



CARTE DU SOIR

Dinner Menu

RESTAURANT DE MONTAGNE

Cuisine « Maison » 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 »	17.5
<i>Et notre terrine de cochon avec ses condiments, Delicatessen, home made pork pâté, gherkins, small onions</i>	
Soupe à l'Oignon	13
<i>Dans son bouillon à la bière « Mont Blanc », pain et râpé de Beaufort Onion soup with beer "Mont Blanc" and Beaufort</i>	
Palette de la Maison	31
<i>Charcuteries de la « Maison Rullier » & fromages Savoyards, Pickles de légumes, Tarte au Beaufort, Ravioles frites, Gravlax de Truite, Chantilly de courge, Sablés au fromage. Delicatessen and Savoyard cheese plater, pickles, , Fried Small raviolis, pumpkin mousse, cheese biscuits, gravlax of trout, Beaufort tart</i>	
Os à Moelle à la braise avec sa tartine grillée, frottée à l'ail	14.5
<i>Marrow bone and Garlic bread</i>	
« Sauts » de Grenouilles , x6 = 13 ; x12 = 24 ; x30 = 50	
<i>Pleurotes et noisettes en persillade Fried frog's legs, parsley and garlic, mushrooms and nuts.</i>	

Le Coin des Hors d'œuvre

Poireau vinaigrette <i>Leeks vinaigrette</i>	7
Œuf Mayonnaise <i>Eggs & Mayonnaise</i>	8
« Crème de Canut » & Sablés au fromage <i>Fresh cheese with aromatics & Cheese biscuits</i>	9
Duo de Pâté (Terrine maison & Pâté de tête) <i>Mix of two French pates</i>	10

SALADES REPAS / Salads

Salade Daupinoise	19
<i>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</i>	
Le « CROZIBOWL »	17
<i>Crozets, Endives, Carottes, Champignons, Chou, Dés de truite, Fromage aux herbes, Pommes, Mélange de graines, Huile de noisette, Vinaigre de Cidre Savoy pasta, Mix of seasonal Vegetables, Nuts oil, Apple, Herbs cheese, Trout</i>	
Tarte Beaufort et Sérac de vache	17
<i>Charcuteries « crispy », Viandes séchées, jeunes pousses et graines / Beaufort & Serac cheese tart, salad and dried meat</i>	
La Bistrotière	21
<i>Poireau vinaigrette, Œuf mayonnaise, Mousse de citrouille, Jeunes pousses, Crème de Canut, Pâté de Tête, Betterave & Croutons. Leeks, egg, pumpkin mousse, salad, beets, Pork pâté & croutons</i>	
La Mélée	8.5
<i>Salade, endive, jeunes pousses et pickles Green Salad, endive and pickles</i>	
« La Frite Savoyarde »	10
<i>Frites maison nappées de sauce reblochon Home made French fries with Reblochon cheese</i>	
Assiette de Frites maison à la graisse de bœuf	7

Entrées & Salades (Starters & Salads)

Ravioles du Dauphiné crémeuses aux Morilles/ <i>Small raviolis of Dauphiné, morel mushrooms cream</i>	19
Tartare de Bœuf et copeaux de Beaufort , coupé au couteau à la minute et préparé en salle 170grs= 24 ; 270grs=34 Frites maison & Salade <i>Chopped raw beef, cut at the last minute and prepared in front of you, French fries & Salad</i>	
Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot à l'ail des Ours) cuites au vin blanc et petits légumes, & Polenta crémeuse au Beaufort <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort</i>	19
Potée Savoyarde & p'tit condiment Savora Diot de Savoie, Jambonneau, Poitrine, Saucisson cuit, chou, carotte, navet, pomme de terre <i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	22
Burger de la Maison , frites maison et salade Pain artisanal, bœuf Angus cuisson basse température (72h) puis grillé au barbecue, Badigeon beurre Café de Paris, oignons frits, Rocaion, tomates séchées, 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>	29

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)

Rappel dessert pour les gourmands: « **Matafan aux Pommes** »

À commander uniquement en début de repas (voir page dessert)

Plats (Dishes)

Menu Savoyard 31 €

« Sauts » de Grenouilles », x6 / *Fried frog's legs, parsley and garlic, mushrooms and nuts*
Ou

Planche de charcuteries & condiments / *Delicatessen*
Ou

Soupe à l'Oignon 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 (Pormonier 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 4 fromages, salade (à partir de 2 personnes, supp: 3€ / pers)

.....
Tarte frangipane aux myrtilles / *Blueberries pie and almond cream*
Ou

Crème "renversante" au caramel, crêpes crispy / *Upside custard caramel, crispy creps*
Ou

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

MENU ENFANT 13€

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 adultes 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 Fromage blanc 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 <i>Reblochon cheese melted on a crispie – served with a variety of delicatessen, salad and potatoes</i>	25
TARTIFLETTE , Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade verte <i>Potatoes, onions, bacon, browned with Reblochon cheese - salad</i>	21
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>	20
Qu pour les gourmands avec Saucisse de Savoie (au choix Diot à l'Ail des ours ou Pormonier) Extra local sausage	24.5

RACLETTE AU LAIT CRU (Pour 2 pers minimum)

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: 26/pers.

Avec Viandes Séchées – with dried meat: 28/pers.

Végétarienne – with vegetables 26/pers.

RACLETTE FUMÉE AU BREZAIN (Pour 2 pers minimum)

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: 28/pers.

Avec Viandes Séchées – with dried meat: 30/pers.

Végétarienne – with vegetables 28/pers.

Les Fromages savoyards de nos fondues sont fraîchement râpés et mélangés par nos soins (230grs/pers)

Our fondue cheeses were grated and blended here.

FONDUE AU BEAUFORT, l'originale (Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside) 24/pers.

Vin blanc, ail, Beaufort, croûtons, salade verte *White wine, garlic, Beaufort cheese, croutons bread - salad*

FONDUE AUX 4 FROMAGES, la classique (Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside) 23/pers.

Vin blanc, ail, Beaufort, Abondance, Emmental & Meule de Savoie, 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

Supplément 100 grs de Fromage 9

Spécialités Savoyardes (Local dishes)

 LES FROMAGES / Cheese	
Saint-Marcellin pané sur lit de roquette - Saint-Marcellin cheese, arugula salad	8
Planche de fromages de Savoie (Beaufort, Tomme, Emmental, Reblochon) - Savoyard cheese plater	12
Fromage blanc de campagne sucre ou confiture - Fresh cheese, sugar or jam	6.5

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

Crème "renversante" au caramel, crêpes crispy <i>Upside custard caramel, crispy creps</i>	8
Mousse au chocolat de la Maison et noisettes caramélisées <i>Chocolate mousse</i>	8.5
"Matafan aux Pommes", à partager ou pas!!! (A commander uniquement en début de repas) <i>Savoyard Pancake with appel and caramel (order at the beginning)</i> <i>Suppl. chantilly = 2</i> <i>Suppl. Boule de glace Vanille = 3</i> <i>Suppl. Flambé (rhum, calvados ou génépi) = 4</i>	11
Tarte frangipane aux myrtilles <i>Blueberries pie and almond cream</i>	8.5
Poire pochée au Vin chaud, Brioche perdue & glace speculoos / <i>Pear cooked in hot wine, eggy sweet bun & speculoos ice cream</i>	10
Les traditionnelles Profiteroles au chocolat Sauce au chocolat - <i>Chou pastry (filled with ice cream), whipped cream, hot melted chocolate)</i>	9.5
Dessert du moment / <i>Suggestion (see desk)</i> voir ardoise	
Expresso <u>ou</u> Thé & autre Cafe <u>ou</u> Génépi gourmand - 11 / 11.5 / 15 <i>Financier noisettes, Mousse chocolat, Panna cotta vanille-myrtille, Waffle marron, Sorbet aux fruits</i> <i>Coffee or tea with sweet dainties</i>	

 **LES GLACES / Ice cream** 10

Dame blanche (3b.glace vanille, chocolat chaud, chantilly) <i>Vanilla, hot chocolate topping and whipped cream</i>	
Chocolat liégeois / Café liégeois	
Dolce Vita (2b.glace caramel, 1b.glace vanille, caramel laitier, éclats de caramel chantilly) <i>Salted butter caramel, vanilla, caramel topping and whippedcream</i>	
Mont Blanc (2b.glace marron, 1b.glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly) <i>Chestnut, meringue, vanilla, chesnut cream and whipped cream</i>	
Vanoise (1b.sorbet myrtille, 1b.glace yaourt, 1b.sorbet fraise, confiture de myrtille, meringue, chantilly) <i>Blueberry, yogurt, strawberry, blueberry jam, meringue and whipped cream</i>	
Gourmande (1b.glace marron, 1b.glace chocolat, 1b.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 & Sorbets (Maitre artisan glacier: GLACES DES ALPES)

2 boules (scoops): 6 - 3 boules (scoops): 8

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)