



CARTE DU MIDI

(A partir de 11H45)

Lunch Menu

RESTAURANT DE MONTAGNE

Cuisine « Maison »

Bienvenue



Autre adresse aux Menuires

LE COIN « BISTROT » à partager ou pas ! / *Starters*

- Planche de Charcuteries** de la « Maison Rullier », 18
& notre terrine de cochon avec ses condiments.
Delicatessen, home made pork pâté, gherkins, small onions
- Soupe à l'Oignon** 13
Bouillon à la bière « Mont Blanc », pain et râpé de fromages savoyards
Onion soup with beer "Mont Blanc" and cheese
- Planche de Fromages de Savoie** 12
Beaufort, Tomme de Savoie, Emmental de Savoie, Reblochon.
Mix of local cheeses
- « Sauts » de Grenouilles »,** x9 = 19 ; x30 = 55
Pleurotes et noisettes en persillade
Fried frog's legs, parsley and garlic, mushrooms and nuts.
- Poireaux vinaigrette** *Leeks vinaigrette* 5.5
- Œufs Mayonnaise** *Eggs & Mayonnaise* 4.5
- « La Frite Savoyarde »** 10
Frites maison nappées de sauce reblochon
Home made French fries with Reblochon cheese
- Terrine de cochon maison, cornichons** 7
French pate
- Assiette de Frites maison** à la graisse de bœuf 7
Home made French fries

SALADES / *Salads*

- Salade Daupinoise** 19
Salade, Butternut rôti au miel et thym, Ravioles frites, Saint-Marcellin pané, copeaux Jambon cru, Pomme, Noix
Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured ham, and walnut, roasted butternut
- Le « CROZIBOWL »** 18
Crozets, Endives, Carottes, 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
- Tarte Beaufort** 18
Lard paysan poêlé, salade mêlée et graines
Beaufort cheese tart, salad and bacon
- Le « CROQUANT DE BREZAIN CHAUD »** 20
Salade, Pâte à pizza, crème, fromage fumé pasteurisé et chaud, crispy de charcuteries, noisettes & roquette
Salad, Local hot & smoked cheese on a small pizza dough, Crispy of delicatessen, nuts, arugula salad

Entrées & Salades (Starters & Salads)

Plat du Jour (<i>voir ardoise</i>) <i>Dish of the Day (ask for the menu)</i>	17
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>	25.5
La Sélection de Bœuf du Chef (cuisson à la cheminée) <i>Beef selection</i>	<i>voir ardoise</i>
Tartiflette , Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade verte <i>Potatoes, onions, bacon, browned with Reblochon cheese - salad</i>	21.5
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>	22
ou pour les gourmands avec Saucisse de Savoie (au choix Diot à l'Ail des Ours <u>ou</u> Pormonier) <i>Extra local sausage</i>	26.5
Burger Savoyard , frites maison et salade Pain Bun's, bœuf haché, oignons frits, lard fumé, raclette, roquette, sauce maison. <i>Savoy burger, French fries and salad (beef, onions, bacon, Raclette cheese, arugula salad, homemade sauce)</i>	22
Tartare de Bœuf et crumble au fromage, Frites maison & Salade coupé au couteau à la minute et préparé en salle <i>Chopped raw beef, cut at the last minute and prepared in front of you, French fries & Salad</i>	180grs= 26 ; 270grs=36
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>	19.5
La Marmite du Moment mijotée à la cheminée	<i>voir ardoise</i>
Lasagnes à la bolognaise , salade verte / <i>Bolognese lasagnas, green salad</i>	18
Macaronis à l'italienne , crème, poulet cuisiné, burrata, tomates séchées, petits « Paris », zestes d'agrumes <i>Macaronis, cream, cooked chicken, burrata, dries tomatoes, mushrooms, zest</i>	22
Ravioles du Dauphiné crémeuses aux Morilles/ <i>Small raviolis of Dauphiné, morel mushrooms cream</i>	19

Plats (Dishes)

Fondues & Raclettes (nous consulter)

PIZZAS

MARGARITA : sauce tomate, mozzarella, origan <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	12
REGINA : sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregan</i>	15
4 FROMAGES : sauce tomate, mozzarella, chèvre, raclette, gorgonzola, origan <i>Tomato, mozzarella, goat cheese, raclette, gorgonzola, oregano</i>	15.5
SAVOYARDE : crème fraîche, mozzarella, lardons, reblochon pomme de terre, oignon, origan <i>Cream, mozzarella, bacon, potatoes, onions, reblochon, oregano</i>	17
ESPAGNOLE : sauce tomate, chorizo, poivrons, olives, mozzarella, origan. <i>Tomato, chorizo, peppers, olives, mozzarella, oregano</i>	16
BIQUETTE-MAYA : crème fraîche, fromage de chèvre, miel mozzarella, roquette, origan <i>Cream, goat cheese, honey, mozzarella, oregano, arugula salad,</i>	16,5
THONATA : sauce tomate, thon, poivrons marinés, œuf, olives, mozzarella, origan <i>Tomato, tuna, pepper, egg, olives, mozzarella, origan</i>	16.5
DROMOISE : crème fraîche, ravioles du Dauphiné, noix, Saint Marcellin, mozzarella, origan <i>Cream, mozzarella, small ravioli, walnut, St Marcellin cheese</i>	17
CARNE : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, oignons, poivrons, œuf, olives, sauce BBC origan <i>Tomato, mozzarella, beef, onions, pepper, egg, olives, origan</i>	18.5
CHEF : crème fraîche, champignons, tome, noisettes, canard, mozzarella, roquette, huile de truffe, origan, crème balsamique <i>cream, mushrooms, cheese, nuts, duck, arugula salad, origano, balsamic cream, truffe oil</i>	21
ITALIENNE : sauce tomate, jambon cru, burrata, pesto roquette, crème de balsamique <i>Tomato, raw ham, burrata, pesto sauce, arugula salad, balsamic cream</i>	18

LA FORMULE DU MIDI

EXPRESS MENU

22€



Plat du Jour

+

Mousse au Chocolat

Ou

Panna Cotta Vanille-Myrtilles

Ou

Crumble aux fruits et caramel

Dish of the Day + Dessert choice

MENU ENFANT 13.50€

Kid Menu

(10 ans/years)

Un soda au choix - 1 juice

Coca - Fuzetea - Limonade - Diabolo - Sirap - Jus de fruits

.....

Petite tartiflette salade/Petite lasagne salade/

Steak haché Frites/

Raclette ou Fondue (avec 2 adultes mini : supp 4€)

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 : + 4€)

.....

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

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

Crème "renversante" au caramel, crêpes crispy 8 <i>Upside custard caramel, crispy creps</i>	
Mousse au chocolat de la Maison 6.5 <i>Chocolate mousse</i>	
Tarte frangipane aux myrtilles 8.5 <i>Blueberries pie and almond cream</i>	
Panna cotta Vanille, confiture de Myrtilles 6.5 <i>Vanilla panna cotta & blueberries</i>	
Waffle façon « Belle-Hélène », poire de pays, Glace Vanille, sorbet poire, chocolat chaud, amandes 10.5 <i>Waffle, pear, ice cream hot melted chocolate,</i>	
Les traditionnelles Profiteroles (x3) 11 Sauce au chocolat, Chantilly, amandes - <i>Chou pastry (filled with ice cream), whipped cream, hot melted chocolate)</i>	
Dessert du moment / voir ardoise <i>Suggestion (see desk)</i>	
Expresso gourmand 10.5	
Thé & autre Cafe gourmand 11	
Génépi gourmand 15 <i>Financier noisettes, Mousse chocolat, Panna cotta, Sorbet aux fruits Coffee or tea with sweet dainties</i>	
Crumble aux fruits de saison et son caramel 6.5 <i>Fruits crumble</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	
Caramel liégeois (2b.glace caramel, 1b.glace vanille, caramel laitier, 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>	
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 William- 9 <i>2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol</i>	
Généreux Génépi : 2 boules de sorbet génépi, génépi - 9 <i>2 scoop of genepi ice cream, génépi alcohol</i>	

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,, Café, Yaourt, Génépi **Ice cream**: Chestnut, chocolate, salted butter caramel, vanilla, coffee, yogurt, genepi
Sorbets : Citron, Myrtille, Fraise, Poire
Sherbets: Lemon, blueberry, strawberry, pear
Suppléments Chantilly ou Nappage 2
Extra whipped cream or topping :

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

Prix nets exprimés en €. Taxes et Service compris. Paiement CB (mini 10€), ANCV (2 /pers) et Espèces uniquement.