

RESTAURANT

Le Petit
Montagnard



INFOS & RÉSERVATIONS:

www.laclusaz-montagne.com



Scanne-moi !



À partir du 25 mai 2025 TOUS LES JOURS

Horaires d'ouverture :

De 12h à 13h30
& de 19h à 21h30



TÉLÉPHONE
+33(4) 50 63 38 38



ADRESSE
9, route de la piscine
74 220 LA CLUSAZ



Le Menu Enfant :

13,50 €

Jusqu'à 12 ans

Mini Tartiflette

ou / or

Nuggets de poulet
(au choix Frites ou légumes)

Chicken nuggets
(choice of chips or vegetables)

Surprise Glacée

Ice Cream Surprise



Le Menu Savoyard

39,00€

Assiette de charcuterie de Montagne, salade verte

Mountain charcuterie platter, green salad

Ou

Salade croustillant de Reblochon fermier

Crispy farmhouse Reblochon salad



Tartiflette au Reblochon fermier

Tartiflette with farmhouse Reblochon cheese



Coupe Glacée au choix

Choice of ice cream



Le Menu du Jour

25,00 €

Du lundi au vendredi MIDI hors jours fériés



WWW.CLUSAZ.COM



Les Entrées & Assiettes Repas:

	Petit / Entrée Small / Starter	Grand / Plat Large / Plate
Salade Savoyarde Salade composée, croustillant de Reblochon fermier & jambon cru <i>Mixed salad with crouillant of farmhouse Reblochon & cured ham</i>	9,00€	16,00€
Le Saumon Saumon Gravelax à la betterave rouge <i>Salmon Gravelax with red beet</i>	13,90€	18,90€ Servi avec frites maison, & salade verte
La Tarte fine Tarte fine aux Poires & Roquefort, brisures de Noix <i>Thin tart of Pear and Roquefort, walnut pieces</i>	12,50€	17,50€ Servie avec frites maison & salade verte
Le Carpaccio de Boeuf Boeuf cru en carpaccio (env.70g) Marinade à la moutarde, cébette câpres & Parmesan <i>Raw beef carpaccio (approx.70g) Marinade with mustard, capers & Grana cheese</i>	14,90€	19,90€ Servie avec frites maison & salade verte
Le Ceviche de Thon Thon cru & sa marinade méditerranéenne (Moutarde, miel, échalote, pomme Gany Smith, poivrons & Parmesan) <i>Raw tuna & its Mediterranean marinade (Mustard, honey, shallot, Gany Smith apple, peppers & Parmesan)</i>	15,90€	20,90€ Servie avec frites maison & salade verte
Les Ravioles du Chef Ravioles maison de foie gras, sauce Morilles <i>Homemade foie gras ravioli with morel sauce</i>	20,00€	





Les Plats Chauds:

Le Smash Burger

19,90€

Bœuf haché ≈ 180g bien cuit entre un pain Bun's avec Reblochon fondu, tomate, oignons & salade verte. Accompagné de frites maison

Prepared raw ground beef (180g) well-cooked, baked between Bun's with melted Reblochon cheese, tomato, onions & green salad. Served with homemade fries

Le Burger de La Montagne

24,90€

Effiloché d'Agneau de 7h, compoté d'oignons & tartare de tomates entre un pain Bun's . Accompagné de frites maison

Effiloché 7h lamb, onion compote & tomato tartar
Served with home fries

Le Thon

23,50€

Mignon de Thon snacké & son huile vierge
Accompagné d'un risotto safrané aux petits légumes

Mignon of healthy tuna & its virgin oil
Accompanied by saffron risotto vegetables

Les Radiatoris du Soleil

19,50€

Pâtes au Pesto rosso aux noix de Cajou, tomates séchées & sa Stracciatella

Pasta with cashew nut pesto, sun-dried tomatoes & its Stracciatella

Les Radiatoris de La Mer

23,90€

Pâtes au Poulpe & coques persillées. Emulsion de Parmesan, tuile pistache

Octopus pasta with marbled cockles. Grana emulsion, pistachio tuile

Le Filet de Boeuf

Env. 180g Boeuf dans le Filet

Nature

29,00€

Fillet of beef nature served with home fries

Env. 180g Boeuf dans le Filet

Sauce Roquefort ou Morilles

32,00€

Fillet of beef with Roquefort or Morels sauce,
served with home fries



WWW.CLUSAZ.COM



Les Spécialités Savoyardes

La Tartiflette

Pommes de terre à la crème, lardons, oignons, Reblochon fermier gratiné au four servie avec salade verte

Potatoes in cream sauce, diced bacon, onions – Reblochon gratin with green salad

23,00€

La Charcuterie

Assortiment de charcuterie, salade verte

Selection of cold cuts & green salad

13,00€

La Fondue au 4 Fromages

Servie minimum pour 2 personnes

Avec Salade verte

Cheese fondue minimum for 2 person, with green salad

23,00€

Prix/pers.

La Fondue au 4 Fromages ROYALE

Servie minimum pour 2 personnes

Avec salade verte, Pommes de terre & Charcuterie de Pays

Cheese fondue, minimum for 2 person with green salad cold cuts & potatoes

29,00€

Prix/pers.

La Fondue aux Cèpes

Servie minimum pour 2 personnes

Avec Salade verte

Cheese Fondue with porcini mushrooms, minimum for 2 person served with green Salad

27,00€

Prix/pers.

La Fondue aux Cèpes ROYALE

Servie minimum pour 2 personnes

Avec salade verte, Pommes de terre & Charcuterie de Pays

Cheese fondue with porcini mushrooms, minimum for 2 person green salad, cold cuts & potatoes

33,00€

Prix/pers.

La Raclette

Au lait cru, servie minimum pour 2 personnes.

Avec salade verte, Pommes de terre & Charcuterie de Pays

Raclette cheese, minimum for 2 person with green salad, cold cuts & potatoes

30,00€

Prix/pers.



WWW.CLUSAZ.COM



Les Desserts Maison

Nous vous invitons à choisir vos desserts maison dès le début du repas. Certains méritant un temps de préparation assez long.

Possibilité de commander les coupes glacées en fin de repas.

We invite you to choose your homemade desserts at the start of the meal. Some desserts take a long time to prepare.

Ice cream sundaes can be ordered at the end of the meal.

La Fraise

12,90

Crumble de Fraises, coulis de framboise & glace vanille

Strawberry crumble, raspberry coulis & vanilla ice cream

Le Mendiant

12,00€

Tarte onctueuse aux fruits secs

Noix, Noisettes, Pistaches torréfiées & caramel

Walnut, Hazelnut, Roasted Pistachio & Caramel Tart

Les Cannelés Profitéroles

13,00

Cannelés, glace vanille chocolat chaud chantilly

Cannelé, vanilla ice cream with hot chocolate & whipped cream

Le Mi-Cuit au Chocolat

13,00

Chocolat noir, servi avec sa glace vanille & son praliné maison

Dark and white chocolate, served with vanilla ice cream & homemade praliné

Le Don Papa

12,50€

Ananas rôti au Don papa, Glace noix de coco & émulsion à la crème vanille

Roasted pineapple with Don Papa, coconut ice cream & vanilla cream emulsion

L'Irish Coffee

12,00€

Whisky Jameson (4cl) Café & Chantilly

Jameson Whisky (4cl) Coffee & Chantilly



WWW.CLUSAZ.COM



Les Coupes Glacées

Nous vous invitons à choisir vos desserts maison dès le début du repas. Certains méritant un temps de préparation assez long.

Possibilité de commander les coupes glacées en fin de repas.

We invite you to choose your homemade desserts at the start of the meal. Some desserts take a long time to prepare.

Ice cream sundaes can be ordered at the end of the meal.

Le Café ou Chocolat Liégeois

1 boule café ou chocolat, 1 boule vanille, café & chantilly

Coffee or chocolate ice cream, vanilla ice cream, café & whipped cream

11,00

La Dame Blanche

2 boules vanille, sauce chocolat & Chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream

11,00€

La Dame Noire

2 boules chocolat, chocolat chaud & Chantilly

Chocolate ice cream, hot chocolate & whipped cream

11,00€

Le Colonel

2 boules sorbet citron & alcool vodka

Lemon ice cream and Vodka alcohol

13,00€

L'Aravis

2 boules glace génépi & alcool de Génépi

Genepi ice cream and Genepi liquor

13,00€

LES PETITS PLUS :

Coupe 1 Boule : 3,50 €

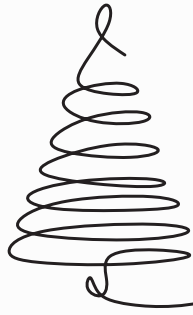
Coupe 2 Boules : 6,50 €

Coupe 3 boules : 9,50 €

Vanille, chocolat, Génépi, citron,
poire, café, noix de coco, menthe-chocolat
*Vanilla, chocolate, Genepi, lemon, pear, coffee,
coconut, chocolate-mint*

Nos horaires d'ouverture des services :

De 12h à 13h30
& de 19h à 21h30



RESTAURANT

Le Petit Montagnard



INFORMATIONS

- Nous travaillons en majeure partie des produits frais, leurs choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.
- Les prix indiqués s'entendent Taxes (10 % ou 20 %) et services compris
- Toutes nos entrées, plats, menus et desserts sont Hors Boissons comprises
- La liste des allergènes & la liste d'origine des viandes sont affichées à l'entrée du restaurant

- We work mainly with fresh product, and their selection is guaranteed while stocks last.
- The prices shown include taxes (10% or 20%) and services.
- All our starters, main courses, menus and desserts do not include drinks.
- The list of allergens and the list of meat origins are displayed at the entrance to the restaurant.

PAIEMENT & FACTURATION

Pour régler sur place les prestations, les moyens de règlements acceptés sont : les espèces dans la limite de 1 000 € (jusqu'à 15 000 € pour les clients dont le domicile fiscal est à l'étranger et sur présentation d'un justificatif de domiciliation), la carte bancaire (Visa, Mastercard, Carte Bleue, American Express), les chèques vacances ANCV, les bons cadeaux des établissements, la carte bancaire ticket restaurant (25.00 € par jour hors weekend et jour férié). Les chèques bancaire & les tickets restaurant papier ne sont plus acceptés.

To pay for services on site, the following methods of payment are accepted: cash up to a limit of 1,000 € (up to 15,000 € for customers whose tax residence is abroad and on presentation of proof of address), bank card (Visa, Mastercard, Carte Bleue, American Express), ANCV holiday vouchers, restaurant vouchers (25.00 € per day excluding weekends and public holidays). Bank cheques and paper luncheon vouchers are no longer accepted.