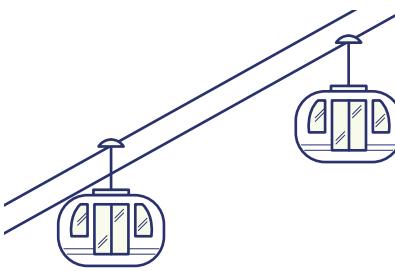


LE MONTAGNARD SALADES



Salade verte	4,95 €
Salade des Alpes (fromage, pommes de terre, tomates, oeuf, salade)	16,90 €
Salade de gésiers (gésiers de canard, pommes de terre, oeuf, tomates, salade)	18,90 €
Salade Montagnarde (magret de canard fumé, croûtons, tomates, oeuf, salade, fromage)	18,90 €

PLATS

Raclette (prix par personne) min 2 personnes	25,00 €
À partager uniquement entre les personnes ayant fait le choix de ce plat.	

Composée de fromage, pommes de terre et cornichons à volonté, accompagnée de jambon de pays, coppa, rosette, viande séchée et jambon blanc.
Merci de veiller à ne pas gaspiller = les assiettes non terminées pourront entraîner un supplément de 5 €, or fromage présent sur l'appareil à raclette.

Raclette enfant - de 10 ans	13,95 €
Mont-d'Or Roti : Découvrez ce véritable fromage au cœur fondant, servi dans son écrin de bois, accompagné de pommes de terre, charcuteries et de sa salade verte.	
Tartiflette : Selon la tradition, savourez le mélange du Reblochon de Savoie, lardons, oignons, crème épaisse et pommes de terre. Accompagnée de charcuterie et de sa salade verte.	21,50 €
Avec un supplément de 2 € pour la garniture de pommes de terre.	

NOS FONDUES

(prix par personne) min 2 personnes

Fondue Savoyarde : Fromage de Comté et de Beaufort, mélangés au vin blanc	23,30 €
avec du kirsch et de l'ail. Accompagnée de pain, pommes de terre et de charcuteries.	
Fondue Savoyarde aux bolets cèpes : Traditionnelle savoyarde, alliée au mélange	24,00 €
de bolets et de cèpes. Accompagnée de pain, de pommes de terre et de charcuteries.	
Fondue Bourguignonne : Viande de boeuf à faire cuire vous-même dans un poêlon d'huile.	24,00 €
Accompagnée d'un gratin de pommes de terre.	
Fondue Montagnarde : Viande de boeuf marinée dans des herbes à faire cuire vous-même	24,00 €
dans un poêlon d'huile. Accompagnée d'un gratin de pommes de terre.	
Fondue enfant - de 10 ans	13,95 €

NOS PIERRADES

À VOUS DE CUISINER VOTRE VIANDE

Accompagnées d'un gratin de pommes de terre

Pierrade de boeuf	22,95 €
Pierrade de filet mignon de porc	22,95 €
Pierrade de dinde	22,95 €
Pierrade de boeuf et filet de dinde	22,95 €
Pierrade de boeuf et filet mignon de porc	22,95 €
Pierrade de filet mignon et dinde	22,95 €
Pierrade royale des prés (boeuf, dinde, filet mignon de porc)	24,00 €
Pierrade enfant - de 10 ans (boeuf et filet de dinde)	13,95 €
Chaque « Pierrade » et « Fondue » sont garnies et agrémentées de leurs sauces.	



Option végétarienne possible (salade, poivrons, tomates, carottes)
Supplément planche de charcuteries (+8€)



11,90 €
PLANCHE APÉRO DE CHARCUTERIES

DESSERTS

Assiette de fromages (Comté, Reblochon, Raclette, Beaufort)	8,20 €
Café ou thé gourmand	9,50 €
Fromage blanc à la confiture de myrtille ou au miel	7,90 €
Tarte Myrtille	8,10 €
Gâteau au chocolat sur lit de crème anglaise	8,10 €
Nougat glacé servi avec un coulis de fruits rouges	8,10 €
Profiteroles (glace vanille ou menthe)	8,10 €
COUPES DE GLACE NON ALCOLISÉES	
Coupe du « Père Lionel » (glace 3 boules : une boule pistache, une boule fraise, une boule caramel, crème fouettée, chocolat chaud)	8,10 €
Coupe Dame Blanche (glace 3 boules : trois boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée)	8,10 €
Café Liégeois (glace 3 boules : deux boules café, une boule vanille, crème de café, crème fouettée)	8,10 €
Chocolat Liégeois (glace 3 boules : deux boules chocolat, une boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée)	8,10 €
Fraise liégeoise : (glace 3 boules : deux boules fraises, une boule vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée)	8,10 €
Noisette liégeoise : (glace 3 boules : deux boules noisette, une boule vanille, coulis de caramel, crème fouettée)	8,10 €

COUPES DE GLACE ALCOLISÉES

Coupe Montagnard (sorbet 2 boules : mirabelle, alcool de mirabelle)	8,10 €
Coupe Marmotte : (glace 2 boules : deux boules noisette, alcool de Génépi)	8,10 €
Coupe des Alpes (sorbet 2 boules : une boule cerise et une boule framboise, crème de fruits rouges)	8,10 €
Coupe Normande (sorbet 2 boules pomme, alcool de calvados)	8,10 €
Coupe Colonel (sorbet 2 boules citron vert, alcool de vodka)	8,10 €
Coupe Pepper (glace 2 boules menthe, peppermint, crème fouettée)	8,10 €
Coupe Williams (sorbet 2 boules poire, alcool de poire)	8,10 €
Coupe de Glaces ou Sorbets supplément crème fouettée 1,35€	
Chocolat, pistache, menthe, caramel, vanille, café, nougat, fraise, cerise, framboise, mirabelle, poire, pomme, citron vert, noisette	2,95 € / la boule

CAFÉS

Café ou thé gourmand	9,50 €
Inédit (mélange d'Arabica et de Robusta)	
Moka (moka sauvage d'Éthiopie, grand cru d'Arabica, doux et parfumé aux arômes cacaotés)	2,20 €
Emilio (pur Arabica, café des gourmets, rond, corsé et parfumé, les plus beaux cafés réunis pour le plaisir de votre palais)	2,40 €
Royal Mélange (pur Arabica des Hauts Plateaux d'Amérique Latine, café parfumé aux accents de révolution)	2,40 €
Décaféiné	2,40 €
La « Grolle » Café Montagnard (prix par personne)	6,99 €
(café chaud, alcool blanc, tranches d'orange et de citron, sucre)	
Café vanille	2,40 €
Café noisette	2,40 €
Café praliné	2,40 €
Thés ou infusions	2,30 €
Suppléments : Lait (0,40€) ou Allongé (0,40€)	



Prix nets / Service compris



LA CAVE

VINS DE SAVOIE

	75 cl	37,5 cl
Apremont (blanc)	26,00 €	-
Chautagne (blanc)	26,00 €	19,00 €
Roussette de Savoie (blanc)	27,00 €	19,00 €
Mondeuse (rouge)	26,00 €	19,00 €
Chautagne (rouge)	26,00 €	19,00 €
Pinot de Savoie (rouge)	27,00 €	-
Chautagne (rosé)	26,00 €	19,00 €

VINS AU VERRE

	12 cl
Chautagne (blanc)	6,80 €
Mondeuse (rouge)	6,80 €
Chautagne (rosé)	6,80 €

AUTRES VINS

	75 cl	37,5 cl
Côtes du Rhône (rouge)	26,00 €	19,00 €
Saumur Champigny (rouge)	26,00 €	19,00 €

DIGESTIFS

4 CL

Génépi	6,60 €
Manzana	6,20 €
Baileys	6,20 €
Poire	6,20 €
Framboise	6,20 €
Mirabelle	6,20 €
Calvados	6,20 €
Armagnac	6,20 €

Martini Gin - 6 cl	7,90 €
Bourbon - 4 cl	7,00 €
Whisky - 4 cl	6,20 €
Vodka - 4 cl	5,80 €
Gin's - 4 cl	5,80 €
Whisky Baby - 2 cl	3,80 €
Pastis - 2 cl*	3,80 €
Martini blanc - 5 cl	3,80 €
Martini rouge - 5 cl	3