


Restaurant du Montenvers

Les Entrées / Starters

Terrine de canard, pickles d'oignon rouge <i>Home-made country-style duckling pâté</i>	13 €
Foie gras de canard maison, Gros pain de campagne toasté <i>Home-made duck foie gras with a slice of toasted country loaf</i>	19 €
Potage paysan, Pain toasté au Beaufort <i>Farmer Soup with a Beaufort cheese Toast</i>	16 €
 Soupe fraîche aux légumes de saison <i>Seasonal vegetables fresh Soup</i>	13 €

Les Salades/ Salads

	Entrée / Plat
Salade d'Alpage aux Diots de Savoie Pommes de terre et tomme au rabet <i>Alpine pasture salad, local sausage, potatoes and Tomme cheese</i>	12 € / 19€
 Burratina (120g / 200g), Tomates olivettes confites Pistou et roquette <i>Burrata cheese with pistou, confit tomatoes and salad</i>	15 € / 24€
Salade mâche et roquette aux bonbons de reblochon Myrtilles et graines de tournesol <i>Mix green salad with crispy reblochon cheese, bluesberries and sunflower seeds</i>	15 € / 21 €



Menu des petits montagnards (- de 12 ans) For little hikers (under 12)

1 plat + 1 glace, au choix... 13.50 €
1 main dish + 1 ice cream, of your choice


Steak haché, pommes frites / *Steak, french fries*
Pavé de saumon, haricots verts / *Salmon, green beans*
Pene pomodoro / *Penne pasta pomodoro*

Pot de glace artisanal (vanilla, chocolat ou Barbe à papa) / *Ice cream*








Restaurant du Montenvers

Les spécialités fromagères / Cheese speciality

Tartiflette traditionnelle, salade verte <i>Tartiflette with bacon, green salad</i>	21 €
Ecorce de sapin Jambon sec, pommes de terre, salade verte <i>Melted Ecorce de Sapin cheese, dry ham, steamed potatoes, green salad</i>	25 €
 Fondue du Montenvers, Salade verte (servie uniquement en salle) <i>Cheese fondue, green salad (only served indoors)</i>	21 €
Fondue du Montenvers complète, Charcuterie, pommes de terre, salade verte (servie uniquement en salle) <i>Cheese fondue, cured meat, steamed potatoes, green salad (only served indoors)</i>	29 €

Les Planches / Platters

	-----	
	Planche de Viande séchée des Alpes <i>Cured beef platter</i>	18 €
	Planche de Charcuterie variée <i>Saucissons de Pays, jambon aux herbes des Bauges, jambon cru de Savoie, Filet de Porc fumé de Savoie</i> <i>Charcuterie platter</i>	18 €
	Planche de Fromages <i>Beaufort, Tomme de Brebis, Reblochon</i> <i>Cheese platter</i>	17 €
	Planche des Drus <i>Fromage de Savoie et charcuterie de pays</i> <i>Cheese and charcuterie platter</i>	21 €
	-----	

Restaurant du Montenvers

Les plats / Dishes

Diots de Savoie au vin blanc, 24 €
Polenta crémeuse
Diot with white wine, creamy polenta

Volaille fermière rôtie, 24 €
Jus de rôtisserie, véritable matouille savoyarde
Free-range roasted poultry, savoyard matouille

Carpaccio de bœuf de montagne, radis rose et tête de moine 23 €
Frites et roquette
Mountain Beef Carpaccio, pink radish and cheese, French Fries and Salad



Gravelax de truite, rösti et crème citronnée 26 €
Cruautés
Trout Gravlax, rösti and raw vegetables

Escalope de veau panée, 26 €
Pommes de terre grenailles et fenouil rôti au citron
Breaded veal cutlet with potatoes and confits fennels

Hamburger du Montenvers, frites et salade, 24 €
Compotée d'oignons, Raclette, tomate
Hamburger, confit onions, Raclette cheese, tomato, french fries, green salad

Entrecôte bouchère 300gr, 32 €
Sauce béarnaise, frites et salade
Sirloin beef steak 300gr, bearnaise sauce, french fries, green salad



Changement de garniture possible : poêlée de légumes
Change of garnish possible : Vegetables Plates

Restaurant du Montenvers

Desserts / Desserts

Tarte aux myrtilles, crème montée <i>Blueberries tart</i>	9 €
Strubene Valdotain aux fruits d'été <i>Summer Fruits Strubene</i>	8 €
Chocolat Coco <i>Chocolate and Coconut Desert</i>	8 €
Choux au Praliné noisettes du Piemont <i>Choux Pastry with hazelnuts Praline</i>	9 €
Café Affogato <i>Affogato coffee</i>	8 €

Glaces et Sorbets / Home-made ice cream and sorbets

Citron, Yaourt, Framboise, Fraise, Myrtille, Café, Chocolat, Vanille, Marron, Spéculoos / *lemon, raspberry, strawberry, blueberry, coffee, chocolate, vanilla, chestnut, yogurt, speculoos*

2 boules / scoops...5 €
3 boules / scoops...7 €
4 boules / scoops...9 €

Supplément :

Chantilly...1 €
Sauce chocolat...2 €
Coulis fruits rouges...2 €

Coupes glacées maison / Home-made ice cream

Chocolat Liégeois <i>Chocolate ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream</i>	10 €
Dame Blanche <i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream</i>	11 €
Mont-Blanc <i>Vanilla and chestnut ice cream with chestnuts and whipped cream</i>	12 €