



Le Mont Joly

—◇— BISTROT —◇—

Ouvert du mercredi au dimanche



APÉRITIFS À PARTAGER

La planche de charcuteries de montagne14 €

Truite du Val de Chaise fumée par nos soins,12 €
crème ciboulette et citron

Croque-monsieur,12 €
au Beaufort et champignons

ENTRÉES

Soufflé de pêche d'Éric Jacquier,19 €
sauce à la tomate jaune

Croustillant de Sérac et gardons marinés,19 €
légumes croquants

Salade savoyarde*, Entrée - 17 €
tomates anciennes et tomme d'été Plat - 25 €

PLATS

Truite de Marlens,32 €
caviar d'aubergine et sauce vierge au basilic

Poitrine de veau confite 12 heures,34 €
piperade et jus condimenté

Le Burger d'ici,29 €
recette 100% Savoyarde, lard fermier, pesto de basilic
et mayonnaise maison, frites maison et salade verte

Petits farcis de légumes d'été*,28 €
basilic et tomates confites

PLAT À PARTAGER

Fondue des «Grandes Alpes»
Vacherin Fribourgeois, Beaufort AOP, Fontina AOP
Salade verte

24 €

MENU DU MARCHÉ

Du mercredi au samedi pour le déjeuner

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 27 €

Entrée / Plat / Dessert 35 €

Plats affichés sur l'ardoise du jour,
en fonction du marché et de l'inspiration du chef

LE RENDEZ-VOUS DU WEEK-END

Tous les dimanches midi

Le poulet rôti
Ferme de la Chambotte

25 € / personne

DESSERTS

Assiette de fromages14 €
de la ferme des Roches Fleuries

Le flan de l'Armancette10 €

La tarte aux fruits de saison10 €

Le Paris-Brest10 €

Glaces et sorbets du moment (2 boules)10 €

MENU ENFANT

Poulet pané ou poisson rôti
Légumes de saison ou frites maison
Boule de glace ou dessert du moment
Sirop à l'eau

17 €

*Ces plats peuvent être déclinés en version vegan, sur demande.

Une liste des allergènes est disponible sur demande. Origine de nos viandes : Rhône Alpes-France.

Tous nos prix sont nets, service et taxes compris