

CARTE DU MIDI

RESTAURANT DE MONTAGNE



**NOS PLATS SONT RÉALISÉS ET CUISINÉS PAR NOS SOINS,
DANS NOTRE CUISINE.**

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

Prix nets en €uro, taxes et service compris; en raison d'impayés nous n'acceptons plus les chèques. Règlements par CB à partir de 10€, ANCV ou Espèces. Net prices in €uro, 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 et pomme de terre tiède, foin de poireau, glace Reblochon et crumble châtaigne <i>Smoked Trout of Marlens and tepid potatoes, fried leeks and reblochon ice-cream, chesnut crumble</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 gratinated</i>	10
Terrine de Cochon maison, confit d'oignon aux myrtilles <i>Home made pork pâté, candied onions with blueberries</i>	13
« 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>	16

LES SALADES/ *SALAD*

Bellevilloise (Salade, Pommes de terre et Croutons sautés, Poulet, Œuf au plat, Emmental de Savoie) <i>Salad, potatoes and fried croutons bread, chicken, fried egg, Savoy cheese</i>	13
Dauphinoise (Salade, Ravioles, Saint-Marcellin pané, Jambon cru, Pomme, Noix) <i>Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured ham, and walnut</i>	15
Tartine Montagnarde (Salade, Tartine grillée, Compotée d'oignon au vin blanc, Crème, Jambons, Raclette) <i>Salad, toast, onions with dry wine, cream, hams, Raclette cheese</i>	14
Croquant de Chèvre Chaud (Salade, Pâte à pizza, Chèvre, Crème, Roquette, Vinaigrette au miel) <i>Salad, pizza dough, goat cheese, cream, rocket salad, honey sauce</i>	14.5
Terre et Rivière (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
Salade Verte -Green salad	5





LES PIZZAS / PIZZA

MARGARITA : tomate, mozzarella, origan <i>(Tomato, mozzarella, oregano)</i>	10.5
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>	12.5
SAVOYARDE : crème, mozzarella, lardons, pomme de terre, oignon, reblochon, origan <i>(cream, mozzarella, bacon, potatoes, onions, reblochon, oregano)</i>	13.5
THONATA : tomate, mozzarella, thon, poivron, olives, origan <i>(tomato, mozzarella, tuna, pepper, olives, oregano)</i>	13
VEGETARIENNE : tomate, mozzarella, champignon, oignon, poivron, olives, origan <i>(tomato, mozzarella, mushrooms, onion, pepper, olives, oregano)</i>	12
HAWAIIENNE : tomate, mozzarella, ananas, jambon, origan <i>(tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano)</i>	12.5
ROYANS : crème, mozzarella, ravioles, origan <i>(cream, mozzarella, small raviolis, oregano)</i>	13.5
CARNE : tomate, mozzarella, bœuf, oignon, poivron, œuf, olives, origan <i>(tomato, mozzarella, beef, onions, pepper, egg, olives, origan)</i>	14.5
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>	16.5

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
- 1 sucette (si tu manges tout) - 1 lollipop (if you eat everything)





LES PLATS / DISHES

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, flower of salt and chopped pepper</i>	23
Potée savoyarde dans sa cocotte <i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	18
Tournedos de Truite fraîche farci au poireau, écrasée de pommes de terre et potimarron, beurre blanc <i>Thick of trout stuffed with leeks and smoked, crushed potatoes and pumpkin, butter sauce</i>	21
Tartare de Bœuf et copeaux de Beaufort, 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
Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc, polenta crémeuse au Sérac de vache <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with cow's butter milk</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, Pâtes.

Potato gratin, French fries, Fresh vegetables, Pasta.

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





LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Charcuteries, viandes et fromages 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 cripsie - served with a variety of delicatessen, salad and potatoes

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

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

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

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)

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.

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 et condiments 9
Extra delicatessen plater

Supplément Planche de Viandes Séchées 9
Extra dried meat of Alpes plater

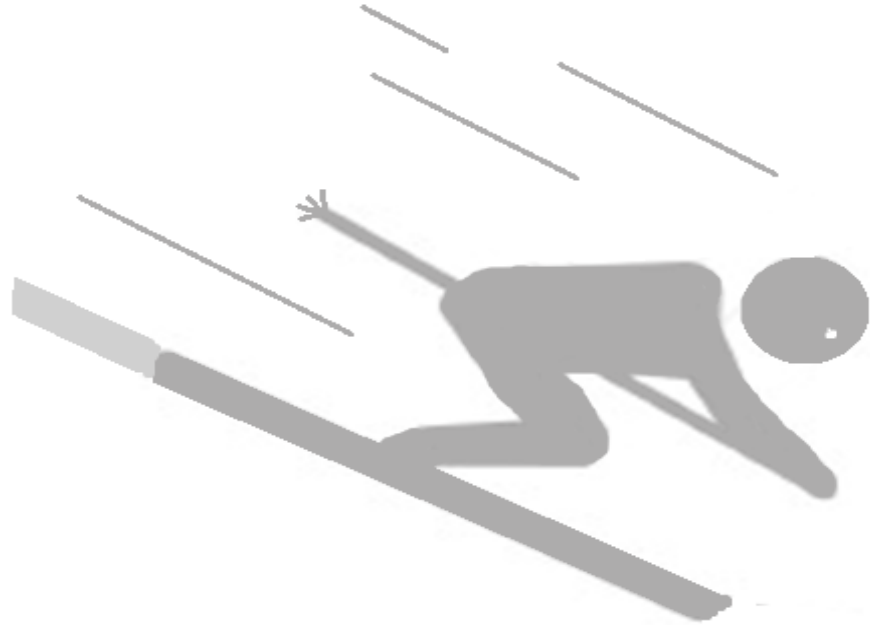




DESSERTS- GLACES - CREPES
DESSERT - ICE CREAM - CREPES

Voir carte des Desserts

Ask for the dessert menu



Pour vos Soirées n'hésitez pas à consulter notre Carte du Soir

Réservation Conseillée / www.lamaisondesavoy.com

+33 (0)4.79.00.61.06

For yours evenings, feel free to shake our cards of dinners

Recommended reservation / www.lamaisondesavoy.com

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

Bonne journée et à bientôt !

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

Have a good day and See you soon !

