



CARTE DU MIDI

Lunch Menu



Autre adresse aux Menuires



RESTAURANT DE MONTAGNE
Bienvenue, Ici on cuisine !!!

Menu français



English Menu



ENTRÉES à partager ou pas ! / *Starters*

Planche de Charcuteries condiments, <i>Delicatessen, gherkins, small onions</i>	9.5
Tartine de Truite Fumée et Sérac de vache aux aromates, pickles de légumes. <i>Smoked Trout and Serac cheese</i> <i>with aromatic plants and pickles of vegetables.</i>	14.5
Gratinée à l’Oignon à la bière « Mont Blanc », et Beaufort <i>Onion soup with beer “Mont Blanc” and Beaufort</i>	10
Terrine de Cochon « maison » , dans son bocal Confit d’échalotes aux myrtilles <i>Home made pork pâté, candied onions with blueberries</i>	11
« Sauts » de Grenouilles , Pleurotes et noisettes en persillade <i>Fried frog’s legs, parsley and garlic, mushrooms and nuts.</i>	16
Tarte au Beaufort et Sérac Salade verte et viandes séchées des Alpes <i>Beaufort & Serac cheese tart, green salad and dried meat</i>	11.5
Palette des Alpes Charcuteries & fromages Savoyards, condiments <i>Delicatessen and Savoyard cheese plater, gherkins, small onions</i>	17

SALADES REPAS / *Salads*

Salade « La Savoy » (Salade, pommes de terre, filet de Caion, Emmental, champignons, Sérac de vache, croutons) <i>Salad, potatoes, pork dried meat, mushrooms, , croutons</i> <i>bread, Savoy cheeses</i>	14
Salade Dauphinoise (Salade, ravioles, Saint-Marcellin pané, jambon cru, Pomme, noix) <i>Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured</i> <i>ham, and walnut</i>	15
Salade Saisonnière « POKE BOWL » (Endives, crozets, potimarron rôti, faisselle, carotte, chou rouge, pommes, noix) <i>Endive, savoy pasta, diot sausage, roasted pumpkin, fresh</i> <i>cheese, carrot, red cabbage, apple & walnut</i>	13
Salade Croquant Chèvre Chaud (Salade, pâte à pizza, chèvre, crème, roquette, miel) <i>Salad, pizza dough, goat cheese, cream, arugula salad,</i> <i>honey sauce</i>	14.5
Petite Salade Verte <i>Green Salad</i>	5

Entrées & Salades (Starters & Salads)

Plat du Jour (<i>voir ardoise</i>) <i>Dish of the Day (ask for the menu)</i>	13.5
Reblochon rôti , reblochon fondant dans une feuille de brick croustillante, salade, charcuteries et pommes de terre <i>Reblochon cheese melted on a crispie – served with a variety of delicatessen, salad and potatoes</i>	22
Tartiflette , Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade verte <i>Potatoes, onions, bacon, browned with Reblochon cheese - salad</i>	17
Gratin de Crozets « Père Rullier » aux Cèpes Pâtes Savoyardes et Cèpes sautés enrobés d'une sauce Mornay et gratinés au Beaufort, servi avec salade verte <i>"Crozet" (pasta) with boletus mushrooms and Mornay sauce browned with Beaufort cheese – salad</i>	18
Burger Savoyard , frites et salade Pain artisanal, bœuf haché (180grs), oignons au thym, lard fumé, raclette, roquette, sauce maison. <i>Savoy burger, French fries and salad (beef, onions, bacon, Raclette cheese, arugula salad, homemade sauce)</i>	19
Entrecôte de Bœuf «Race Abondance » , simplement poêlée, frites et salade. Classic 230gr ou XL 350gr Fleur de Sel et Mignonette de poivre / <i>Ribsteak of abundance, just cooked, French fries and salad</i>	23.5 / 34
	<i>Suppl. sauce : Gorgonzola 2€ - Morilles 4€</i>
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>	22
Tournedos de Truite fraîche farci au poireau, écrasé de pommes de terre et potimarron, beurre blanc <i>Thick of trout stuffed with leeks and smoked, crushed potatoes and pumpkin, butter sauce</i>	22
Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc et petits légumes, Polenta crémeuse au Beaufort <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort</i>	17.5
Potée Savoyarde dans sa cocotte - Diot de Savoie, jambonneau, poitrine, saucisson cuit, choux, carotte, Navet, Pomme de Terre / <i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	18.5
Lasagnes à la bolognaise , salade verte / <i>Bolognese lasagnas, green salad</i>	15
Penne à l'italienne , Penne, Coppa, crème de gorgonzola, coulis de tomate, roquette, huile d'olive <i>Penne, delicatessen, tomato sauce, Savoy cheese, parmiggiano, onions, mushrooms, pesto of arugula salad & walnuts</i>	15
Ravioles du Dauphiné crémeuses aux Morilles / <i>Small raviolis of Dauphiné, morel mushrooms cream</i>	17

Plats (Dishes)

Fondues & Raclettes (nous consulter)

PIZZAS

MARGARITA : tomate, mozzarella, origan <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	11
REINE : tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano</i>	13
4 FROMAGES : tomate, mozzarella, chèvre, raclette, gorgonzola, origan <i>Tomato, mozzarella, goat cheese, raclette, gorgonzola, oregano</i>	13
SAVOYARDE : crème, mozzarella, lardons, pomme de terre, oignon, reblochon, origan <i>Cream, mozzarella, bacon, potatoes, onions, reblochon, oregano</i>	14
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>	13.5
HAWAIENNE : tomate, mozzarella, ananas, jambon, origan <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	13
ROYANS : crème, mozzarella, ravioles, origan <i>Cream, mozzarella, small raviolis, oregano</i>	14
CARNE : tomate, mozzarella, bœuf, oignon, poivron, œuf, olives, origan <i>Tomato, mozzarella, beef, onions, pepper, egg, olives, origan</i>	15
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, walnuts, arugula salad, olive & truffle oil, oregano</i>	17.5

Ingredients supplémentaires / Extra: 1 €

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

LA FORMULE DU MIDI

EXPRESS MENU

18.5



Plat du Jour

+

Dessert du Moment (voir ardoise)

Ou Mousse Chocolat

Ou Crozilaït

Dish of the Day + Dessert of the moment

MENU ENFANT 11€

Kid Menu

(10 ans/years)

Un verre au choix - *1 juice*

.....

Petite tartiflette salade/petite lasagne salade/
Jambon Frites ou pâtes


Small Tartiflette (potatoes, bacon, onions, cream, browned with cheese) and salad / small lasagnas with salad / ham with French fries

.....

Fruit ou Fromage blanc ou 1 boule de glace - *ice cream*

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

Pizzas & Menus

 LES FROMAGES / Cheese	
Saint-Marcellin sur lit de roquette - <i>Saint-Marcellin cheese, arugula salad</i>	7
Planche de fromages de Savoie (Beaufort, Tomme, Emmental, Reblochon) - <i>Savoyard cheese plater</i>	9
Faisselle aux aromates, sucre ou confiture - <i>Fresh cheese, aromatic plant, sugar or jam</i>	5.5

 **LES DESSERTS « MAISON » / Deserts « home made »**

 **LES GLACES / Ice cream** 8

Dessert du Moment (voir ardoise) <i>Dessert of the moment</i>	7
« Crozilait », Chantilly aux noisettes caramélisées (crozets en version sucrée cuits dans un lait chocolaté « milka ») <i>"Crozet" cooked in chocolate milk, chantilly with candied nuts</i>	7
Mousse au chocolat de la Maison <i>Chocolate mousse</i>	7.5
Tarte frangipane aux myrtilles <i>Blueberries pie and almond cream</i>	8
Pommes de Pays rôties Sauce et glace au caramel beurre salé - <i>Right-side-up apple pie, caramel ice cream</i>	8
Les traditionnelles Profiteroles, Sauce au chocolat parfumée - <i>Chou pastry (filled with ice cream, whipped cream, hot melted chocolate)</i>	8.5
Crèmeux citron, framboise et crumble châtaignes <i>Lemon creamy, raspberries & chesnut crumble</i>	8
Le Café ou Thé gourmand - <i>Coffee or tea with sweet dainties</i> <i>Financier noisettes, Mousse chocolat, Panna cotta vanille-myrtille, Waffle marron, Sorbet aux fruits</i>	9 / 9.5

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) <i>Vanilla, hot chocolate topping and whipped cream</i>
Chocolat liégeois / Café liégeois
Dolce Vita (glace caramel, glace vanille, caramel laitier, éclats de caramel chantilly) <i>Salted butter caramel, vanilla, caramel topping and whippedcream</i>
Mont Blanc (glace marron, glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly) <i>Chestnut, meringue, vanilla, chesnut cream and whipped cream</i>
Vanoise (sorbet myrtille, glace yaourt, sorbet fraise, confiture de myrtille, meringue, chantilly) <i>Blueberry, yogurt, strawberry, blueberry jam, meringue and whipped cream</i>
Gourmande (glace marron, glace chocolat, glace spéculos, chocolat chaud, spéculos, chantilly) <i>Chestnut, chocolate, speculoos, hot chocolate topping, speculoos (biscuit) and whipped cream</i>
Colonel : 2 boules de sorbet citron, vodka - <i>2 scoop of Lemon ice cream, vodka</i>
William : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire William - <i>2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol</i>
Génépi : 2 boules de sorbet génépi, génépi - <i>2 scoop of genepi ice cream, génépi alcohol</i>

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS:

2 boules (scoops): 4.50 - 3 boules (scoops): 6

Glaces : Marron, Chocolat, Caramel beurre salé, Vanille, Spéculos, Café, Yaourt
Ice cream: Chestnut, chocolate, salted butter caramel, vanilla, speculoos, coffee, yogurt

Sorbets : Citron, Myrtille, Fraise, Poire, Génépi.

Sherbets: Lemon, blueberry, strawberry, pear, genepi

- *Suppléments Chantilly ou Nappage Extra whipped cream or topping : 2*

Fromages, Desserts & Glaces (Cheese, Deserts & Ice cream)

Prix nets exprimés en €. Taxes et Service compris. Paiement CB, Espèces, ANCV uniquement.