



Bar - Restaurant

Crêperie

Spécialités de Montagne

Grillade à la cheminée

Le Chalet

64440 Gourette

Tél : 05 59.05.18.20

Le midi uniquement

La Formule du midi **13,00 €**

Entrée / Plat Ou Plat / Dessert

Le Menu du midi **16,00 €**

Entrée / Plat / Dessert

A choisir dans les entrées, les plats ou les desserts ci-dessous

Les Entrées

Gratinée à l'oignon	7,50 €	
Assiette de Montagne (Assortiment de charcuterie)	8,00 €	
	<i>Petite.....</i>	<i>Grande</i>
Salade du Berger	8,00 €	13,00 €
(Lardons, croutons, noix, toasts chèvre chaud au miel, œuf et salade verte)		
Salade Ossaloise	8,00 €	13,00 €
(Tomate, Jambon cru, croutons, œufs, fromage de brebis et salade verte)		

Les Plats

Pièce du Boucher	12,00 €
(Race à viande Origine Aubrac ou Salers, frites, salade)	
Lomo	10,00 €
(Lomo, frites, salade)	
Steak à cheval	10,00 €
(Steak haché, œuf au plat, frites, salade)	

Les Planches

Planche du Berger.....	10,00 €
(Charcuterie, jambon de pays, pomme de terre Gratinée au Reblochon, salade verte,)	
Planche du Skieur	12,00 €
(Lomo, chorizo grillé, œuf au plat, pipérade, salade verte, frites et fromage de pays)	
Planche du Montagnard	15,00 €
(Burger raclette, frites, salade verte, fromage de Brebis)	

Les Desserts

Dessert du jour	5,00 €
Fromage blanc coulis de fruits rouges ou sucre ou miel	4,00 €
Assiette de fromage	6,00 €

Planche Apéro à la personne.....4,00 €

Les Entrées

Salade verte.....	2,00 €	
Gratinée à l'oignon.....	7,50 €	
Croustillant au Reblochon (reblochon, pommes, salade verte, noix)	10,00 €	
Terrine de foie gras au jurançon maison.....	16,00 €	
Assiette de Montagne (Assortiment de charcuterie)	8,00 €	
	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
Salade du Berger	8,00 €	13,00 €
(lardons, croutons, noix, œuf, toast de chèvre chaud)		
Salade Schuss	9,00 €	16,00 €
(Terrine de foie gras à l'armagnac, jambon cru, craquant camembert, noix, croûtons)		

Les Plats

Omelette aux Cèpes..... 16,00 €

Les Poissons

Filet de Merlu poêlé, gratiné à l'Espagnole

15,00 €

Poêlée de chipirons au chorizo et piment d'Espelette

17,00 €

Les Viandes

Entrecôte grillée, frites, légumes, sauce Béarnaise

19,00 €

Côte de bœuf, trio de sauces (pour 2 personnes 1kg minimum, Pensez à réserver).....

58,00 €

Eventail de Magret de canard au miel

19,00 €

Souris d'Agneau confite à l'ail et au thym.....

19,00 €

Poêlée de Cèpes.....

13,00 €

Portion de frites.....

3,00 €

Sauces : -Béarnaise – Poivre – Tartare

Les Spécialités de Montagne

La Tartiflette (Reblochon, pomme de terre, oignons, lardons, vin blanc)	14,50 €
La Croziflette (Reblochon, crozets pâte au sarrasin, jambon cru, oignons, crème fraîche).....	14,50 €
La Tartichèvre (chèvre, pomme de terre, oignons, lardons, vin blanc)	14,50 €
Le Camembert au four (Camembert, pomme de terre, jambon cru, toasts, salade verte).....	15,00 €

Pour 2 personnes minimum Prix à la personne

Nos fondues Savoyardes

Nous effectuons nous même nos mélanges de fromages : Appenzeller, Comté, Beaufort, râpés au moment, vin de Jurançon et Kirsh..

La Fondue Savoyarde et sa salade verte	18,00 €
La Fondue Schuss (Savoyarde et son assiette de charcuterie).....	20,00 €

Nos fondues Bourguignonnes

Servi avec sauces maisons, frites et salade verte

La Fondue Bourguignonne (200g de bœuf).....	19,00 €
La Fondue Bourguignonne enfant (100g de bœuf avec un adulte)	8,00 €
La Fondue Gourettoise au 2 viandes (200g, viande de bœuf et magret de canard).....	21,00 €

Nos Raclettes

La Raclette du Piedmont	20,00 €
Fromage à raclette pasteurisée, et charcuterie : viande séchée de montagne, coppa, saucisson, chorizo, jambon cru, jambon blanc, pomme de terre accompagné de salade verte.	
La Raclette Ossaloise	16,00 €
Fromage à raclette pasteurisée, jambon cru, jambon blanc, pomme de terre accompagné de salade verte.	
La Roblochonnade.....	16,00 €
Roblochon, jambon cru, jambon blanc, pomme de terre accompagné de salade verte	
Planche Montagne (charcuterie).....	8,00 €

Formule Schuss 20 €

(entrée – plat ou plat – dessert)

Menu Schuss 26 €

Gratinée à l'oignon
Ou Croustillant au reblochon

1/2 Magret de canard au miel
Ou Filet de Merlu poêlé gratiné à l'espagnole
Ou Tartiflette
Ou Croziflette

Assiette de fromage
Ou Coulant au chocolat
Ou Tarte aux myrtilles

Menu Plaisir 32€

Terrine de foie gras à l'Armagnac
Ou Salade Schuss
Ou Salade du Berger

Entrecôte grillée, frites, légumes, confit d'échalotes
Ou 1/2 Magret de canard au miel
Ou Souris d'Agneau confite à l'ail et au thym
Ou Poêlée de chipirons au chorizo et piment d'Espelette

Assiette de fromage
Ou Crème brûlée
Ou Coulant au chocolat
Ou Tiramisu au café

Le p'tit Gourettois (-12 ans)

Menu enfant

10,00 €

Pépites de poulet plein filet
Schuss burger
Crêpe traditionnelle
Raclette

Crêpe au Sucre
Compote de fruits
Glace

Servi avec un sirop au choix

Galettes au sarrazin

Les Traditionnelles

Œuf jambon.....	6,50 €
Œuf fromage.....	6,50 €
Jambon fromage.....	6,50 €
Complète : jambon, œuf, fromage.....	8,50 €

Les Spéciales

La Basquaise : pipérade, chorizo, œuf, fromage.....	10,00 €
La Forestière : jambon, œuf, fromage, champignons.....	10,00 €
La Raclette : jambon, raclette, pomme de terre,	12,80 €
La Tartiflette : lardons, reblochon, oignons pomme de terre,.....	12,80 €
Tout supplément : œufs, fromage, jambon, etc.	1,50 €

Menu Galette 13 €

1 Bolée de cidre

-
Galette Complète
Ou Galette Basquaise
Ou Galette Forestière

-
Crêpe Sucre
Ou Crêpe Chocolat
Ou Crêpe Citron
Ou Crêpe Caramel
Ou Crêpe Confiture

Cidre

25cl 3,50€

50cl 7,00€

100cl 13,00 €

Les Desserts

Fromage blanc coulis de fruits rouges ou sucre ou miel.....	4,00 €
Dessert du jour maison.....	5,00 €
Assiette de fromage	6,00 €
Coulant au chocolat maison.....	6,00 €
Tarte aux myrtilles maison.....	6,00 €
Crème brûlée à la vanille maison	6,00 €
Tiramisu maison.....	6,00 €
Café ou Thé gourmand.....	7,00 €

Les Crêpes Sucrées

Les Classiques

Au Sucre	2,50 €
Au Chocolat ou Nutella	2,90 €
Au Citron	2,90 €
Au Caramel	2,90 €
A la Confiture	2,90 €
Au Sirop d'Erable	3,50 €
A la Crème de Marron	3,50 €
Au Miel et amande	3,50 €
Au Grand Marnier	3,50 €

Les Gaufres

Au Sucre	3,00 €
Au Chocolat ou Nutella	3,50 €
Au Caramel	3,50 €
A la Confiture	3,50 €
A la chantilly	4,00 €

Les Gourmandes

L'Antillaise (Chocolat, ananas, noix de coco râpée, chantilly)	6,50 €
La Montréal (Sirop d'érable, poire, chocolat chantilly)	6,50 €
L'Africaine (Chocolat, banane, amande grillée, chantilly)	6,50 €
La Normande (Pommes caramélisées, calvados)	6,80 €

Les Glaces

Les Classiques

Chocolat ou Café liégeois	5,00 €
Dame Blanche	5,00 €
Poire belle Hélène	5,50 €
Pêche Melba	5,50 €
Banana split	7,00 €
Colonel	7,00 €
Irish coffee	7,50 €
Glace 1 boule	1,50 €
Glace 2 boules	2,50 €
Glace 3 boules	3,70 €
Chantilly	1,00 €

Les Coupes Maisons

Caramélo	7,00 €
(Glace caramel, glace vanille, caramel, chantilly)	
Sous-Bois	7,00 €
(Sorbet framboise, glace fraise et vanille, coulis de fruits rouge, chantilly)	
Sunrise	7,00 €
(Sorbet citron framboise et Noix de coco, rhum, chantilly)	

Sorbets : Citron, Noix de Coco, Framboise.
Crème glacée : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, caramel