIS OU CHOCOLAT VIENNOIS	6.5
CITRON CHAUD, VIN CHAUD "MAISON"	5.5
GROG	8
FRENCH COFFEE	11
cognac, sucre, café, crème	
IRISH COFFEE	11
whisky, sucre, café, crème	
BAILEYS COFFEE	11
baileys, café, crème	
ITALIAN COFFEE	11
amaretto, café, crème	
THÉS ET INFUSIONS	4.9
darjeeling - earl grey - thé vert - thé vert à la menthe - fruits rouges - tisane des comptoirs - verveine - camomille	

VINS/WINES

LES BULLES/SPARKLING WINES



LA COUPE DE PROSECCO SARTORI 13 cl.....	8
LA BOUTEILLE DE PROSECCO SARTORI 75 cl.....	38
KIR ROYAL (champagne) 13 cl.....	13
LA COUPE DE CHAMPAGNE "CONSTANT" 13 cl.....	12
LA BOUTEILLE DE CHAMPAGNE "CONSTANT" 75 cl.....	56
CHAMPAGNE "VRANKEN" DIAMANT BRUT BLANC DE BLANC 75 cl.....	89

BLANCS/WHITE

	13 cl	37.5 cl	75 cl
AOP VIN DE SAVOIE APREMONT PHILIPPE CHAPOT	7	19	34
fraîcheur & vivacité			
AOP SAVOIE CHIGNIN BERGERON "ENTRE LACS ET SOMMETS"	8		48
fruité avec des notes de miel & de fleurs blanches			
IGP ALLOBROGES GUYON "CHALTESSE" - BIO			36
fruité, naturel & noble			
IGP D'OC ALBRIERES SAUVIGNON	7		32
fraîcheur & originalité			
IGP DES CÔTES DE GASCOGNE "LE JOYAU DE JOY"	8		38
moelleux, idéal pour l'apéritif			
AOP CHABLIS GEORGES DESCHAMPS - BIO			48
fraîcheur & minéralité			
AOP MACON LUGNY "CAVES DE LUGNY LES CHARMES"	8	21	38
expressif & harmonieux			

ROUGES/RED

AOP VIN DE SAVOIE PINOT "ENTRE LACS ET SOMMETS"	7		34
rond & souple			
AOP SAVOIE DOMAINE EUGENE CARREL GAMAY DE JONGIEUX "VIEILLES VIGNES"	8		49
rond & puissant			
AOP VACQUEYRAS "VALLÉE DU RHONE"	8	25	44
épicé & concentré			
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE "CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES"			75
épicé, fruité & puissant			
AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE MICHEL PICARD			48
frais & élégant aux notes de cassis			
IGP D'OC MERLOT "NATURALYS" - BIO	7		34
doux & élégant			
IGP MEDITERRANÉE SYRAH "LES COLLINES DE LAURE"			36
élégant & légère notes poivrées			
AOP LANGUEDOC PIC ST LOUP "GRAND DOMAINE"	8		43
ample & concentré			
AOP BORDEAUX CHATEAU MALBEC		22	38
tanique, équilibré & fruité			
AOP SAINT ESTEPHE MARQUIS DE SAINT ESTEPHE "PRESTIGE"			56
boisé & fin			

ROSÉS

AOP VIN DE SAVOIE ROSÉ "ENTRE LACS ET SOMMETS"	19	33
frais & léger		
AOP COTES DE PROVENCE "CHÂTEAU SAINT-PIERRE"	7	36
fin et léger		





ENTRÉES/STARTERS

PAIN À L'AIL	8
garlic bread	
6 HUITRE N°3 FINES DE CLAIRES - selon arrivage.....	20
6 oysters served with bread & butter	
12 HUITRES N°3 FINE DE CLAIRES - selon arrivage.....	34
12 oysters served with bread & butter	
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	12
6 snails of Bourgogne	
L'ASSIETTE DU SKIEUR, assortiment de charcuterie du pays	15
assortment of local cold cuts	
L'ASSIETTE MONTAGNARDE, assortiment de fromage & charcuterie du pays	18
assortment of local cold cuts & cheese	
SALADE "FRAICHEUR DU MARCHÉ", jeunes pousses salades et légumes croquants de saison	13
seasonal salad from the market & vegetables	
SALADE "LA BELLE SAVOYARDE", salade de saison, diot fumé snacké chips de speck & Tomme de Savoie	16
savoyard salad, smoked diot snack, speck chips, local cheese	
SALADE "LA FOLIE DU BERGER", croustillant de reblochon salade, chèvre frais, pomme & noix	16
salad from the farmers, reblochon in crust, fresh goat cheese, apple and walnut	
FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, pain grillé, éclat de pistache et chutney framboise	25
homemade half-cooked foie gras, pistachio & raspberry marmalade	
GRATINÉE À L'OIGNON, tomme de Savoie et crème de paprika	11
onion soup, savoy tomme and paprika cream	
VELOUTÉ DE COURGE, straciatella & noisettes	9
pumpkin soup, straciatella & hazelnut	



SPÉCIALITÉS/SPECIALITIES

RACLETTE TRADITION, fromage à volonté, assortiment charcuterie & pommes de terre
(pour 2 personnes minimum - prix par personne) **33**
Melting cheese with only one plate of ham & potatoes (price per pers. min 2 pers)

LA CROÛTE SAVOYARDE, tartine façon pain perdu gratinée au comté
crème, morilles & salade de saison..... **22**
savoyard-style grilled bread, comté cheese, morels cream & seasonal salad

LA BOÎTE CHAUDE, fromage du pays rôti, salade de saison
assortiment de charcuterie..... **25**
cheese hot box, seasonal salad, assortment of cold cuts

TARTIFLETTE DES ARAVIS, reblochon gratiné, lardons, crème, oignons & salade verte **22**
potatoes, cream, bacon, onions, local cheese & green salad

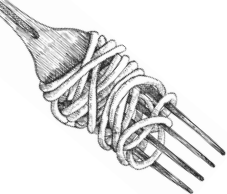
FONDUE SAVOYARDE, recette sélection 3 fromages..... **21**
cheese fondue cooked with wine

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES..... **24**
cheese fondue with mushrooms ceps cooked with white wine

LA FONDUE DES POTES, 3 saveurs à partager, Nature, Cèpes, Ail des ours, assortiment
de charcuterie & salade de saison (pour 2 personnes minimum - prix par personne)..... **32**
cheese fondue 3 flavors, nature, mushrooms ceps, bear garlic with plate of ham & salad
(price per pers. min 2 pers)

L'ASSIETTE DU SKIEUR, assortiment de charcuterie du pays..... **15**
assortment of local cold cuts

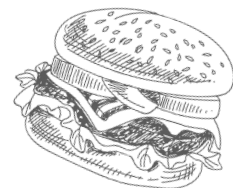




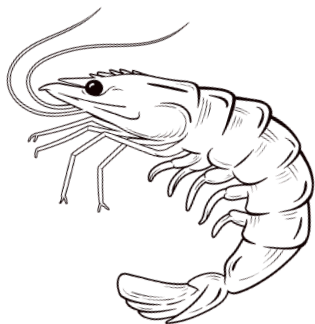
PÂTES - RIZ/PASTA - RICE

RISOTTO carnaroli crémeux aux légumes de saison	14
risotto creamy carnaroli with seasonal vegetables	
CROZETS DE SAVOIE, cèpes, crème, parmesan & chips speck	15
savoy pasta crozets with mushrooms, pork	
LINGUINI AUX CÈPES et à la crème truffe	17
linguini with ceps and truffle cream	

VIANDES/MEATS



BURGER SAVOYARD, steak haché frais 180grs fromage raclette, tomate, lard paysan, mayonnaise sriracha & frites	22
burger savoyard with french fries	
TARTARE DE BŒUF 180grs préparé à la façon du Chef, tuiles de parmesan & frites	26
raw beef prepared by the chief with french fries	
CÔTE DE BŒUF À LA PLANCHA, 450 grs, sauce aux cèpes & wedges maison	39
beef cook on the plancha served with mushrooms ceps sauce and homemade wedges	
FILET DE BŒUF 200grs, beurre à l'ail des ours, gratin dauphinois & légumes du jour	42
beef fillet (200g) served with gratin dauphinois and vegetables of the day	
T-BONE DE VEAU AU POIVRE DE TIMUT, écrasé de pommes de terre	28
veal T-bone Timut pepper sauce, mashed potatoes	
SUPRÊME DE POULET, crème de morilles, écrasé de pomme de terre & légumes du jour	28
chicken breast, morel cream with mashed potatoes	



POISSONS/FISH

GAMBAS FLAMBÉES AU GÉNÉPY, risotto carnaroli crémeux..... 28
flaming prawns with génépy, creamy carnaroli risotto

FISH & CHIPS "FAÇON BISTRO", wedges maison et sauce aïoli..... 26
fried cod, homemade wedges & aïoli sauce

THON ROUGE À LA PLANCHA sauce Chimichurri et légumes de saison..... 32
tuna steak with chimichurri sauce & seasonal vegetables

MOULES MARINIÈRES servies avec frites - selon arrivage..... 21
mussels, white wine, shallots, fresh herbs, sweet butter served with french fries

MOULES À LA CRÈME DE TRUFFE servies avec frites - selon arrivage..... 26
mussels, shallots, truffle cream, fresh herbs served with french fries



PETIT DÉJEUNER... 9

Service de 9 h à 11 h

PAIN, CROISSANT, BEURRE & CONFITURE
bread, croissant, butter & jam

1 BOISSON CHAUDE & 1 JUS D'ORANGE
1 hot drink & 1 orange juice

OMELETTE NATURE... 12

Service de 9 h à 11 h

3 œufs servis avec pain & beurre

supplément jambon ou fromage ou champignons ou légumes **1.5**
ham or cheese or mushrooms or vegetables supplements

MENU ENFANT... 15

- de 12 ans - hors boisson - selon disponibilités

STEACK HACHÉ OU NUGGETS FRITES
steak or nuggets, french fries

-

GLACE FRAISE OU CHOCOLAT
strawberry or chocolate ice cream

MENU SAVOYARD... 33

prix pour 1 personne et servi seulement pour 2

GRATINÉE À L'OIGNON OU SALADE SAVOYARDE
onion soup or savoyard salad

-

FONDUE SAVOYARDE
savoyard fondue

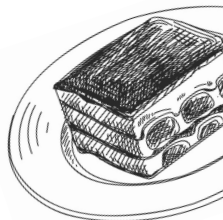
-

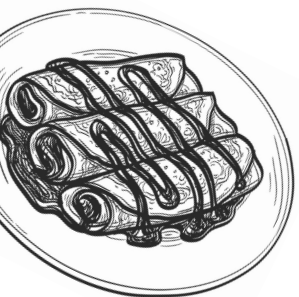
DOUCEUR AUX MYRTILLES
Sweet blueberry and cinnamon crumble



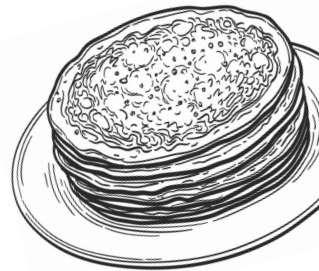
DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT "MAISON"	11
chocolate mousse	
DOUCEUR DE MYRTILLE & crumble à la cannelle	11
sweet blueberry and cinnamon crumble	
TIRAMISU AU CAFÉ "MAISON", mascarpone parfum café	11
homemade tiramisu, mascarpone coffee flavour	
CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLE	10
artisanal crème brûlée	
FAISSELLE & compotée à la framboise	9
fresh light and raspberry marmelade	
TARTE NOIX MYRTILLES	10
blueberry walnut tart	
ASSIETTE DE FROMAGES, reblochon, tomme de Savoie, chèvre	14
plate of local cheeses	
CAFÉ GOURMAND (thé ou/or chocolat +1 €)	14
coffee, assortment desserts	
CAFÉ GOURMAND SAVOYARD (thé ou/or chocolat +1 €)	16
coffee, assortment desserts & genepy	





CRÊPES "MAISON"



CRÊPE ROYALE, glace vanille, banane, Nutella & chantilly..... 12

crêpe with vanilla ice cream, banana fruit, Nutella, whipped cream

L'INCONTOURNABLE CRÊPE MONT-BLANC, crème de marron & chantilly..... 10

crêpe with chestnut cream & whipped cream

CRÊPE AU GRAND MARNIER..... 11

crêpe with Grand Marnier

CRÊPE AU SUCRE..... 6

crêpe with sugar

CRÊPE À LA CONFITURE DE MYRTILLE..... 6

crêpe with blueberry jam

CRÊPE AU SUCRE CITRON..... 6

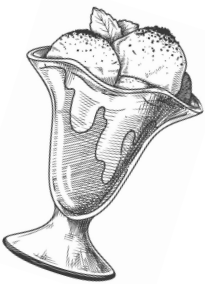
crêpe with sugar & lemon

CRÊPE AU CHOCOLAT "MAISON"..... 7

crêpe with homemade chocolate

CRÊPE AU NUTELLA..... 7

crêpe with nutella



GLACES/ICE CREAM

COUPE CHAMONIX, sorbet framboise - pêche de vigne & liqueur de génepy..... 12
raspberry sorbet, peach sorbet & genepy liqueur

COUPE COLONEL, sorbet citron & vodka..... 12
lemon ice cream, vodka

CAFÉ LIÉGEOIS, glace et sauce café, chantilly..... 11
coffee ice cream, coffe sauce, whipped cream

COUPE MONT-BLANC, glace vanille, meringue, crème de marron & chantilly..... 12
vanilla ice cream, meringue, chestnuts cream, whipped cream

DAME BLANCHE, glace vanille, sauce chocolat & chantilly..... 11
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

BANANA SPLIT, glace vanille-fraise-chocolat, banane, sauce chocolat & chantilly..... 11
vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana, chocolate sauce, whipped cream

PÊCHE MELBA, glace vanille, pêche, coulis de fruits rouges & chantilly..... 11
vanilla ice cream, peach fruit, red fruits sauce, whipped cream

2 BOULES DE GLACE au choix*..... 7
vanille - café - chocolat - fraise - citron - framboise - pêche de vigne
vanilla - coffee - chocolate - strawberry - lemon - raspeberry - peach

***supplément crème fouettée 2 €**

