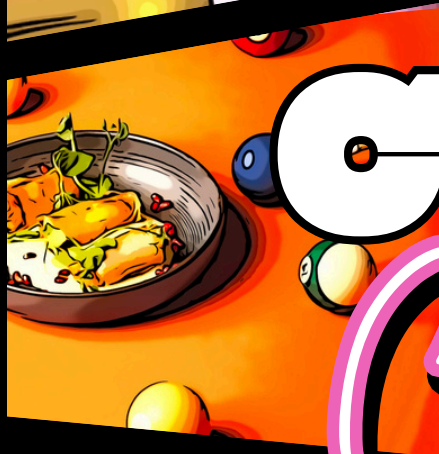




THE DINER CLUB

Chamonix



3

www.pegi.info





@dinerclub.chamonixlesbossons



DINER CLUB

Menu iconique 70's

Découvrez une sélection
culinaire,

Cosmopolite et Audacieuse
dans un cadre décontracté,
Créée autour du partage

Bienvenue dans notre

Univers



Le **DINER CLUB** accorde une grande importance à l'utilisation de produits locaux, c'est pourquoi nous travaillons avec **Green Peak**, producteur de jeunes pousses, d'aromates et de fleurs comestibles cultivées délicatement en plein centre de Chamonix.

Nous travaillons également avec **la fromagerie de la fruitière des Houches**, d'où sont issus tous les fromages présents sur la carte !

Un de nos plats, le **PEANUTS POP**, a remporté 2 prix lors du **Miam Festival 2024**, le prix du jury et le prix du public ! Il est à la carte et dans notre menu, découvrez le !

RÉDEMPTION V.1

CRISP' HALLOUMI 12 €

Frites d'halloumi croustillante, ketchup de banane.

ORIGINAL ELOEE 9 €

Epi de maïs grillé, mayonnaise et parmesan rapé.

GRILLED CHEESE 17 €

Croque monsieur au fromage de Savoie, champignons et guacamole.

PAK CHOÏ 12 €

Salade de pakchoï snacké, sauce asiatique et condiment chimichurri.

POLPO PISTACCHIO 20 €

Poulpe snacké, namelaka à la pistache.

ST JACQUES 22 €

St jacques snackées, condiment kiwi, tomatillos, coriandre et menthe.

GAMBAS 18 €

Gambas snackées, sauce pop corn.

PEANUTS POP 18 €

GAGNANT DU "MIAM FESTIVAL" 2024

Poulet mariné au saté en tempura accompagné d'une sauce cacahuète et gomasio cacahuète.

PORG "MOJO" 16 €

Effeuilé de porc dans son bouillon "MOJO" aux agrumes.

WAGON ROLL 17 €

Brioche garni au poulet, citron, guacamole et condiments fraîcheurs.

LAMB TACOS 19 €

Trio de tacos d'agneau confit, guacamole, salade de tomatillos et crème fraîcheur.

GARTIBIYOU 15 €

Médaille de boudin noir grillé dans son bouillon au fruit de la passion, salade d'écrevisses, herbes fraîches, citron et sauce coco mangue.

GARNITURES

FRITES DE PATATES DOUCES 4 €

BOL DE RIZ PARFUMÉ 3.5 €

SALADE VERTE 3 €

SALADE DE CHAMPIGNON AU SOJA 4 €

ENVIE DE FROMAGE ?

Nous sommes fiers de vous proposer un fromage issu directement de la fromagerie de la Fruitière des Houches, située au coeur de nos montagnes. Le goût et l'engagement local avant tout !

FONDUE SAVOYARDE 29 €

Fondue aux 4 fromages, charcuterie, pommes de terre et salade.

BERGHEFFE 32 €

Berthoud savoyard revisité, jambon grillé, pommes de terre et salade.

FONDUE SAVOYARDE & MORILLES 36 €

Fondue aux 4 fromages aux morilles, charcuterie, pommes de terre et salade.

VACHERIN (pour 2 personnes minimum) 35 € /pers

Vacherin de Savoie (environ 1KG), charcuterie, pommes de terre et salade.

NOS DESSERTS

NOTRE FROMAGE

FORÊT NOIRE 10 €

Génoise moelleuse au chocolat, crème fouettée maison et cerises.

ST MARCELIN 8 €

Accompagné d'une confiture de cerise.

MILLE FEUILLES AU REBLOCHON 10 €

Variation originale du traditionnel mille feuilles revisité au Reblochon, chantilly de cerise amarena et gelée de fruits rouges.

MILKSHAKE DU MOMENT 7 €

Le traditionnel Milkshake.

BANANA SPLIT 9 €

Banane, chantilly, glace vanille, chocolat et noix de pécan.

NOS COUPES GLACÉES

Composez vos coupes de glaces.

1 BOULE	2.50 €
2 BOULES	5 €
3 BOULES	7 €

MENU

Découverte

39€

1 entrée au choix

ORIGINAL BLOFFÉ

Epi de maïs grillé, mayonnaise et parmesan rapé.

PAK CHOÏ

Salade de pakchoï snacké, sauce asiatique et condiment chimichurri.

1 plats avec accompagnement au choix

PEANUTS POP

Poulet mariné au saté en tempura accompagné d'une sauce cacahuète et gomasio cacahuète.

GAMBAS

Gambas snackées, sauce popcorn et sriracha.

FRITES DE PATATES DOUCES

SALADE VERTE

BOL DE RIZ PARFUMÉ

1 dessert au choix

FORÊT NOIRE

Génoise moelleuse au chocolat, crème fouettée maison et cerises.

MILK SHAKE

Le traditionnel Milkshake.

Accord mets et vins

3 verres de vin adaptés selon votre choix pour accompagner votre repas

20 €