



CARTE DU SOIR

Dinner Menu

RESTAURANT DE MONTAGNE

Cuisine « Maison »

Bienvenue



Autre adresse aux Menuires

COIN « BISTROT » à partager ou pas ! / Starters

Planche de Charcuteries de la « Maison Rullier », & notre terrine de cochon avec ses condiments,	18
<i>Delicatessen, home made pork pâté, gherkins, small onions</i>	
Soupe à l'Oignon	13
Bouillon à la bière « Mont Blanc », pain et râpé de fromages savoyards	<i>Onion soup with beer "Mont Blanc" and cheese</i>
Planche de Fromages de Savoie	12
Beaufort, Tomme de Savoie, Emmental de Savoie, Reblochon.	
<i>Mix of local cheeses</i>	
« Sauts » de Grenouilles »,	x9 = 19 ; x30 = 55
Pleurotes et noisettes en persillade	
<i>Fried frog's legs, parsley and garlic, mushrooms and nuts.</i>	
Palette de la Maison	31
Œufs mayonnaise, Poireaux vinaigrette, Charcuteries de la « Maison Rullier » & fromages Savoyards, Terrine maison, Ravioles frites, Gravlax de Truite, Tarte Beaufort, Pickles	
<i>Delicatessen and Savoyard cheese platter, pickles, , Fried Small raviolis, eggs with mayonnaise, leeks, gravlax of trout, Beaufort tart</i>	
Os à Moelle à la braise avec sa tartine grillée, frottée à l'ail	15
<i>Marrow bone and Garlic bread</i>	
« La Frite Savoyarde »	10
Frites maison nappées de sauce reblochon	
<i>Home made French fries with Reblochon cheese</i>	
Assiette de Frites maison à la graisse de bœuf	7

SALADES REPAS / Salads

Salade Dauphinoise	19
Salade, Butternut rôti au miel et thym, Ravioles frites, Saint-Marcellin pané, copeaux Jambon cru, Pomme, Noix	
<i>Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured ham, and walnut, roasted butternut</i>	
Le « CROZIBOWL »	18
Crozets, Endives, Carottes, Chou, Dés de truite, Fromage Aux herbes, Pommes, Mélange de graines, Huile de noisette, Vinaigre de Cidre	
<i>Savoy pasta, Mix of seasonal Vegetables, Nuts oil, Apple, Herbs cheese, Trout</i>	
Tarte Beaufort	18
Lard paysan poêlé, salade mélée et graines	
<i>Beaufort cheese tart, salad and bacon</i>	
Le « CROQUANT DE BREZAIN CHAUD »	20
Salade, Pâte à pizza, crème, fromage fumé pasteurisé et chaud, crispy de charcuteries, noisettes & roquette	
<i>Salad, Local hot & smoked cheese on a small pizza dough, Crispy of delicatessen, nuts, arugula salad</i>	

Entrées & Salades (Starters & Salads)

Raviolis du Dauphiné crémeuses aux Morilles/	<i>Small raviolis of Dauphiné, morel mushrooms cream</i>	19
Tartare de Bœuf et crumble au fromage, Frites maison & Salade	180grs= 26 : 270grs=36	
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>		
La Pêche du jour, selon arrivage (cuisson à la cheminée)	<i>Fish or Seafood selection</i>	voir ardoise
Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot à l'ail des Ours) cuites au vin blanc et petits légumes,		19.5
Polenta crémeuse au Beaufort	<i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort</i>	
Reblochon rôti , reblochon fondant dans une feuille de brick croustillante, salade, charcuteries et pommes de terre		25.5
<i>Reblochon cheese melted on a crispsie – served with a variety of delicatessen, salad and potatoes</i>		
La Sélection de Bœuf du Chef (cuisson à la cheminée)	<i>Beef selection</i>	voir ardoise
Burger de la Maison , frites maison et salade		29
Pain Bun's, bœuf Angus cuisson basse température (72h) puis grillé à la cheminée, Badigeon beurre Café de Paris, oignons frits, Rocaion, tomates séchées, roquette et raclette à la rampe, <i>Savoy burger, French fries and salad (black angus beef, fries onions, Rocaion, Raclette cheese, arugula salad, butter Café de Paris, dried tomatoes)</i>		
La Marmite du Moment, mijotée à la cheminée		voir ardoise
Gratin de Crozets « Père Rullier » aux Cèpes		22
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>		
<u>Ou pour les gourmands avec Saucisse de Savoie (au choix Diot à l'Ail des Ours ou Pormonier)</u>	<i>Extra local sausage</i>	26.5
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

Rappel dessert pour les gourmands: « Matafan aux Pommes »

A commander UNIQUEMENT en début de repas ORDER ONLY at the start of meal(voir page dessert)

Plats (Dishes)

Menu Savoyard 32 €

Cuisses de Grenouilles sautées en persillade (x6p.) / Fried frog's legs, parsley and garlic, mushrooms and nuts

OU

Terrine de cochon, pickles & cornichons / French pate

OU

Soupe à l'Oignon dans son bouillon à la bière « Mont Blanc », pain et râpé de fromage

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: 4€/ 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 13.5 €

Kid Menu (10 ans/years)

Un soda au choix - juice

Coca - Fuzetea - Limonade - Diabolo - Sirop - 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)

Charcuteries, Viandes et Fromages 100% Savoyards

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:	27/pers.
Avec Viandes Séchées - with dried meat:	29/pers.
Végétarienne - with vegetables	27/pers.

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

Fromage à raclette pasteurisé & fumé 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:	29/pers.
Avec Viandes Séchées - with dried meat:	31/pers.
Végétarienne - with vegetables	29/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 FORESTIERE, aux Morilles (*Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside*) 30/pers.

Vin blanc, ail, 4 Fromages, pain, salade verte *White wine, garlic, 4 cheeses, mushrooms, croutons bread - salad*

FONDUE CLASSIQUE, aux 4 Fromages (*Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside*) 24/pers.

Vin blanc, ail, 4 fromages, morilles, pain, salade verte

White wine, garlic, 4 cheeses, croutons bread - salad

FONDUE ORIGINALE, « Crispy de charcuterie » et Moutarde à l'ancienne 26/pers.

(Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside.

Vin blanc, ail, 4 fromages, Crispy de charcuterie et moutarde à l'ancienne, pain, salade verte *White wine, garlic, 4 cheeses, "crispy delicatessen", mustard*

Portion de Charcuteries et condiments - Extra delicatessen plater : 6

Portion 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-Marcelin cheese, arugula salad** 8.5

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 8

Upside custard caramel, crispy creps

Mousse au chocolat de la Maison 8.5

et noisettes caramélisées *Chocolate mousse*

"Matafan aux Pommes", à partager ou pas!!! 11

(A commander uniquement en début de repas)

Savoyard Pancake, apple & caramel (order at the start of meal)

Suppl. chantilly = 2

Suppl. Boule de glace Vanille = 3

Suppl. Flambé (rhum, calvados ou génépi) = 4

Tarte frangipane aux myrtilles 8.5

Blueberries pie and almond cream

Waffle façon « Belle-Hélène », poire de pays, 10.5

Glace Vanille, sorbet poire, chocolat chaud, amandes

Waffle, pear, ice cream hot melted chocolate.

Les Traditionnelles Profiteroles (x3) 11

Sauce au chocolat, Chantilly, Amandes - *Chou pastry (filled with ice cream), whipped cream, hot melted chocolate*

Dessert du moment / voir ardoise
Desert of the day (see desk)

Expresso gourmand 10.5

Thé & autre Café gourmand 11

Génépi gourmand 15

Financier noisettes, Mousse chocolat, Panna cotta, Sorbet aux fruits
Coffee or tea with sweet dainties



LES GLACES / Ice cream

10

Dame blanche (3b.glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Vanilla, hot chocolate topping and whipped cream

Chocolat liégeois / Café liégeois

Caramel liégeois (2b.glace caramel, 1b.glace vanille, caramel laitier, chantilly)

Salted butter caramel, vanilla, caramel topping and whipped cream

Mont Blanc (2b.glace marron, 1b.glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly)

Chestnut, meringue, vanilla, chestnut cream and whipped cream

Vanoise (1b.sorbet myrtille, 1b.glace yaourt, 1b.sorbet fraise, confiture de myrtille, meringue, chantilly)

Blueberry, yogurt, strawberry, blueberry jam, meringue and whipped cream

Colonel : 2 boules de sorbet citron, vodka -

2 scoop of Lemon ice cream, vodka

William : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire William-

2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol

Généreux Génépi : 2 boules de sorbet génépi, génépi -

2 scoop of genepi ice cream, génépi alcohol

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)