

Restaurant du Montenvers

Les entrées froides / Cold starters

Salade d'Alpage, diot fumé et pommes de terre <i>Alpine pasture salad, smoked sausage and potatoes</i>	Entrée 12 € Plat 19 €
Taboulé de quinoa aux herbes de montagne, Croustillant de céréales au Sérac <i>Quinoa tabbouleh with herbs, whole-grain bread with Serac cheese</i>	14 €
Terrine de campagne maison, porc et canard <i>Home-made country-style pâté, pork and duck</i>	11 €
Foie gras de canard maison, gros pain de campagne toasté <i>Home-made duck foie gras with a slice of toasted country loaf</i>	19 €
Les petites sardines « La Guildive », 115gr <i>Box of mini sardines in olive oil</i>	16 €

Les Planches / Platters



Planche de viande séchée des Alpes <i>Cured beef platter</i>	16 €
Planche de charcuterie variée <i>Saucissons de Magland, jambon cuit de Sauge, jambon cru Charcuterie platter</i>	17 €
Planche de fromages <i>Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon Cheese platter</i>	16 €
Planche des Drus <i>Fromage de Savoie et charcuterie de pays Cheese and charcuterie platter</i>	21 €



Les entrées chaudes / Hot starters

Gratinée à l'oignon, pain toasté au Beaufort <i>Onion gratin, toast with Beaufort cheese</i>	14 €
Cassolette d'escargots du pays du Mont-Blanc, purée d'ail des ours <i>Snail cassolette, wild garlic purée</i>	16 €
Croûte aux morilles brunes au vin du Jura <i>Morel mushrooms on toast with yellow Jura wine</i>	24 €

Restaurant du Montenvers

Les spécialités fromagères / Cheese speciality

Tartiflette traditionnelle, salade verte <i>Tartiflette with beef bacon, green salad</i>	19 €
Croque montagnard, salade verte <i>Mountain Style Croque Monsieur, green salad</i>	17 €
Ecorce de sapin jambon sec, pommes de terre, salade verte <i>Melted Ecorce de Sapin cheese, dry ham, steamed potatoes, green salad</i>	25 €
Fondue du Montenvers, salade verte (servi uniquement en salle) <i>Cheese fondue, green salad (only served indoors)</i>	19 €
Fondue du Montenvers complète, charcuterie, pommes de terre, salade verte (servi uniquement en salle) <i>Cheese fondue, cured meat, steamed potatoes, green salad (only served indoors)</i>	29 €

LA FORMULE DU GRIMPEUR

Today' Special

23 €



Entrée + Plat du jour
Starter + Main of the day

Ou

Plat + Dessert du jour
Main + Dessert of the day



Restaurant du Montenvers

Les plats / Dishes

Escalope de veau sauce forestière, véritable matouille savoyarde <i>Veal scallop with mushroom sauce, matouille</i>	26 €
Tartare de bœuf charolais taillé au couteau, frites et salade <i>Traditional knife-cut steak tartar, French fries, green salad</i>	23 €
Hamburger du Montenvers, frites et salade compotée d'oignons, Raclette, tomate <i>Hamburger – confit onions, Raclette cheese, tomato, french fries, green salad</i>	22 €
Entrecôte charolaise 300gr, sauce béarnaise, frites et salade <i>Sirloin beef steak 330gr, bearnaise sauce, french fries, green salad</i>	32 €
Volaille fermière à la broche jus de rôtisserie, pommes de terre fondantes au thym frais <i>Free-range rotisserie poultry potatoes with thyme</i>	22 €
Diots de Savoie, polenta crémeuse <i>Diot with white wine, creamy polenta</i>	24 €
Filet de féra, tombée d'épinard, beurre blanc au Vermouth de Chambéry <i>Coregonus fera fillet, spinach, beurre blanc with Vermouth</i>	26 €
Grosses coquillettes, jambon du Sauget crème au Beaufort et truffes d'été <i>Mini macaroni with summer truffles, Sauget ham and Beaufort cream</i>	28 €
Gros œufs cassés dans la caffè, lard de Montagne <i>Large eggs pan-fried with mountain bacon</i>	16 €



Menu des petits montagnards (- de 12 ans)

For little hikers (under 12)

1 plat + 1 glace, au choix... 13,50 €
1 main dish + 1 ice cream, of your choice

Steak haché, fine purée de pommes de terre / *Steak, potato purée*

Lieu jaune, haricots verts / *Pollock fish, green beans*

Coquillettes au beurre, jambon blanc du Sauget / *Pasta with butter, slice of ham*

2 boules de glaces maison / *2 scoops home-made ice cream*



Restaurant du Montenvers

Desserts / Desserts

Tarte myrtilles, crème montée <i>Blueberry tart</i>	9 €
Tarte Tatin et crème glacée au yaourt <i>Apple tart with frozen yogurt</i>	8 €
Mousse chocolat et copeaux de chocolat blanc <i>Chocolate mousse, with white chocolate shavings</i>	8 €
Crème brûlée au Génépy <i>Génépy-infused "Crème brûlée"</i>	9 €
Poire au vin et myrtilles biscuit moelleux de savoie <i>Poached pear with blueberries, and savoie sponge cake</i>	8 €
Café gourmand <i>Coffee with a small selection of desserts</i>	12 €
Ardoise de fromages et confiture <i>Slate of cheese and jam</i>	10 €

Glaces et sorbets maison

Home-made ice cream and sorbets

Citron, framboise, fraise, myrtille, café, chocolat, vanille, marron, yaourt, yaourt myrtille, Spéculoos

Lemon, raspberry, strawberry, blueberry, coffee, chocolate, vanilla, chestnut, yogurt, blueberry yogurt, speculoos

2 boules/ scoops...5 € 3 boules/ scoops...7 € 4 boules/ scoops...9 €

Supplément :

Chantilly...1 €

Sauce chocolat...2 €

Coulis fruits rouges...2 €

Coupes glacées maison

Home-made ice cream sundae

Café liégeois
Coffee ice cream, espresso and whipped cream 10 €

Chocolat liégeois
Chocolate ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream 10 €

Dame blanche
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream 11 €

Mont-Blanc
Vanilla and chestnut ice cream with chestnuts and whipped cream 12 €