

ChaCha

CLUB OF MEGÈVE

NOS ENTRÉES

HOUMOUS PARFUMÉ AU CUMIN, PAIN PITA Cumin flavored hummus, pita bread	18
CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE NOIRE, JAMBON ET BEAUFORT Toasted sandwich with black truffle, ham and Beaufort cheese	38
AVOCAT PILÉ AU SÉSAME GRILLÉ ET PIMENT D'ESPELETTE Mashed avocado with grilled sesame seeds and Espelette pepper	21
CALIFORNIA DE GAMBAS EPICÉES Spicy king prawns california rolls	18
FINES TRANCHES DE PALETA IBÉRIQUE, PAIN GRILLÉ Thin slices of Iberian ham, toasted bread	42
BROCOLIS CROUSTILLANTS, SAUCE BUTTER CURRY Crispy broccolis, butter curry sauce	19
TARTARE DE SAUMON AU YUZU ET PIMENT JAUNE Salmon tartar with yuzu and yellow pepper	34
THON EN TATAKI MARINÉ À LA PRUNE «UME», SOJA, SESAME ET SARRASIN Tuna tataki marinated with 'ume' plum, soy sauce, sesame seeds and buckwheat	38
CARPACCIO DE CHAMPIGNONS DE PARIS, STRACCIATELLA, PISTACHES ET AIL NOIR Mushrooms carpaccio, stracciatella, pistachios and black garlic	26
BAO AU CONFIT DE COCHON ÉPICÉ ET PICKLES Spicy pork confit bao and pickles	24
6 HUÎTRES N°3 : 2 AU VINAIGRE DE CERISIER, 2 EN GELÉE DE POMME VERTE, 2 EN VINAIGRETTE 6 oysters n°3: 2 with cherry vinegar, 2 with green apple jelly, 2 with vinaigrette	42

NOS PLATS

RIBS DE COCHON LAQUÉ, SAUCE BARBECUE, FRITES DE POLENTA – POUR 2 Glazed pork ribs with barbecue sauce, polenta fries – for 2	36/pers
POULET PANÉ AUX CACAHUËTES, CORN FLAKES, SAUCE CAJUN Peanuts and cornflakes crusted chicken, cajun sauce	38
CHEESEBURGER «LE CHACHA», CHEDDAR FERMIER, BACON, POMMES GAUFRETTE «Le Chacha» cheese burger with farmhouse cheddar, bacon, potato chips	38
SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE À LA PLANCHA, TÉTRAGONE MI-CUITE, HUILE DE CURRY A la plancha grilled Label Rouge Scottish salmon, semi-cooked tetragon salad, curry oil	42
MIJOTÉ DE BŒUF AU MISO, CAROTTES AU GINGEMBRE Beef stew with miso sauce, carrots with ginger	44
DAURADE ROYALE GRILLÉE ET CAVIAR D'AUBERGINE AU SÉSAME Grilled sea bream and eggplant caviar with sesame seeds	46
FILET DE BŒUF À LA PLANCHA, JUS DE CRESSON AU BEURRE NOISETTE, POMMES PURÉE A la plancha grilled beef fillet, watercress juice with brown butter, mashed potatoes	56
BAR CUIT EN PAPILOTTE, MOULES ET CURRY VERT Sea bass cooked in foil, mussels and green curry	52
NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES, SOJA ET CORIANDRE Sautéed noodles with prawns, soy sauce and coriander	46

NOS DESSERTS

ANANAS FLAMBÉ AU VIEUX RHUM ET RAISINS SECS, GLACE VANILLE Flamed pineapple with old rum and raisins, vanilla ice cream	14
TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT GRAND CRU Puffed tart with grand cru chocolate	16
GAUFRE PRALINÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT CHAUD Praline waffle, vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce	16
SUNDAE CHOCOLAT ET NOISETTE Chocolate and hazelnut sundae	14
POMME DANS L'ESPRIT D'UNE TATIN, CRÈME CRUE FERMIÈRE Tatin-style apple tart, farmhouse cream	14

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNE BRUT
ROEDERER COLLECTION 160

ROUGE
BEAUJOLAIS : JULIENAS DOMAINE CHRISTOPHE PACALET 2020 60
RHÔNE : CROZES HERMITAGE DOMAINE ÉLISE 2020 70

BLANC
SAVOIE : CHIGNIN 1903 DOMAINE PIERRE QUENARD 2020 55
LOIRE : SANCERRE SIGNATURE, DOMAINE PASCAL JOLIVET 2020 70

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA DIRECTION N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE