

# Le Mont Joly

## BISTROT

Chef exécutif - Fabien Laprée  
Chef pâtissier - Gauthier Chaffard

### LES ENTRÉES

Crème de potimarron\*, .....16 €  
Huile de noisettes et tartine de jambon de Savoie  
*Cream of pumpkin soup, hazelnut oil and a slice of Savoy ham*

✓ \*DISPONIBLE EN VERSION VEGAN

Diots de Savoie\*, .....20 €  
Salade tiède de lentilles vertes du Puy relevée à la moutarde  
*Diots de Savoie, warm salad of green lentils from Puy with mustard*

✓ \*DISPONIBLE EN VERSION VEGAN

Pâté en croûte de l'Armancette, .....20 €  
Volaille, foie gras, pistache, et salade verte  
*Pâté en croûte de l'Armancette, poultry, foie gras, pistachio, green salad*

Tartare de truite, .....19 €  
Concombre, pomme granny Smith, citron vert et herbes fraîches  
*Trout tartar, cucumber, granny Smith apple, lime and fresh herbs*

Véji Poke Bowl\*, .....14 €  
*Vegetarian Poke Bowl*

✓ \*VEGAN

### LES SPÉCIALITÉS

Fondue du Mont Joly, salade verte .....21 €  
*Savoyard fondue, green salad*

Fondue aux morilles, salade verte .....26 €  
*Morel fondue, green salad*

Tartiflette, .....20 €  
Pommes de terre, Reblochon, lardons et salade verte  
*Tartiflette, potatoes, Reblochon, bacon and green salad*

### LES PLATS

Filet de bœuf charolais, .....42 €  
Pommes darphin au Beaufort, échalotes confites au vin rouge et sauce bordelaise  
*Charolais beef fillet, Darphin potatoes with Beaufort cheese, shallots preserved in red wine and bordelaise sauce*

Epaule d'agneau confite 24 heures, .....28 €  
Chou vert farci, pommes de terre grenailles, jus d'agneau  
*Stuffed green cabbage, baby potatoes, lamb sauce*

Suprême de volaille fermière rôti, .....30 €  
Polenta Taragna crémeuse au Beaufort, sauce crème aux champignons  
*Roasted yellow chicken breast fillet, creamy Polenta Taragna with Beaufort cheese, cream sauce with mushrooms*

Burger du Mont Joly, .....20 €  
Sauce barbecue, lard, oignons confits, steak Charolais, Reblochon et feuilles de salade romaine  
*Mont Joly Burger, barbecue sauce, bacon, candied onions, Charolais steak, Reblochon cheese and romaine lettuce leaves*

Saint-Jacques snackées, .....32 €  
Ravioles de ricotta et citron confit  
*Pan-fried scallops, ricotta raviolis and candied lemon*

Ombre chevalier, .....28 €  
Cuit à l'unilatéral, mousseline de brocolis et variation de chou-fleur, beurre blanc  
*Arctic char, Baked on one side, broccoli mousseline and cauliflower variation, beurre blanc*

Risotto de Crozets parfumé à la truffe, .....30 €  
Champignons et Abondance  
*Risotto of Crozets with truffle, mushrooms and Abondance*

Curry de patates douces\*, .....22 €  
Lait de coco, citron vert et coriandre fraîche  
*Sweet potato curry, coconut milk, lime and fresh coriander*

✓ \*VEGAN

### LES BOUCHÉES DU MONT JOLY

Croque à la truffe noire.....15 €  
*Black truffle croque monsieur*

Tarte flambée parfumée à la truffe.....12 €  
*Tarte flambée with truffle flavor*

Truite fumée.....8 €  
Crème à l'aneth et citron vert sur un blinis au sarrasin  
*Smoked trout, dill and lime cream on buckwheat blinis*

Assiette de charcuteries de la Maison Baud.....14 €  
*Selection of charcuteries from Maison Baud*

Assiette de fromages, toasts de pain grillé.....14 €  
*Selection of cheeses, toasted bread*

Croquettes de Mozzarella.....8 €  
*Mozzarella cheese croquettes*

Arancini sicilien.....8 €  
*Sicilian Arancini*

Pata Negra - 42 mois d'affinage.....14 € / 80g  
*Pata Negra - 42 months maturing*

Bagna Cauda,.....8 €  
Légumes croquants de saison, tapenade, fromage blanc à la ciboulette  
*Crunchy seasonal vegetables, tapenade, cottage cheese with chives*

Assiette à tartiner.....12 €  
Purée d'artichauts, tartare de tomates confites, tapenade et focaccia  
*Artichoke puree, tomato tartar, tapenade and focaccia*

Pâté en croûte de l'Armancette, .....20 €  
Volaille, foie gras, pistache, accompagné de sa salade verte  
*Pâté en croûte de l'Armancette, poultry, foie gras, pistachio, green salad*

### LES DESSERTS

Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat .....12 €  
*Profiteroles, vanilla ice cream and chocolate sauce*

Tartelette Bourdaloue, poire et amandes .....9 €  
*Bourdaloue tartlet, pear and almonds*

Ile flottante, crème anglaise et pralines roses.....8 €  
*Floating island with pink pralines*

Crème brûlée parfumée aux agrumes .....8 €  
*Citrus scented crème brûlée*

Carpaccio d'ananas, sorbet aux fruits de la passion\* .....8 €  
*Pineapple carpaccio, passion fruit sorbet*

✓ \*VEGAN

Coupe Dômes de Miage.....12 €  
*Dômes de Miage scoop*

### MENU ENFANT - 15€

Steak hâché, frites *ou* Poisson, frites *ou* Pizzetta classique  
*Steak with fries or Fish and chips or Classic pizzetta*

Fondant chocolat cookie *ou* Boule de glace au choix  
*Chocolate cookie fondant or Ice cream scoop*

Sirup à l'eau  
*Water syrup*