

LA  
CARTE

HIVER 2019-2020



Nous travaillons en majeure partie des produits frais – Les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles - Liste des allergènes sur demande – Taxes (10%) et service compris



HOTEL *la Montagne* ★★  
RESTAURANT *le Petit Montagnard*



## Entrées

- *Velouté du moment* 8.00€
  - *Feuilleté d'escargots en chausson, crème Persillade* 10.00€
  - *Tataki de Thon, saladine et huile de sésame* 12.00€
  - *Saumon Gravelax maison, coulis de Betterave* 14.00€
- Crème de Ciboulette et perle de Yuzu*
- *Terrine de Foie Gras maison* 15.00€
- Chutney de Figues*

## Sur le Pouce

- *Salade Chaves* 14.00€
- Salade verte composée, jambon cru, Reblochon tiède dans une feuille de Brique*
- *Burger de La Montagne* 16.00€
- Steak haché maison (environ 160g), Reblochon fermier, tartare de tomate*
- Servi avec frites et salade verte*
- *Burger de Thon* 17.00€
- Steak de thon frais (environ 160g), tartare de tomate, pesto*
- Servi avec frites et salade verte*





HOTEL *la Montagne* ★★  
RESTAURANT *le Petit Montagnard*



## Plats

- |   |        |
|---|--------|
| - <b>Les Quenelles de Brochet</b>   | 16.00€ |
| <i>A la Béchamel, bouchée à la Reine aux Champignons</i>                              |        |
| - <b>L'Agneau</b>   | 17.00€ |
| <i>Parmentier d'Agneau confit, sauce au pain d'épices</i>                             |        |
| - <b>Les Ris de Veau</b>  | 20.00€ |
| <i>Sauce Madère et Morilles, écrasé de pommes de terre Vitelotte</i>                  |        |
| - <b>Le Veau</b>  | 24.00€ |
| <i>Médaille de Quasi de Veau, sauce écrevisses, poêlée de légumes oubliés</i>         |        |
| - <b>Le Boeuf</b>   | 28.00€ |
| <i>Filet de Boeuf, réduction de Pinot noir à la Truffe, pommes de terre Grenaille</i> |        |
| - <b>Le Saumon</b>  | 23.00€ |
| <i>Pavé de Saumon, Tagliolini à l'encre de Seiche bouillon Thai</i>                   |        |
| - <b>Les Saint-Jacques</b>  | 25.00€ |
| <i>Risotto crémeux aux Saint-Jacques</i>  |        |





HOTEL *la Montagne* ★★  
RESTAURANT *le Petit Montagnard*



## Menus

### Menu Savoyard 26.00€

Assiette de Charcuterie

\*\*\*

Tartiflette, salade verte

\*\*\*

Coupe Génépi

### Menu Enfant 10.00 € (jusqu'à 12 ans)

Mini-Tartiflette

Ou

Nuggets frites

Ou

Tagliatelles à la Bolognaise

\*\*\*

Glace





HOTEL *la Montagne* \*\*  
RESTAURANT *le Petit Montagnard*



Menu La Montagne 40.00€

Foie gras maison, Chutney de figues

Ou

Saumon Gravelax maison, coulis de Betterave

Crème de Ciboulette et perle de Yuzu

\*\*\*

Médailon de Quasi de Veau, sauce écrevisses,

Poêlée de légumes oubliés

Ou

Risotto crémeux de Saint-Jacques

\*\*\*

Dessert au choix

**Menus**

Menu du Jour

(Du Lundi au Samedi midi)

- Plat du jour	12.50 €
- Plat/Dessert du jour	16.00 €
- Entrée/Dessert du jour	16.00 €
- Menu du jour complet	19.00 €





HOTEL *la Montagne* ★★  
RESTAURANT *le Petit Montagnard*



## Spécialités Savoyarde

- Escalope Savoyarde, Frites et salade verte 15,00 €

Escalope de volaille lardée gratinée, sauce au Reblochon

- Tartiflette, salade verte 17,00 €

- Planche des Montagnes 16,00 €

Beignets de pomme de terre, Reblochon, Tomme de Savoie, Charcuterie, Salade verte

- Planche de Charcuterie de Pays 8,00 €

Jambon de Savoie, Saucisson

Les spécialités ci-dessous sont servies **minimum pour 2 personnes**

- Fondue Savoyarde, salade verte 19,00 €/personne

- Fondue Savoyarde aux Cèpes, salade verte 21,00 €/personne

- Reblochon au Four 23,00 €/personne

Pommes de terre vapeur, charcuterie, salade verte

- Raclette 24,50 €/personne

Pommes de terre vapeur, charcuterie, salade verte





HOTEL *la Montagne* ★★  
RESTAURANT *le Petit Montagnard*



## **Fromages**

## **Desserts**

- |   |        |
|---|--------|
| - Fromage Blanc<br>(Nature , fresh cream , or red fruit grout )   | 6.00€  |
| - Assiette de Fromages de Pays  | 8.00€  |
| - Tarte Myrtilles   | 7.00€  |
| - Nougat glacé, Chantilly à la Cerise   | 8.00€  |
| - Cèpes du Petit Montagnard   | 9.00€  |
| - Moelleux au chocolat (10 minutes d'attente)   | 9.00€  |
| - Café gourmand   | 9.00€  |
| - Irish Coffee  | 9.00€  |
| - Le Don Papa<br>(Ananas infusé dans du vieux Rhum, glace noix de coco et mousseline de crème Anglaise) | 10.00€ |





HOTEL *la Montagne* ★★  
RESTAURANT *le Petit Montagnard*



## Coupes Glacées

### Parfums glaces et Sorbets

Vanille, Chocolat, Caramel fleur de sel, Café, Noix de Coco, Génépi, Poire, Citron,  
Fraise, Myrtille, Menthe Chocolat, Génépi.

- |  |        |
|--|--------|
| - Coupe 1 boule  | 2.50 € |
| - Coupe 2 boules   | 4.50 € |
| - Coupe 3 boules   | 6.00 € |
| - Dame blanche ou Dame noire                                     | 8.00 € |
| Glace Vanille ou Chocolat, sauce Chocolat et Chantilly           |        |
| - Chocolat ou Café Liégeois                                      | 8.00 € |
| Glace Vanille, Chocolat ou Café avec chocolat chaud et Chantilly |        |
| - Coupe Génépi   | 9.00 € |
| Glace Génépi et alcool de Génépi                                 |        |
| - Coupe Colonel  | 9.00 € |
| Glace citron et alcool de Vodka                                  |        |
| - Coupe William  | 9.00 € |
| Glace Poire et alcool de Poire                                   |        |

