

Restaurant du Montenvers

Les Entrées / Starters

Terrine de cannette maison, gros pain toasté <i>Home-made country-style duckling pâté</i>	12 €
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 €
Gratinée à l'oignon, pain toasté au Beaufort <i>Onion gratin, toast with Beaufort cheese</i>	14 €
Croûte aux morilles brunes au vin du Jura <i>Morel mushrooms on toast with yellow Jura wine</i>	24 €

Les Salades/ Salads

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 €
Burratina (120 gr), pistou à l'ail des ours Tomates confites et roquette <i>Burrata cheese with pistou, confit tomatoes and salad</i>	15 €
Salade mâche et roquette aux bonbons reblochon Myrtilles et graines de tournesol <i>Mix green salad with crispy reblochon cheese, bluesberries and sunflower seeds</i>	15 €
Taboulé de quinoa aux herbes de montagne, Croustillant céréales et fromage frais <i>Quinoa tabbouleh with herbs, whole-grain bread with cheese</i>	14 €



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, fine purée de pommes de terre / *Steak, potato purée*

Pavé de saumon, haricots verts / *Salmon, green beans*

Coquillettes au beurre, jambon blanc du Sauguet / *Pasta with butter, slice of ham*

Cornetto chocolat ou vanille / *Cornetto chocolate or vanilla*



Restaurant du Montenvers

Les spécialités fromagères / Cheese speciality

Tartiflette traditionnelle, salade verte <i>Tartiflette with bacon, green salad</i>	20 €
Croque montagnard, salade verte <i>Mountain Style Croque Monsieur, green salad</i>	20 €
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>	19 €
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

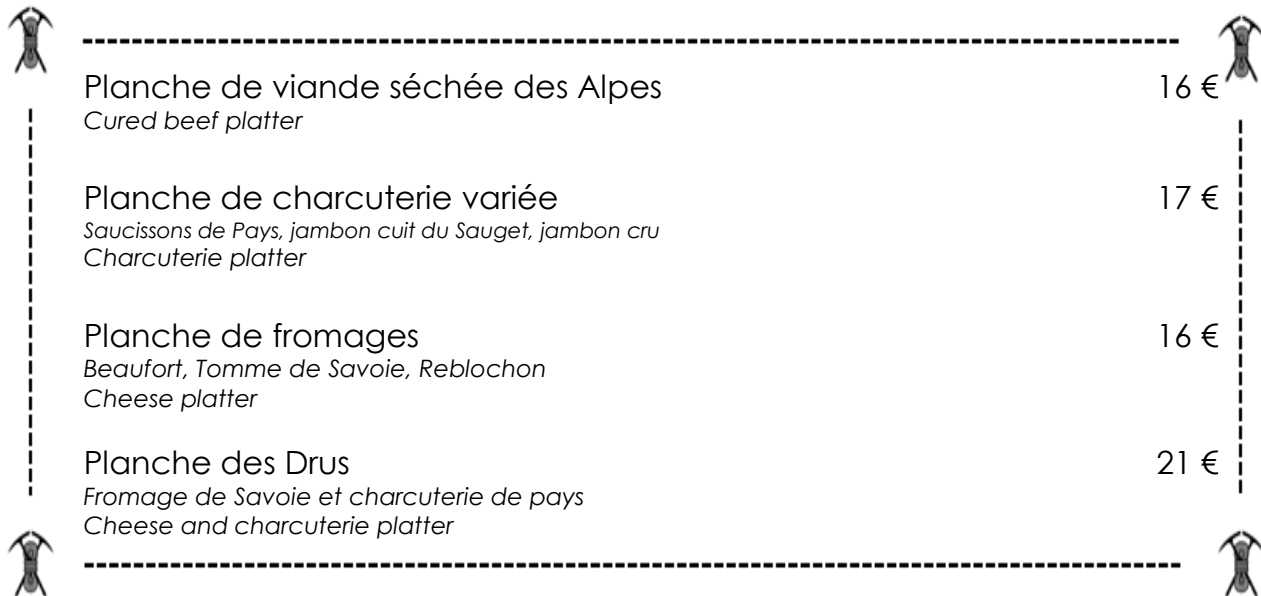


Planche de viande séchée des Alpes <i>Cured beef platter</i>	16 €
Planche de charcuterie variée <i>Saucissons de Pays, jambon cuit du Sauget, jambon cru Charcuterie platter</i>	17 €
Planche de fromages <i>Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon Cheese platter</i>	16 €
Planche des Drus <i>Fromage de Savoie et charcuterie de pays Cheese and charcuterie platter</i>	21 €

Restaurant du Montenvers

Les plats / Dishes

Grosses coquillettes, jambon du Sauget, crème au Beaufort et truffe d'été <i>Mini macaroni with summer truffles, Sauget ham and Beaufort cream</i>	28 €
Burrata (200 gr), pistou à l'ail des ours Tomates confites et roquette <i>Burrata cheese with pistou, confit tomatoes and salad</i>	24 €
Salade d'Alpage aux diots de Savoie pommes de terre et tomme au rabot <i>Alpine pasture salad, local sausage, potatoes and Tomme cheese</i>	19 €
Tartare de bœuf charolais taillé au couteau, frites et salade <i>Traditional knife-cut steak tartar, French fries, green salad</i>	23 €
Filet de féra au beurre blanc, tombée d'épinard <i>Coregonus fera fillet, spinach, beurre blanc</i>	26 €
Hamburger du Montenvers, frites et salade, compotée d'oignons, Raclette, tomate <i>Hamburger – confit onions, Raclette cheese, tomato, french fries, green salad</i>	24 €
Entrecôte charolaise 300gr, sauce béarnaise, frites et salade <i>Sirloin beef steak 330gr, bearnaise sauce, french fries, green salad</i>	32 €
Volaille fermière rôti, jus de rôtisserie, véritable matouille savoyarde <i>Free-range roasted poultry, savoyard matouille</i>	22 €
Diots de Savoie au vin blanc, polenta crémeuse <i>Diot with white wine, creamy polenta</i>	24 €

Restaurant du Montenvers

Desserts / Desserts

Tarte aux myrtilles, crème montée <i>Blueberries tart</i>	9 €
Tarte aux framboises <i>Rasberries tart</i>	8 €
Mousse au chocolat aux éclats de chocolat <i>Chocolate mousse, with chocolate shavings</i>	8 €
Panna Cotta, coulis de fruits rouges <i>Panna cotta ; red fruits coulis</i>	7 €
Crème brûlée à la sapinette <i>Liquor-infused "Crème brûlée"</i>	9 €
Café gourmand <i>Coffee with a small selection of desserts</i>	12 €

Glaces et sorbets maison

Home-made ice cream and sorbets

Citron, framboise, fraise, myrtille, café, chocolat, vanille, marron, yaourt, 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 sundae

Café liégeois <i>Coffee ice cream, espresso and whipped cream</i>	10 €
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 €