

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 crème truffée

ENTRÉES

- Soufflé de brochet du Léman, 16 €
cressonnière
Escargots de Magland, 19 €
poitrine de porc et poire rôtie
Pâté en croûte, 16 €
 cochon, volaille et foie gras, confiture maison
✓ Poireaux vinaigrette, 19 €
Mimosa et vinaigrette truffée
✓ Salade frisée, entrée 16 €
noix, poire et Bleu de Bonneval plat 24 €
✓ Velouté du moment 14 €

PLATS

- Truite de Marlens à la plancha, 32 €
purée de topinambour et beurre blanc aux œufs de poisson fumés
Brochette de bœuf mariné, 34 €
frites de patates douces et mayonnaise japonaise
Le Burger d'ici, 29 €
bun boulanger maison, bœuf, lard fermier, tomme de Véroe, oignons confits, mayonnaise ail/ciboulette, frites maison et salade verte
✓ Légumes locaux comme un Pot-au-feu*, 24 €
bouillon végétal et Beaufort d'alpage
Joue de porc confite, 28 €
purée de céleri, sauce moutarde et miel
✓ 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 30 €
Entrée / Plat / Dessert 38 €

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
Flan de l'Armancette 10 €
Tartelette aux fruits 10 €
Paris-Brest à partager, 10 €/personne
glace noisette (pour 2 personnes)
Glaces et sorbets 1 boule 3.50 €
2 boules 6 €
3 boules 9 €
Supplément chantilly 1 €

MENU MARMOTTON

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

17 €

✓ Végétarien

* Version vegan possible, sur demande. Les prix s'entendent en net, service compris. Carte des allergènes sur demande. Origine de nos viandes : France & Grande-Bretagne.