



CARTE DU MIDI

(A partir de 11H45)

Lunch Menu

RESTAURANT DE MONTAGNE, cuisine à la cheminée
Bienvenue

Menu français



English Menu



Autre adresse aux Menuires

ENTRÉES à partager ou pas ! / *Starters*

- Planche de Charcuteries** de la « Maison Rullier » 16
*Et notre terrine de cochon avec ses condiments,
Delicatessen, home made pork pâté, gherkins, small onions*
- La Bistrotière** 19
Poireaux vinaigrette, œuf dur, mousse de citrouille, jeunes pousses,
Gravlax de truite, betterave rouge et croutons.
Leeks, egg, pumpkin mousse, salad, beets, Gravlax Trout & croutons
- Soupe à l’Dignon** 12
Dans son bouillon à la bière « Mont Blanc », pain et râpé de Beaufort
Onion soup with beer “Mont Blanc” and Beaufort
- Palette de la Maison** 28
Charcuteries de la « Maison Rullier » & fromages Savoyards,
Pickles de légumes, ravioles frites, truite marinée, mousse de citrouille,
Sablés au fromage. *Delicatessen and Savoyard cheese plater, pickles,
Marinate Trout, Fried small raviolis, pumpkin mousse*
- Os à Moelle** à la braise avec sa tartine grillée, frottée à l’ail 13.5
Marrow bone and Garlic bread
- « Sauts » de Grenouilles »,** 19
Pleurotes et noisettes en persillade
Fried frog’s legs, parsley and garlic, mushrooms and nuts.

« La Frite Savoyarde »

Frites maison nappées de sauce reblochon.
French fries with Reblochon cheese

SALADES REPAS / *Salads*

- Salade Daupinoise** 17.5
(Salade, jeunes pousses, ravioles frites, Saint-Marcellin pané,
jambon cru de Savoie, pomme, noix)
*Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured
ham, and walnut*
- Le « POKE BOWL » du maraîcher** 15
(Composition du moment selon les produits de saison)
Seasonal products – ask to know Vegetables inside
- Tarte Beaufort et Sérac de vache** 17
Charcuteries « crispy », Viandes séchées, jeunes pousses
et graines / *Beaufort & Serac cheese tart, salad and dried meat*
- La Mêlée** 8
Salade, endive, jeunes pousses et pickles
Green Salad, endive and pickles

9

Entrées & Salades (Starters & Salads)

Plat du Jour (<i>voir ardoise</i>)	15
<i>Dish of the Day (ask for the menu)</i>	
Reblochon rôti , reblochon fondant dans une feuille de brick croustillante, salade, charcuteries et pommes de terre	23
<i>Reblochon cheese melted on a crispie – served with a variety of delicatessen, salad and potatoes</i>	
Tartiflette , Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade verte	20
<i>Potatoes, onions, bacon, browned with Reblochon cheese - salad</i>	
Gratin de Crozets « Père Rullier » aux Cèpes	20
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>	
Burger Savoyard , frites et salade	21
Pain artisanal, bœuf haché frais, oignons, lard fumé, raclette fumée, roquette, sauce maison,	
<i>Savoy burger, French fries and salad (beef, onions, bacon, Raclette cheese, arugula salad, homemade sauce)</i>	
Tartare de Bœuf et copeaux de Beaufort , coupé au couteau à la minute et préparé en salle (180gr)	24
<i>Chopped raw beef, cut at the last minute and prepared in front of you.</i>	
Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc et petits légumes, Polenta crémeuse au Beaufort	18.5
<i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort</i>	
Potée Savoyarde Diot de Savoie, jambonneau, poitrine, saucisson cuit, choux, carotte, navet, pomme de terre	20
<i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	
Lasagnes à la bolognaise , salade verte / <i>Bolognese lasagnas, green salad</i>	16
Penne à l'italienne , crème de gorgonzola, coulis de tomate, champignons, charcuteries crispy, roquette, huile d'olive	16
<i>Penne, delicatessen, tomato sauce, Gorgonzola cheese, mushrooms, arugula salad, olive oil</i>	
Ravioles du Dauphiné crémeuses aux Morilles/ <i>Small raviolis of Dauphiné, morel mushrooms cream</i>	19

RETOUR AUX FLAMMES, PLATS CUISINES A LA CHEMINEE (*Dishes cooked in Fireplace*):

Demandez notre ardoise des propositions du moment (*Ask to our special menu*)

GRILLADES / MARMITE / FLAMBAGE / BROCHE

VIANDES & POISSONS (*en fonction de l'arrivage*)

Plats (Dishes)

Fondues & Raclettes (*nous consulter*)

PIZZAS

- MARGARITA** : sauce tomate, mozzarella, origan 12
Tomato, mozzarella, oregano
- REGINA** : sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan 15
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano
- 4 FROMAGES** : sauce tomate, mozzarella, chèvre, raclette, gorgonzola, origan 15
Tomato, mozzarella, goat cheese, raclette, gorgonzola, oregano
- SAVOYARDE** : crème fraîche, mozzarella, lardons, reblochon 16
pomme de terre, oignon, origan
Cream, mozzarella, bacon, potatoes, onions, reblochon, oregano
- LOLATINE** : crème fraîche, épinards, saumon fume, oeuf, citron 17
mozzarella, olives, Origan.
Cream, spinach, smoke salmon, egg, lemon, mozzarella, olives, oregano
- CAPRISIOSA** : sauce tomate, mozzarella, champignon, oignons 15.5
Poivrons marinés, olives, origan
Tomato, mozzarella, mushrooms, onion, pepper, olives, oregano
- BIQUETTE-MAYA** : crème fraîche, fromage de chèvre, miel 16,5
mozzarella, roquette, origan
Cream, goat cheese, honey, mozzarella, oregano, arugula salad,
- INDIENNE** : crème fraîche, champignons, poivrons marinés, 18
poulet, oignons, curry, lait de coco, mozzarella, origan
Cream, mozzarella, mushrooms, pepper, chicken, curry, coconut milk, onions, oregano
- DROMOISE** : crème fraîche, ravioles du Dauphiné, noix, 17
Saint Marcellin, mozzarella, origan
Cream, mozzarella, small ravioli, walnut, St Marcellin cheese
- CARNE** : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, oignons, 17,5
poivron, œuf, olives, origan
Tomato, mozzarella, beef, onions, pepper, egg, olives, origan
- CHEF** : crème fraîche, petits légumes, mozzarella, raclette 19
Porronier et Diots de Savoie, noix, roquette, origan, crème balsamique
Cream, mozzarella, walnut, arugula salad, oregano, raclette, Diot, Porronier, balsamic cream

Ingredients supplémentaires / Extra: 1,5 €

LA FORMULE DU MIDI

EXPRESS MENU

20€50



Plat du Jour

+

Mousse au chocolat *ou* Crozilaït *ou*
Coupe 2 boules de Glace

Dish of the Day + Dessert choice

MENU ENFANT 12€

Kid Menu

(10 ans/years)

Un verre au choix - *1 juice*

.....

Petite tartiflette salade/Petite lasagne salade/
Steak haché Frites/
Raclette ou Fondue (avec 2 pers mini : supp 3€)

*Small Tartiflette (potatoes, bacon, onions, cream, browned with cheese) and salad / small lasagnas with salad /
Chopped steak and french fries /
Raclette or Fondue (with 2pers mini : + 3€)*

.....

Fruit ou Crozilaït 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>	7,5
Planche de fromages de Savoie (Beaufort, Tomme, Emmental, Reblochon) - <i>Savoyard cheese plater</i>	11
Fromage blanc fermier sucre ou confiture - <i>Fresh cheese, sugar or jam</i>	6,5

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

« Crozilait » , Chantilly aux noisettes caramélisées (crozets en version sucrée cuits dans un lait chocolaté) <i>"Crozet" cooked in chocolate milk, chantilly with candied nuts</i>	8
Mousse au chocolat de la Maison <i>Chocolate mousse</i>	8
Matafan aux pommes cuit dans sa poele à la cheminée Caramel laitier (A commander en début de repas) <i>Savoyard Pancake with appel and caramel (order at the beginning)</i>	9
Tarte frangipane aux myrtilles <i>Blueberries pie and almond cream</i>	8,5
Biscuit aux Amandes et Poires de Pays Facon « Belle Hélène », glace vanille bourbon et chocolat chaud <i>Almond cookie, pear, vanilla ice cream and hot chocolat</i>	9
Les traditionnelles Profiteroles au chocolat Sauce au chocolat - <i>Chou pastry (filled with ice cream), whipped cream, hot melted chocolate</i>	9
Dessert aux fruits de saison (<i>voir ardoise</i>) <i>Seasonal fruits dessert</i>	8,5
Le Café ou Thé gourmand - <i>Financier noisettes, Mousse chocolat, Panna cotta vanille-myrtille, Waffle marron, Sorbet aux fruits, Coffee or tea with sweet dainties</i>	10 / 10,5

LES GLACES / Ice cream

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) <i>Vanilla, hot chocolate topping and whipped cream</i>	9,5
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>	9
William : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire William - <i>2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol</i>	9
Génépi : 2 boules de sorbet génépi, génépi - <i>2 scoop of genepi ice cream, génépi alcohol</i>	9

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS:

2 boules (scoops): 5.5 - 3 boules (scoops): 7.5

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, ANCV (2 par pers max) et Espèces uniquement.