

CARTE DU MIDI

RESTAURANT DE MONTAGNE



NOS PLATS SONT RÉALISÉS ET CUISINÉS PAR NOS SOINS, DANS NOTRE CUISINE, A LA DEMANDE DU CLIENT.

Our dishes are realized and cooked by ourselves, in our kitchen.

*Prix nets, taxes et service compris; en raison d'impayés nous n'acceptons plus les chèques.
Règlements par CB à partir de 15€, ANCV ou Espèces. Net prices, taxes and inclusive of service charges; because of outstanding payments we do not accept anymore checks.*





LES ENTRÉES A PARTAGER... OU PAS !/ *STARTERS*

| | |
|---|--------|
| Planche de charcuteries, condiments <i>Delicatessen, gherkins, small onions</i> | 9 € |
| Truite de Marlens fumée, crème aux herbes, pommes de terre tiède, glace Reblochon et pain toasté <i>Smoked trout of Marlens, cream with herbs, potatoes, reblochon ice-cream, toast</i> | 14.5 € |
| Soupe à l'Oignon et à la bière « Mont Blanc », Beaufort gratiné <i>Onion soup with beer "Mont Blanc" and crouton bread with Beaufort browned</i> | 10 € |
| Terrine de Cochon maison, confit d'oignon aux myrtilles <i>Home made pork pâté, candied onions with blueberries</i> | 8.5€ |
| « Sauts » de Grenouilles en persillade et petite salade de saison <i>Fried frog's legs, parsley and garlic, small salad</i> | 15.5€ |
| Tarte au Beaufort, salade verte et viande séchée des Alpes <i>Beaufort cheese tart, green salad and dried meat</i> | 11€ |
| Palette des Alpagnes (charcuteries & fromages Savoyards), condiments <i>Delicatessen and Savoyard cheese plater, gherkins, small onions</i> | 15 € |

LES SALADES / *SALAD*

| | |
|---|-------|
| LA BELLEVILLOISE (Salade, Pommes de terre et Croutons sautés, Poulet, Œuf au plat, Tome de Savoie) <i>(Salad, potatoes and fried croutons bread, chicken, fried egg, Savoyard cheese)</i> | 13€ |
| LA DAUPHINOISE (Salade, Ravioles, Saint-Marcellin pané, Jambon cru, Pomme, Noix) (Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured ham, and walnut) | 15€ |
| LA CROUTE MONTAGNARDE (Salade, Tartine grillée, Comptée d'oignon au vin blanc, Crème, Jambon cru, Raclette) <i>(Salad, toast, onions with dry wine, cream, cured ham, Raclette cheese)</i> | 14€ |
| LE CROQUANT DE CHEVRE (Salade, Pâte à pizza, Fromage de chèvre, Crème, Roquette, Vinaigrette au miel) <i>(Salad, pizza dough, goat cheese, cream, rocket salad, honey sauce)</i> | 14.5€ |
| LA TERRE ET RIVIERE (Salade, champignon, Crozet, Truite fumée et Ecrevisses au fromage frais, Viandes séchées, Pomme, Noix) <i>(Salad, mushroom, "Crozet" (cube pasta), smoked trout and crayfishes with fresh cheese, red onion, dried meat, apple, walnut)</i> | 17€ |
| LA VERTE <i>(Green salad)</i> | 5€ |





LES PIZZAS / PIZZA

| | |
|--|-------|
| MARGARITA : tomate, mozzarella, origan <i>(Tomato, mozzarella, oregano)</i> | 10€ |
| REINE : tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano)</i> | 12€ |
| 4 FROMAGES : tomate, mozzarella, chèvre, raclette, gorgonzola, origan <i>(tomato, mozzarella, goat cheese, raclette, gorgonzola, oregano)</i> | 12€ |
| SAVOYARDE : crème, mozzarella, lardons, pomme de terre, oignon, reblochon, origan <i>(cream, mozzarella, bacon, potatoes, onions, reblochon, oregano)</i> | 13€ |
| THONATA : tomate, mozzarella, thon, poivron, olives, origan <i>(tomato, mozzarella, tuna, pepperoni, olives, oregano)</i> | 11.5€ |
| CALZONE : tomate, mozzarella, champignon, jambon, œuf, origan <i>(tomato, mozzarella, mushrooms, ham, egg, oregano)</i> | 12€ |
| HAWAIENNE : tomate, mozzarella, ananas, jambon, origan <i>(tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano)</i> | 12€ |
| ROYANS : crème, mozzarella, ravioles, origan <i>(cream, mozzarella, small raviolis, oregano)</i> | 13€ |
| CARNE : tomate, mozzarella, bœuf, oignon, poivron, œuf, olives, origan <i>(tomato, mozzarella, beef, onions, pepper, egg, olives, origan)</i> | 14€ |
| ROYALE : crème, mozzarella, champignon, magret de canard, Saint-Marcellin, noisettes, roquette, huile d'olive à la truffe, origan <i>(cream, mozzarella, mushrooms, duck breast, Saint-Marcellin cheese, nuts, rocket, oil olives truffle, oregano)</i> | 15.5€ |

Ingrédients supplémentaires / Extra: 1 €

*Possibilité de changer la base (tomate ou crème)
tomato could be changed with cream.*





LES PATES / PASTA

| | |
|---|-----|
| Linguines à la Carbonara <i>(Linguinis with bacon and cream sauce)</i> | 12€ |
| Linguines à la crème et gorgonzola <i>(Linguinis with cream and gorgonzola cheese)</i> | 12€ |
| Lasagnes à la bolognaise, salade verte <i>(Bolognese lasagnas, green salad)</i> | 15€ |
| Ravioles du Dauphiné crémeuses aux morilles <i>(Small raviolis of Dauphiné, morel mushrooms cream)</i> | 17€ |

LA FORMULE DU MIDI / EXPRESS MENU

18.5 €

Plat du Jour + Dessert du Jour (Voir ardoise)
Dish of the Day + Dessert of the Day

MENU ENFANT / KID MENU 11€ Jusqu'à 10 ans/years

- Un verre au choix – 1 juice
- Petite tartiflette salade/Petite lasagne salade/Jambon frites
Small Tartiflette (potatoes, bacon, onions, cream, browned with cheese) and salad / small lasagnas with salad / ham with French fries.
- 1 Boule de glace- 1scoop of ice cream / Fruit / Crozilait Nutella
- 1 sucette (si tu manges tout) - 1 lollipop (if you eat everything)





LES PLATS / DISHES

| | |
|---|-------|
| Le Plat du Jour (<i>voir ardoise</i>) <i>Dish of the Day (ask for the menu)</i> | 13.5€ |
| Burger Savoyard , frites et salade (pain artisanal, bœuf hachée, oignons au thym, lard fumé, raclette, sauce maison) <i>Savoy burger, French fries and salad (beef, onions, bacon, Raclette cheese, homemade sauce)</i> | 18.5€ |
| Entrecôte de race « Abondance », simplement poêlée, fleur de sel et mignonette (250gr) <i>Ribsteak "Abondance", just cooked, salt and pepper</i> | 23€ |
| Suprême de Poulet à la crème et aux cèpes, gratin Dauphinois <i>Breast of chicken, cream and boletus mushrooms, potato gratin</i> | 18€ |
| Tournedos de Truite fraîche farci au poireau, écrasée de pommes de terre, sauce à l'oseille <i>Thick of fresh trout stuffed with leek, crushed potatoes, sorrel sauce</i> | 21€ |
| Tartare de Bœuf coupé au couteau à la minute et préparé en salle (180gr) <i>Chopped raw beef, cut at the last minute and prepared in front of you.</i> | 20€ |
| Les Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc, polenta crémeuse au Beaufort <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort cheese</i> | 17€ |

*Tous nos plats sont servis avec deux garnitures
Ours dishes are served with two garnishes*

Les garnitures supplémentaires au choix / Extra garnishes : 5€
*Gratin dauphinois, Frites, Légumes du jour, Crozets gratinés.
Potato gratin, French fries, Fresh vegetables, "Crozets" pasta.*

Supplément sauce / Extra sauce : Cèpes 3€, Gorgonzola 2€, Morilles 4€





LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Réalisées à base de produits 100% Savoyards

REBLOCHON ROTI 20€

Reblochon fondant enveloppé dans une feuille de brick croustillante servi avec une salade, charcuteries et pommes de terre
Reblochon cheese melted on a crispie – served with a variety of delicatessen, salad and potatoes

LA TARTIFLETTE 17€

Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade
Potatoes, onions, bacon, browned with Reblochon cheese - salad

GRATIN DE CROZETS « Père Rullier » AUX CÈPES 18€

Pâtes Savoyardes et Cèpes sautés enrobés d'une sauce Mornay et gratinés au Beaufort, servi avec salade
“Crozet” (pasta) with boletus mushrooms and Mornay sauce browned with Beaufort cheese – salad

LA FONDUE AU BEAUFORT, l'originale 21€/pers.

(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)
Vin blanc, ail, Beaufort, croûtons servi avec une salade
White wine, garlic, Beaufort cheese, croutons bread - salad

LA FONDUE AUX 3 FROMAGES, la classique 19€/pers.

(Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside)
Vin blanc, ail, Beaufort, Comté, Emmental, croûtons servi avec une salade
White wine, garlic, 3 cheeses “Beaufort, Comte, Emmental”, croutons bread - salad

LA FONDUE DU MOMENT, l'inspirée (voir ardoise)

(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)
La fondue of the day - chef inspiration (ask the waiter/tresse)

***Les Fromages de nos fondues sont râpés et mélangés par nos soins.
Our fondue cheeses were grated and blended here.***





LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

(suite)

LA RACLETTE AU LAIT CRU

(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)

Fromage à raclette au lait cru servie à la rampe avec un assortiment de charcuteries ou un assortiment de viandes séchées, condiments, pommes de terre et salade

Raw milk Raclette cheese served with a variety of delicatessen or with dry meat of Alpes, gherkins, small onions, potatoes and salad

Avec Charcuteries – with delicatessen: 23€/pers.

Avec Viandes Séchées - with dried meat: 25€/pers.

LA RACLETTE FUMÉE AU LAIT CRU

(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)

Fromage à raclette au lait cru fumée servi à la rampe avec un assortiment de charcuteries ou un assortiment de viandes séchées, condiments, pommes de terre et salade.

Raw milk Raclette smoked cheese served with a variety of delicatessen or with dry meat of Alpes, gherkins, small onions, potatoes and salad.

Avec Charcuteries – with delicatessen: 26€/pers.

Avec Viandes Séchées - with dried meat: 28€/pers.

Supplément Planche de Charcuteries : 4€/pers.

Extra delicatessen plater

Supplément Planche de Viandes Séchées : 5€/pers.

Extra dried meat of Alpes plater

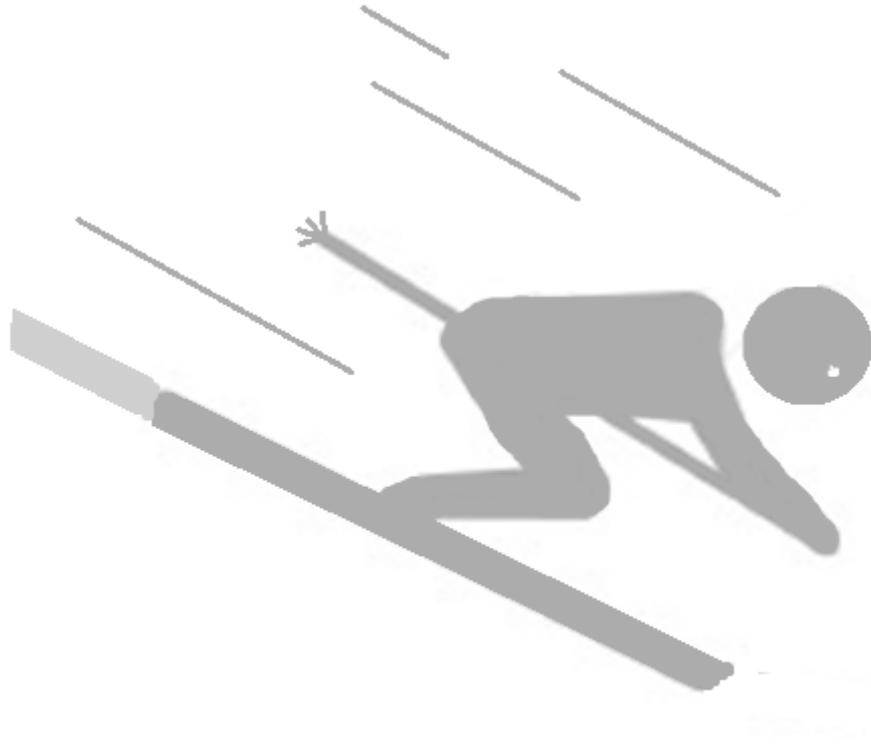




DESSERTS- GLACES - CREPES
DESSERT - ICE CREAM - CREPES

Voir carte des Desserts

Ask for the dessert menu



Toute l'équipe vous remercie de votre visite
et vous souhaite un agréable séjour aux Ménuires

Bonne journée et à bientôt !

*All the team thanks you for your visit
and wish you a nice holidays at Les Ménuires*

Have a good day and See you soon !

