

La Potinière a à cœur de vous proposer une cuisine Maison, réalisée à partir de produits frais et de saison. Nous privilégiions 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 démolie vers 1920.

La bâtie 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 chamonard 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. Chamonards 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



BIKINI	10
Champagne 6cl, coulis de fruits rouges, glace pilée	
CAÏPIRINHA	10
Cachaça 6cl, citron vert, cassonade	
SEXY LADY	11
Rhum 2cl, Soho 2cl, Passoa 2cl, coulis de fruits rouges citron vert & eau gazeuse	
APEROL SPRITZ	11
Aperol 6cl, prosecco & eau gazeuse	
CAMPARI SPRITZ	11
Campari 6cl, prosecco & eau gazeuse	
HUGO	12
St Germain 6cl, citron vert, menthe & prosecco	
LONDON MULE	12
Bombay sapphire gin 6cl, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
MOSCOW MULE	12
Absolute vodka 6cl, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
JAMAICAN MULE	12
Captain morgan rhum 6cl, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
MOJITO CLASSIQUE	12
Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre de canne, angostura	
MOJITO F&F	12
Rhum Havana 6cl, menthe, citron vert, sucre de canne coulis de fruits rouges	



## COCKTAILS SANS ALCOOL

MOJITO VIRGIN	9
soda, menthe, citron vert	
CHOUCHOU	9
lime, coulis di frutta di stagione, limonata e ghiaccio tritato	



## 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
WHISKY ANDERSON (blended scotch)	9
WHISKY J&B (blended scotch)	9
WHISKY FOUR ROSES (bourbon)	9
WHISKY CHIVAS (12 ans d'âge)	10
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**..... 5.5

**GROG**..... 8

**FRENCH COFFEE**..... 11  
cognac, sucre, café, crème

**IRISH COFFEE**..... 11  
whisky, sucre, café, crème

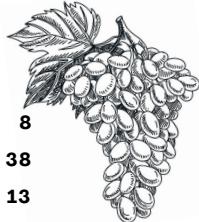
**BAILEYS COFFEE**..... 11  
baileys, café, crème

**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



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

## BLANCS/WHITE

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

## ROUGES/RED



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

## ROSÉS

<b>AOP VIN DE SAVOIE ROSÉ "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> .....	19	33
frais & léger		
<b>AOP COTES DE PROVENCE "CHÂTEAU SAINT-PIERRE"</b> .....	7	21
fin et léger		



## ENTRÉES/STARTERS

**PAIN À L'AIL**..... 8  
garlic bread

**GASPACHO DE SAISON "MAISON"**, tomates, poivrons, concombres & pesto de menthe.... 8  
tomatoes, peppers, cucumbers & mint pesto

**GRATINÉE À L'OIGNON**, tomme de Savoie et crème de paprika..... 11  
onion soup, savoy tomme & paprika cream

**6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE**..... 12  
6 snails of Bourgogne

**GAMBAS FLAMBÉES AU GÉNÉPY, 5 pièces**..... 24  
gambas flammed in genepy - 5 pieces

**SALADE "FRAICHEUR DU MARCHÉ", jeunes pousses**  
**salade et légumes croquants de saison**..... 11  
seasonal salad from the market & vegetables

**BURRATA ENTIERE, gazpacho de saison et pesto de menthe**..... 16  
whole burrata, seasonal gazpacho & mint pesto

**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 & walnut

**L'ASSIETTE DU RANDONNEUR, assortiment de charcuterie du pays**..... 14  
assortment of local cold cuts

**L'ASSIETTE MONTAGNARDE, assortiment de fromages & charcuterie du pays**..... 20  
assortment of local cold cuts & cheese

**FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, pain grillé, éclat de pistache & chutney framboise**..... 25  
homemade half-cooked foie gras, pistachio & raspberry marmalade



# SPÉCIALITÉS/SPECIALITIES

**FONDUE SAVOYARDE, recette sélection 3 fromages.....** 19  
cheese fondue cooked with wine

**FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES.....** 23  
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)

**RACLETTE TRADITION, fromage à volonté, assortiment de 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)

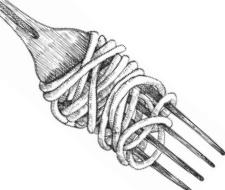
**LA CROÛTE SAVOYARDE, tartine façon pain perdu gratinée au comté crème, morilles & salade de saison.....** 22  
savoyard-style grilled bread, comté cheese, morels cream & seasonal salad

**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

**L'ASSIETTE DU RANDONNEUR, assortiment de charcuterie du pays.....** 14  
assortment of local cold cuts



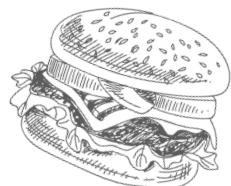


## PÂTES/PASTA

**CROZETS DE SAVOIE, cèpes, crème, parmesan & chips speck..... 14**  
savoy pasta crozets with mushrooms, pork

**LINGUINI AUX CÈPES et à la crème truffe..... 17**  
linguini with ceps & truffle cream

## VIANDES/MEATS



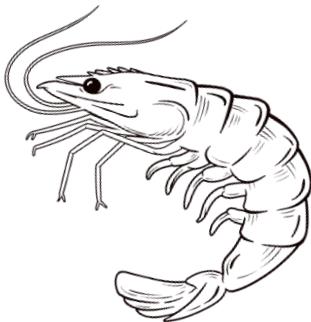
**SUPRÈME DE POULET, jus de romarin, wedges maison & légumes du jour..... 23**  
chicken breast, morel cream with mashed potatoes

**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 & 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



## POISSONS/FISH

**FISH & CHIPS "FAÇON BISTRO", wedges maison et sauce aïoli..... 23**  
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

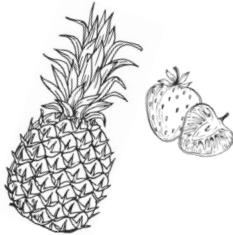
## MENU SAVOYARD... 33

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

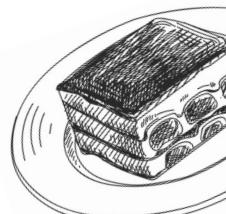
**FAISSELLE & compotée à la framboise** ..... 9  
fresh light and raspberry marmelade

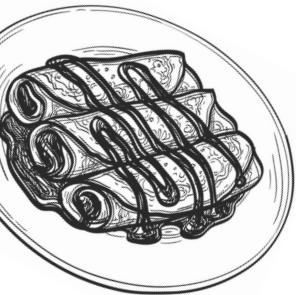
**TARTE NOIX MYRTILLES** ..... 10  
blueberry walnut tart

**ASSIETTE DE FROMAGES, reblochon, tomme de Savoie, chèvre** ..... 14  
plate of local cheeses

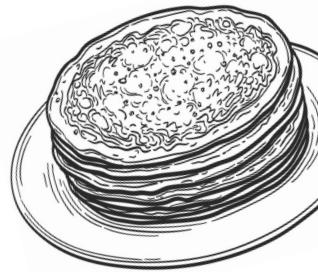
**CAFÉ GOURMAND (thé ou/or chocolat +1 €)** ..... 14  
coffee, assortment desserts

**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.....** 9  
crêpe with chestnut cream & whipped cream

**CRÊPE AU GRAND MARNIER.....** 11  
crêpe with Grand Marnier

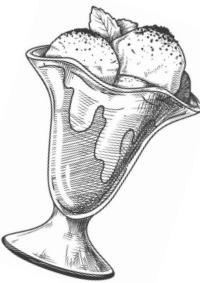
**CRÊPE AU SUCRE.....** 5  
crêpe with sugar

**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 & liqueur de génépy..... 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, coffee 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\*..... 6**  
**vanille - café - chocolat - fraise - citron - framboise - pêche**  
vanilla - coffee - chocolate - strawberry - lemon - raspberry - peach

\*supplément crème fouettée 2 €

