

# RESTAURANT LE PETIT MONTAGNARD

---

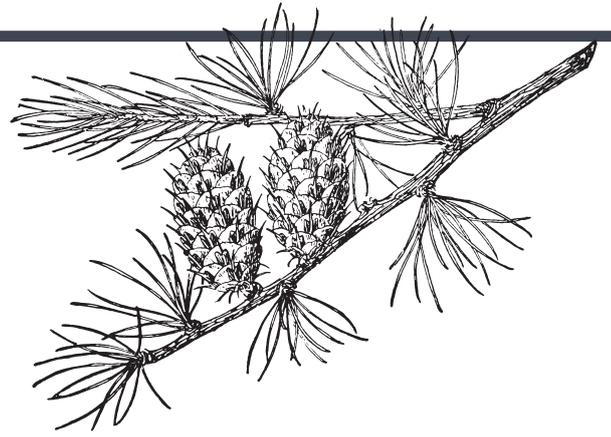
SERVICE DE 12H À 13H45  
& DE 19H À 21H45

Bienvenue



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% & service compris - Liste allergène sur demande





## - Entrées -

**- POTAGE DU MOMENT**

**10.00 €**

*Potage selon l'inspiration du chef, croûtons et fromage râpé*

**- SAUMON GRAVELAX**

**13.00 €**

*Saumon mariné au gros sel par nos soins, coulis de betterave & perles d'Uzo.*

**- TERRINE DE FOIE GRAS MAISON**

**16.00 €**

*Accompagné de sa brioche toastée & confiture de Myrtilles de Savoie*

**- COCHONAILLES**

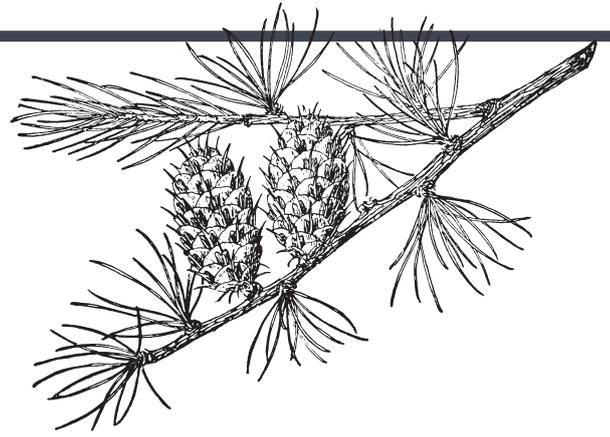
**9.00 €**

*Traditionnelle assiette de charcuteries du Pays*



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% & service compris - Liste allergène sur demande





## - Entrées -

**- POTAGE DU MOMENT**

**10.00 €**

*Potage selon l'inspiration du chef, croûtons et fromage râpé*

**- SAUMON GRAVELAX**

**13.00 €**

*Saumon mariné au gros sel par nos soins, coulis de betterave & perles d'Uzo.*

**- TERRINE DE FOIE GRAS MAISON**

**16.00 €**

*Accompagné de sa brioche toastée & confiture de Myrtilles de Savoie*

**- COCHONAILLES**

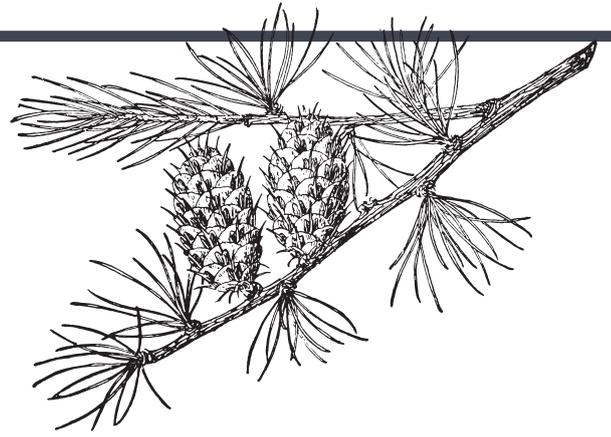
**9.00 €**

*Traditionnelle assiette de charcuteries du Pays*



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% & service compris - Liste allergène sur demande





## - Entrées -

**- POTAGE DU MOMENT**

**10.00 €**

*Potage selon l'inspiration du chef, croûtons et fromage râpé*

**- SAUMON GRAVELAX**

**13.00 €**

*Saumon mariné au gros sel par nos soins, coulis de betterave & perles d'Uzo.*

**- TERRINE DE FOIE GRAS MAISON**

**16.00 €**

*Accompagné de sa brioche toastée & confiture de Myrtilles de Savoie*

**- COCHONAILLES**

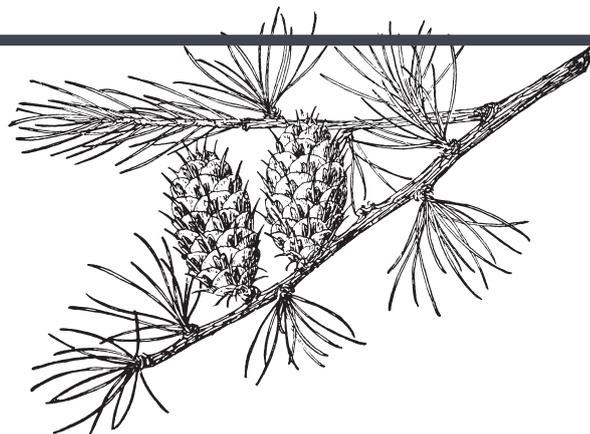
**9.00 €**

*Traditionnelle assiette de charcuteries du Pays*



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% & service compris - Liste allergène sur demande





## - Assiettes plats -

### - PLANCHE D'ICI

15.00 €

*Tomme blanche, charcuterie et terrine de Pays, pommes de terre vapeur, salade*

### - SALADE ARAVIS

16.00 €

*Crousillant de reblochon, jambon cru, salade verte, oignon rouge, carottes*

### - SALADE DU CRÊT DU MERLE

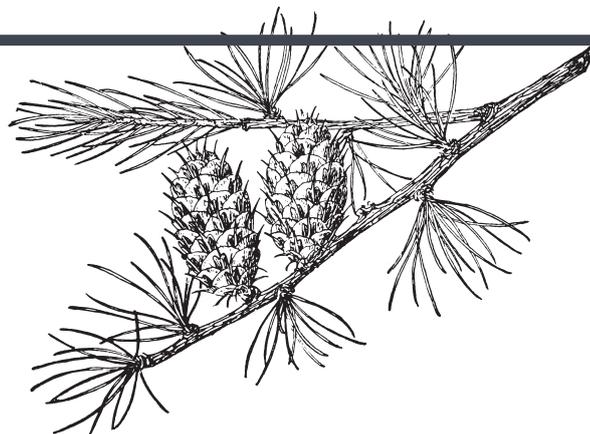
17.00 €

*Toasts de chèvre frais au miel, jambon cru, salade verte, oignons, carottes, raisins*



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% & service compris - Liste allergène sur demande





# Spécialités Savoyardes

- TARTIFLETTE, SALADE VERTE

18.00 €

*Pommes de terre à la crème, lardons, oignons - reblochon gratiné au four*

- ASSIETTE DE CHARCUTERIE

9.00 €

## SPECIALITIÉS SERVIES MINIMUM POUR 2 PERSONNES

- FONDUE SAVOYARDE, SALADE VERTE

19.00 € / PERS.

- FONDUE AUX CÈPES, SALADE VERTE

22.00 € / PERS.

- FORMULE FONDUES

10.00 €

*Pommes de terre, charcuterie*

- RACLETTE

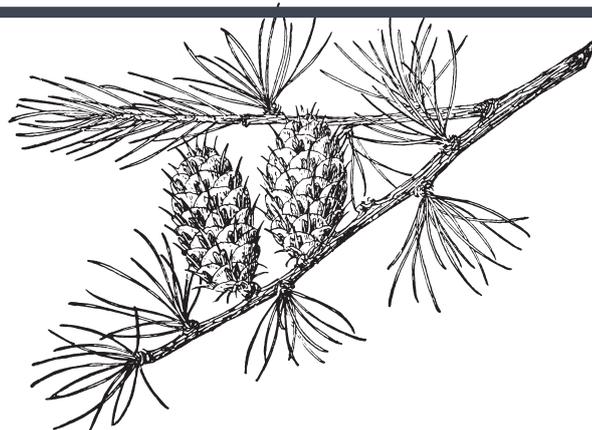
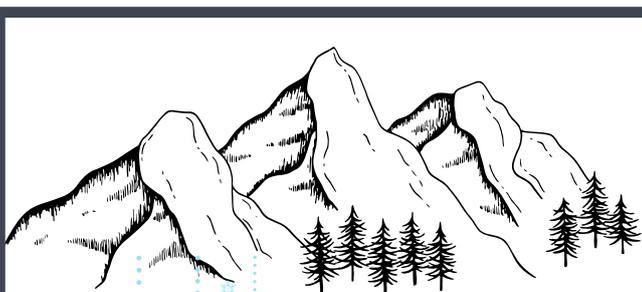
25.00 € / PERS.

*Pommes de terre vapeur, cochonnailles, viande des grisons, salade verte*



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% & service compris - Liste allergène sur demande





## - Plats chauds -

**- FAUX FILET GRILLÉ**

**25.00 €**

*Sauce aux morilles, Pommes de terre grenaille*

**- BURGER DE L'AIGUILLE**

**19.00 €**

*Steak haché maison, pain brioché, reblochon, salade verte & frites*

**- LINGUINE AU POULET**

**21.00 €**

*Pâte Linguine à la crème, émincé de poulet et girolles*

**- RISOTTO DE SAINT JACQUES**

**26.00 €**

*Risotto crémeux aux poireaux et Saint Jacques rôties*

**- PAVÉ DE SAUMON SNAKÉ**

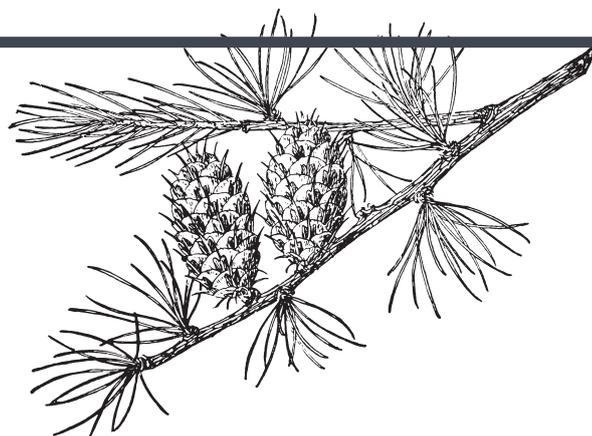
**23.00 €**

*Saumon frais santé avec sa poelée de légumes oubliés au court bouillon*



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% & service compris - Liste allergène sur demande





# - Menu Savoyard -

## ENTRÉE

*Assiette de cochonnailles*

## PLAT PRINCIPAL

*Tartiflette au reblochon, salade verte*

## DESSERTS

*Tarte myrtilles*

*ou*

*Coupe au génépi*



**Menu Enfant 11.00 €**

**Jusqu'à 10 ans**

Mini tartiflette

ou

Nuggets

(au choix frites ou légumes)

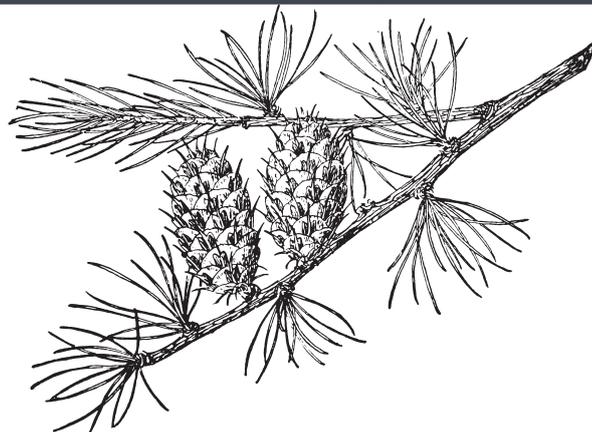
\*\*\*

Surprise glacée



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% & service compris - Liste allergène sur demande





# Menu Petit Montagnard



## ENTRÉES

*Foie gras maison,  
Accompagné de sa brioche toastée  
& confiture de Myrtilles de Savoie  
ou*

*Saumon Gravelax, coulis de betterave & perles d'Uzo.*



## PLATS PRINCIPAUX

*Faux Filet aux morilles, pommes de terre grenailles  
ou*

*Risotto crémeux de Saint Jacques*

+ 5.00 € le fromage

## DESSERTS

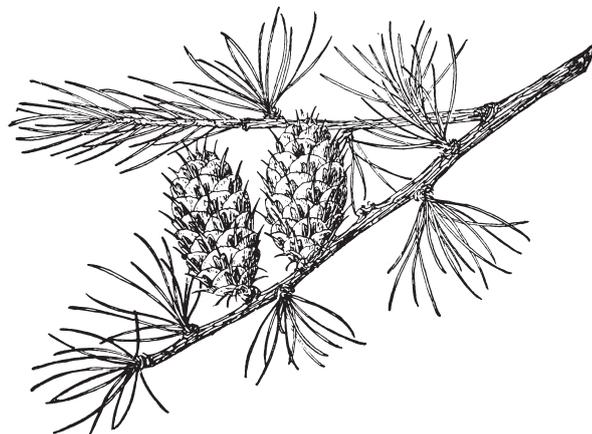
*Au choix dans notre carte*

+ 3,00 € le café gourmand



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% & service compris - Liste allergène sur demande





## - Coupes Glacées -

- CHOCOLAT LIEGEOIS 9,00 €

*1 boule chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud & chantilly*

- CAFÉ LIEGEOIS 9,00 €

*1 boule café, 1 boule vanille, chocolat chaud & chantilly*

- DAME BLANCHE 9,00 €

*2 boules vanille, chocolat chaud & chantilly*

- COUPE COLONEL 10,00 €

*2 boules sorbet citron & alcool vodka*

- COUPE ARAVIS 10,00 €

*2 boules glace génépi & alcool de génépi*

- COUPE WILLIAM 10,00 €

*2 boules sorbet poire & alcool de poire*



Coupe 1 boule 2,70 €

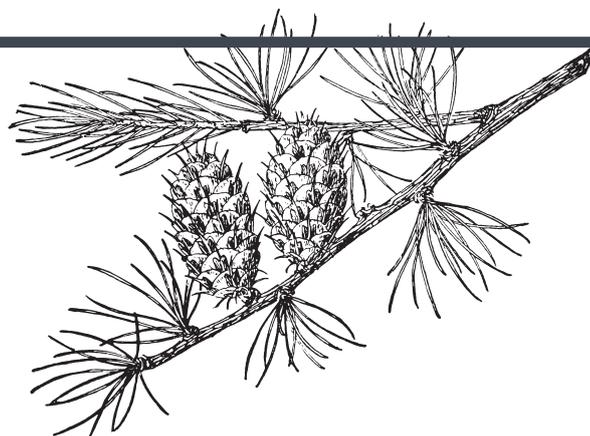
Coupe 2 boules 5,40 €

Vanille, fraise, chocolat au lait  
génépi, citron, myrtilles, poire,  
café, caramel fleur de sel, noix de  
coco, menthe chocolat



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10%, 20% & service compris - Liste allergène sur demande





## - Fromages -

- ASSIETTE DE NOS MONTAGNES

9.00 €

*Assortiments de fromages du Pays, salade verte*

- FAISSELLE

6.00 €

*au choix crème ou myrtilles*

## - Desserts Maison -

- TARTE MYRTILLES & CHANTILLY

9.00 €

- CRÈME BRÛLÉE AU GENÉPI

9.00 €

- MI-CUIT AU CHOCOLAT

10.00 €

*Crème anglaise & glace vanille A commander en début de repas*



- DON PAPA

9.00 €

*Ananas au Rhum Don Papa, glace noix de coco et crème anglaise mousseline*

- CAFÉ OU THÉ GOURMAND

11.00 €

*Assortiment de mini desserts selon l'humeur du chef*



Nous travaillons en majeure partie des produits frais, les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% & service compris - Liste allergène sur demande

