

# Restaurant du Montenvers

## Les Soupes / Soups

Velouté de Potimarron, brisure de noisettes torréfiées  
*Pumpkin Soup with roasted hazelnut craker*

14 €



Soupe paysanne aux légumes,  
Gros pain à l'ail toasté  
*Vegetables Soup with a garlic Bread*

16 €



## Les entrées froides / Cold starters

Foie Gras de Canard du Chef,  
*Home-made Foie Gras*

19 €

Terrine de Chevreuil,  
*Home-made country-style venison pâté*

12 €

Salade d'Alpage,  
Tomme rabout, diot de Savoie et pommes de terre  
*Alpine pasture salad, local sausage, tomme cheese and potatoes*

Entrée 12 €  
Plat 19 €

Salade Mâche et Roquette aux bonbons de Reblochon  
Cranberries et graines de tournesol  
*Mix greensalad with crispyreblochon cheese, cranberries and sunflower seeds*

Entrée 14 €  
Plat 20 €

## Les Planches / Platters

Planche de Viande séchée des Alpes  
*Cured beef platter*

18 €

Planche de Charcuterie variée  
Saucissons de Pays, jambon aux herbes des Bauges, jambon sec de Savoie,  
Filet de porc fumé de Savoie  
*Charcuterie platter*

18 €

Planche de Fromages  
Beaufort, Reblochon, Tomme de Brebis,  
*Cheese platter*

17 €



Planche des Drus  
Fromage de Savoie et charcuterie de pays  
*Cheese and charcuterie platter*

21 €

# Restaurant du Montenvers

## Les spécialités fromagères / Cheese speciality

Tartiflette traditionnelle, salade verte <i>Tartiflette with bacon, green salad</i>	21 €	
Croûte, salade mâche et roquette <i>Cheese and ham on toast, green salad</i>	22 €	
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 €	



### 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 Bömlo, haricots verts / *Salm on fish, green beans*

Pâtes au beurre, jambon blanc / *Pasta with butter, slice of ham*

Cornetto chocolat ou vanille / *Cornet to strawberry, chocolate or vanilla*



# Restaurant du Montenvers

## Les plats / Dishes

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

Filet de Truite de Lac Alpin au beurre blanc, 26 €  
Tombée d'épinard  
*Trout fillet, spinach, beurre blanc*



Hamburger du Montenvers, frites et salade, 23 €  
Compotée d'oignons, raclette, tomate  
*Hamburger - confit onions, Raclette cheese, tomato, french fries, green salad*

Entrecôte du Boucher, 300gr, 32 €  
Sauce béarnaise, frites et salade  
*Sirloin beef steak 330gr, bearnaise sauce, french fries, green salad*

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

Œuf pané façon Benedicte, 22 €  
Poêlée de champignons et tuiles de jambon  
*Fried and Poached egg Benedict with mushrooms and ham crisps*

# Restaurant du Montenvers

## Desserts / Desserts

Tarte aux myrtilles, crème montée <i>Blueberries tart</i>	9 €
Crumble poire chocolat, glace vanille <i>Pear and Chocolate Crumble, vanilla ice cream</i>	8 €
Mousse au chocolat et copeaux de chocolat <i>Chocolate mousse, with chocolate shavings</i>	8 €
Crème brûlée à la sapinette <i>Liquor of fir-infused-infused "Crème brûlée"</i>	9 €
Verrine Mont Blanc, crème de marrons, meringue, Chantilly <i>Mont Blanc Verrine, chestnut, meringue, whipped cream</i>	8 €

## 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 €