



CARTE DU SOIR

Diner 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, salade, beets et Gravlax Trout

Soupe à l'Oignon 12

Dans son bouillon à la bière « Mont Blanc », pain et râpé de Beaufort
Onion soup with beer "Mont Blanc" and Beaufort crouton b.

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 Dauphinoise 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)

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>	24
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>	18.5
Potée Savoyarde Diot de Savoie, Jambonneau, Poitrine, Saucisson cuit, choux, carotte, navet, pomme de terre <i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	20
Burger de la Maison , frites maisons et salade Pain artisanal, bœuf Black Angus cuisson basse température (72h) puis grillé au barbecue, Badigeon beurre Café de Paris, oignons frits, Rocaion, tomates séchée, roquette et raclette fondue, <i>Savoy burger, French fries and salad (black angus beef, fries onions, Rocaion, Raclette cheese, arugula salad, butter Café de Paris, dried tomatoes)</i>	28

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)

Menu Savoyard 29 €

Ravioles à la crème et champignons / *Small raviolis, mushrooms cream*
Ou

Palette des Alpes, pickles de légumes (pour 2 personnes)
Ou

Soupe à l'Oignons dans son bouillon à la bière « Mont Blanc », pain et râpé de Beaufort
Onion soup with beer "Mont Blanc" and Beaufort crouton bread.

.....

Tartiflette, salade

Ou

Saucisses de Savoie (Pommonier et Diot) cuites au vin blanc et petits légumes, Polenta crémeuse au Beaufort
Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort

Ou

Fondues aux 3 fromages, salade (à partir de 2 personnes, supp: 3€/ pers)

.....

Poire de Pays façon « Belle Hélène », glace vanille bourbon et chocolat chaud
pear, vanilla ice cream and hot chocolat

Ou

Fromage blanc Fermier à la confiture
Fresh cheese, sugar or jam

Ou

2 boules de Glace au choix et chamtilly / *2 Ice cream and whipped cream*

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 Crozilait ou 1 boule de glace - *ice cream*

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

Charcuteries, Viandes et Fromages 100% Savoyards

REBLOCHON ROTI, reblochon fondant dans une feuille de brick croustillante, salade, charcuteries et pommes de terre 23
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 20
Potatoes, onions, bacon, browned with Reblochon cheese - salad

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
"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: 24/pers.

Avec Viandes Séchées – with dried meat: 26/pers.

Végétarienne – with vegetables 24/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: 27/pers.

Avec Viandes Séchées – with dried meat: 29/pers.

Végétarienne – with vegetables 27/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*) 23/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*) 22/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 Planche de Charcuteries et condiments - Extra delicatessen plater 6

Supplément Planche de Viandes Séchées - Extra dried meat of Alpes plater 7

Spécialités Savoyardes (Local dishes)

 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 Piores 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>Seasonal fruits dessert</i>	8.5
Le Café ou Thé gourmand - <i>Coffee or tea with sweet dainties</i> 10 / 10.5 <i>Financier noisettes, Mousse chocolat, Panna cotta vanille-myrtille, Waffle marron, Sorbet aux fruits</i>	

 **LES GLACES / Ice cream** 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 -	9
<i>2 scoop of Lemon ice cream, vodka</i>	
William : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire <i>2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol</i>	9
Génépi : 2 boules de sorbet génépi, génépi	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)