

Le Mont Joly

◇ BISTROT ◇



APÉRITIFS À PARTAGER

- La planche de charcuteries de montagne 14 €
- Truite du Val de Chaise, 12 €
fumée par nos soins, crème ciboulette et citron
- Croque-Monsieur, 12 €
au Beaufort, jambon et champignons

ENTRÉES

- Velouté du moment * 14 €
- L'Œuf bio de Marin,* 16 €
potimarron et noisettes, diots fumés
- Perches du Léman, 19 €
rouille et mesclun
- Pâté en croûte, 18 €
au foie gras, volaille et cochon, confit de pruneaux de Passy

PLATS

- Truite de Marlens, 32 €
chou pointu braisé et beurre blanc aux œufs de poissons
- Quasi de veau au Brézain, 34 €
véritable purée de pomme de terre, sauce moutarde et miel
- Le Burger d'ici, 29 €
bun boulanger maison, bœuf, lard fermier, tomme de Véroce, oignons confits, mayonnaise ail/ciboulette, frites maison et salade verte
- Légumes locaux cuisinés, ** 28 €
crème de châtaigne et pain grillé
- Fondue des Grandes Alpes, 24 €
Beaufort, Fontina, Vacherin fribourgeois, servie avec salade verte
(pour minimum 2 personnes, prix par personne)

MENU DU MARCHÉ

Du mercredi au samedi pour le déjeuner

- Entrée / Plat ou Plat / Dessert 27 €
Entrée / Plat / Dessert 35 €

Menu en fonction du marché et de l'inspiration du chef, rapprochez vous de votre serveur

LE RENDEZ-VOUS DU DIMANCHE

Le poulet rôti de la
Ferme de la Chambotte

25 € / personne

DESSERTS

- Assiette de fromages, 14 €
de la ferme des Roches Fleuries
- Tarte au citron meringuée 10 €
- Crème brûlée 10 €
- Le Paris-Brest 10 €
- Glaces et sorbets 1 boule 3.50 €
2 boules 6 €
3 boules 9 €
- Supplément chantilly 1 €

MENU ENFANT

Sirop à l'eau
Poulet pané ou Poisson rôti
Légumes de saison ou Frites maison
Boule de glace ou Dessert du moment

17 €