



## CARTE DU SOIR

*Diner Menu*

RESTAURANT DE MONTAGNE

**Bienvenue, Ici on cuisine !!!**

Menu français



English Menu



Autre adresse aux Menuires

## ENTRÉES à partager ou pas ! / *Starters*

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

## SALADES REPAS / *Salads*

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

## Entrées & Salades (Starters & Salads)

<b>Tournedos de Truite fraîche</b> 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
<b>Entrecôte de Bœuf « Race Abondance »</b> , simplement poêlée, <b>Classic 230gr ou XL 350gr</b> Fleur de Sel et Mignonette de poivre. <i>Ribsteak of abundance, just cooked</i>	23.5 / 34 <i>Suppl. sauce : Gorgonzola 2€ - Morilles 4€</i>
<b>Tartare de Bœuf et copeaux de Beaufort</b> , 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
<b>Magret de Canard français</b> en croustade de pain d'épice, miel et gingembre, gratin dauphinois <i>Breast duck with a flaky pastry of gingerbread, honey juice and ginger</i>	23
<b>Souris d'Agneau</b> et « légumes racines » braisés au vin chaud épicé, pommes de terre grenailles <i>Knuckle end of lamb and vegetables cooked in spicy hot wine, potatoes</i>	24
<b>Saucisses de Savoie</b> (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
<b>Parillada des Eaux Douces</b> (pour 2 personnes) <b>25 min de préparation</b> Omblès des Fontaines, cuisses de grenouilles, quenelles de brochet, écrevisses, truite fumée, cuits dans un bouillon crémé et parfumé au Safran des Alpes, légumes et pomme de terre.. <i>Fresh waterfish, frogs legs, pike, crayfish, smoked trout, vegetables and the stock with cream and saffron of Alpes</i>	29/pers.
<b>Potée Savoyarde</b> 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
<b>Quasi de Veau</b> (servi pour 2 personnes, env.700grs) <b>25 min de préparation</b> De notre région et ses chanterelles cuits au sautoir, déglacé au vermouth de Chambéry, servi avec ses grenailles rissolées, légumes, salade et son jus. <i>Regional veal and chanterelles mushrooms cooked on pan, bitter aperitive of Chambéry, fried potatoes, vegetables, salad and juice</i>	28/pers.
<b>Palette Végétale</b> en chaud et froid sur une toile de polenta, huile de noix <i>Hot and cold vegetables on corn flower, walnuts oil</i>	14

*Tous nos plats sont servis avec deux garnitures / Ours dishes are served with 2 garnishes*

**Les garnitures supplémentaires :** *Gratin dauphinois, Légumes du jour, Gratin de crozets au cèpes* 5  
*Pommes de terre grenailles / Extra garnishes:*

## Plats (Dishes)

## Charcuteries, Viandes et Fromages 100% Savoyards

**REBLOCHON ROTI**, reblochon fondant dans une feuille de brick croustillante, salade, charcuteries et pommes de terre 22  
*Reblochon cheese melted on a crispie - served with a variety of delicatessen, salad and potatoes*

**TARTIFLETTE**, Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade verte 17  
*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 verte  
*"Crozet" (pasta) with boletus mushrooms and Mornay sauce browned with Beaufort cheese - salad*

**RACLETTE AU LAIT CRU** (Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside)

Fromage à raclette au lait cru servi à la rampe avec un assortiment au choix, condiments, pommes de terre & salade verte.

*Raw milk Raclette cheese served with a variety of delicatessen, gherkins, small onions, potatoes and salad*

**Avec Charcuteries - with delicatessen:** 23/pers.

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

**Végétarienne - with vegetables** 23/pers.

**RACLETTE FUMÉE AU BREZAIN** (Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside)

Fromage à raclette pasteurisé & fumé au bois de hêtre servi à la rampe avec un assortiment au choix, condiments, pommes de terre & salade verte.

*Raw milk Raclette smoked cheese served with a variety of delicatessen, gherkins, small onions, potatoes and salad.*

**Avec Charcuteries - with delicatessen:** 26/pers.

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

**Végétarienne - with vegetables** 26/pers.

**Les Fromages savoyards de nos fondues sont fraîchement râpés et mélangés par nos soins.**

*Our fondue cheeses were grated and blended here.*

**FONDUE AU BEAUFORT, l'originale** (Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside) 22/pers.  
Vin blanc, ail, Beaufort, croûtons, salade verte *White wine, garlic, Beaufort cheese, croutons bread - salad*

**FONDUE AUX 3 FROMAGES, la classique** (Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside) 20/pers.  
Vin blanc, ail, Beaufort, Abondance, Emmental, croûtons, salade verte *White wine, garlic, 3 cheeses "Beaufort, Abondance, Emmental", croutons bread - salad*

**FONDUE DU MOMENT, l'inspirée** (Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside) (voir ardoise)  
*La fondue of the day - chef inspiration (ask the waiter/tresse)*

**Supplément 100 grs de fromage à Fondue supplémentaire / Extra cheese** 6

**Supplément Planche de Charcuteries et condiments - Extra delicatessen plater** 5

**Supplément Planche de Viandes Séchées - Extra dried meat of Alpes plater** 5

## Spécialités Savoyardes (Local dishes)

## Menu Savoyard 27€

Terrine de cochon maison, confit d'échalote et myrtilles  
*Home made pork pâté, candied onions with blueberries*

*ou*

Soupe à l'Dignon et à la bière « Mont Blanc »,  
croûtons et Beaufort  
*Onion soup with beer "Mont Blanc" and crouton bread with  
Beaufort gratinated*

.....  
Tartiflette, salade

*ou*

Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin  
blanc, polenta crémeuse au Beaufort  
*Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with  
Beaufort*

*ou*

Fondue aux 3 Fromages, salade (à partir de deux personnes)  
*Supplément 2€/pers - Extra 2€/pers.*

.....  
Pomme de pays rôtie, glace caramel

*ou*

Faisselle à la confiture / *Fresh cheese, jam*

*ou*

2 Boules de Glace au choix / *2 scoop of ice cream*

## MENU ENFANT / KID MENU 11€

*(10 ans/years)*

Un verre au choix - *1 juice*



.....  
Petite tartiflette salade/petite lasagne salade/jambon pommes  
grenailles. Ou *Magret de canard / tournedos de truite farcie*  
*(1/2 portion : suppl. 4€)*

*Small Tartiflette (potatoes, bacon, onions, cream, browned with  
cheese) and salad / small lasagnas with salad / ham with potatoes  
Or Breast Duck / Thick of trout (1/2 portion: extra .4€)*

.....  
1 boule de glace - *icecream* / fruit / Fromage blanc

## Menu de la Maison 37€

Sauts de grenouilles / *Fried frogs legs*  
*ou*

Truite Fumée, Sérac de vache aux aromates,  
pickles de légumes  
*Smoked Trout, Serac cheese with aromatic plants &  
pickles*

*ou*

Cassiolette de Raviolis aux Morilles  
*Small raviolis, morel mushrooms cream*

.....  
Parillada des Eaux Douces (pour 2 personnes)

Voir dans les plats *Supplément 4.5€/pers*

*Fresh waterfish, - Look at the Dishes page*

*Extra 4.5€/pers*

*ou*

Magret de Canard « français » en croustade de  
pain d'épice, jus au miel et gingembre  
*Breast duck with a flaky pastry of gingerbread, honey juice and  
ginger*

*ou*

Souris d'agneau et légumes racines braisés au vin  
chaud épicé, pommes de terre grenailles  
*Knuckle end of lamb and vegetables cooked in spicy hot wine,  
potatoes*

.....  
Tarte frangipane aux myrtilles

*Blueberries pie and almond cream*


*ou*

Crèmeux citron, framboise et crumble châtaignes

*Lemon creamy, raspberries & chesnut crumble*

*ou*

Glace au choix / *Ice cream choose*

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

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

<b>Dessert du Moment</b> (voir ardoise) <i>Dessert of the moment</i>	7
« <b>Crozilait</b> », 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
<b>Mousse au chocolat de la Maison</b> <i>Chocolate mousse</i>	7.5
<b>Tarte frangipane aux myrtilles</b> <i>Blueberries pie and almond cream</i>	8
<b>Pommes de Pays rôties</b> Sauce et sa glace au caramel beurre salé - <i>Right-side-up apple pie, caramel ice cream</i>	8
<b>Les traditionnelles Profiteroles.</b> Sauce au chocolat parfumée - <i>Chou pastry (filled with ice cream, whipped cream, hot melted chocolate)</i>	8.5
<b>Crèmeux citron, framboise et crumble châtaignes</b> <i>Lemon creamy, raspberries &amp; chesnut crumble</i>	8
<b>Le Café ou Thé gourmand</b> - <i>Coffee or tea with sweet dainties</i> 9 / 9.5 <i>Financier noisettes, Mousse chocolat, Panna cotta vanille-myrtille, Waffle marron, Sorbet aux fruits</i>	

 **LES GLACES / Ice cream** 8

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