

Le Mont Joly

—◇— BISTROT —◇—

LES ENTREES

- Le pâté en croûte du Mont Joly,20 €

Foie gras, pistaches, salade verte

Pâté en croute, foie gras, pistachios, green salad
- La salade de chèvre frais
de la Ferme des Roches Fleuries,14 €

Magret fumé, tomates cerises

*Fresh goat cheese salad from the Roches Fleuries Farm,
smoked duck breast, cherry tomatoes*
- Gaspacho de tomates Andalou,18 €

Légumes croquants et huile de basilic

Andalou-style tomato gazpacho, crispy vegetables, basil oil
- Le poke bowl vegan*,14 €

Crudités, avocat, pamplemousse

Vegan Poke Bowl, raw vegetables, avocado, grapefruit
- Tomates anciennes,18 €

Burrata, pesto et crème de balsamique

Heirloom tomatoes, Burrata, pesto and balsamic cream
- Le carpaccio de crevettes,16 €

Concombre, mangue, passion et citron vert

Shrimp Carpaccio, cucumber, mango, passion fruit and lime

*VEGAN

LES CLASSIQUES

- La brandade de morue,24 €

A la nîmoise, salade verte, croutons de tapenade

Cod brandade, green salad, tapenade croutons
- Le tartare de bœuf charolais,23 €

Pommes frites, salade verte

Charolais beef tartar, french fries, green salad
- La caponata d’aubergine*,20 €

Olives Taggiashe, tomates confites, basilic,
servie avec salade verte

*Eggplant caponata, Taggiashe olives, candied tomatoes, basil,
served with green salad*
- L’onglet de bœuf,30 €

Confit d’échalotes, sauce marchand de vin, frites et salade

Beef cutlet, shallot confit, wine sauce, french fries and green salad
- Le burger du Mont Joly,20 €

Steak charolais, sauce barbecue, Reblochon, frites

Burger, Charolais steak, barbecue sauce, Reblochon cheese, fries

LES SPECIALITES

- La fondue des grandes Alpes,22 €

Vacherin fribourgeois / Fontina / Beaufort

Savoyard fondue, green salad
- La fondue savoyarde complète32 €

pommes de terre, charcuterie et salade verte

Savoyarde fondue, potatoes, charcuterie and salad
- La tartiflette,20 €

Lard fermier, reblochon

Potatoes, Reblochon, bacon and green salad

À PARTAGER

- Les croustillants de Reblochon,.....8 €

bacon et sauce tomate

*Crispy Reblochon cheese and bacon
with tomato sauce*
- La charcuterie de la Maison Baud14 €

Selection of charcuteries from Maison Baud
- La charcuterie italienne14 €

Selection of italian charcuteries
- Les fromages
de la ferme des Roches Fleuries14 €

The cheeses of the Roches Fleuries farm
- Les croquettes de Mozzarella, pesto8 €

Mozzarella cheese croquettes
- Le croque truffe, jambon, Abondance ...15 €

Truffle, ham and Abondance croque monsieur
- La focaccia12 €

Focaccia
- La tarte flambée façon pissaladière12 €

Pissaladière-style flambéed pie

AU FOUR / AU GRILL

- La quenelle de poisson du lac,26 €

Sauce homardine, riz pilaf aux légumes

Lake fish quenelle, lobster sauce, rice pilaf with vegetables
- La volaille fermière,30 €

Polenta crémeuse au beaufort, épi rôti, jus de volaille

*Farm poultry, creamy polenta with beaufort cheese, roasted
corncob, poultry jus*
- Filet d’omble chevalier,28 €

Sauce vierge, sauté de courgettes vertes et jaunes à
l’estragon

*Char fillet, vierge sauce, sauteed green and yelow zucchini with
tarragon*
- L’épaule d’agneau confite 24 heures,28 €

Barigoule de légumes, jus au serpolet

*Lamb shoulder confit 24 hours, vegetable barigoule,
with thyme juice*

LES DESSERTS

- L’île flottante.....8 €

Crème anglaise, amandes caramélisées

Floating island with custard, caramelized almonds
- La mousse au chocolat Guanara 70%8 €

Guanara 70% chocolate mousse
- Clafoutis aux fruits de saison9 €

Seasonal fruit clafoutis
- La soupe de fruits rouges, basilic10 €

Red fruit soup, basil
- Les fraises Melba, chantilly10 €

Strawberries Melba, whipped cream

MENU ENFANT - 15€

Steak hâché *ou* poisson accompagné de frites ou légumes *ou* pizzetta classique
Fondant chocolat cookie *ou* boule de glace au choix | Sirop à l’eau
Steak or fish with French fries or vegetables or classic pizzetta | Chocolate cookie fondant or Ice cream scoop | Water syrup

CHEF EXÉCUTIF - FABIEN LAPRÉE | CHEF DE CUISINE - ANTHONY CLARAC

CHAMPAGNE & AUTRES BULLES

	75 cl
Champagne	95 €
Ayala, «Brut Majeur»	
Champagne	170 €
Bollinger, «Spécial Cuvée»	
Champagne	220 €
Bollinger, «Rosé»	
Crémant de Savoie	45 €
Domaine Jean-François Quenard	

VINS ROSES

	37,50 cl	75 cl
Côteaux d’Aix en Provence	29 €	
Domaine Val de Caire, «Brut Majeur», 2022		
Côtes de Provence	29 €	50€
Miraval, 2022		

VINS BLANCS

VINS DES ALPES

	75 cl
Vin de Savoie Chignin Bergeron	40 €
Sylvain Ravier, 2021	
Vin de Savoie Chignin Bergeron	60 €
Domaine J.F Quenard «Au pied des Tours», 2022	
Apremont	35 €
Domaine Blard, 2022	
Roussette de Savoie	33 €
Domaine de l’Idylle, 2022	
IGP* des Allobroges	40 €
Domaine Trosset, «Avalanche blanche» 2021	
* Indication géographique protégée	

BOURGOGNE

	75 cl
Petit Chablis	45 €
Domaine Christophe, 2022	
Chablis 1^{er} cru	75 €
Domaine Christophe, «Fourchaume», 2016	
Mâcon-Village	49 €
Domaine Paquet, «Nos cinq terroirs», 2021	

VALLEE DE LA LOIRE

	75 cl
Sancerre	45 €
Domaine Pascal Gitton, «Calcaire», 2020	
Reuilly	33 €
Domaine Mathieu Mabillot, 2022	

VINS ROUGES

VINS DES ALPES

	75 cl
Vin de Savoie	30 €
Sylvain Ravier, «Pinot noir», 2022	
Vin de Savoie	35 €
Domaine de l’Idylle, «Le Tithonien», 2022	
Vin de Savoie	49 €
Domaine de l’Idylle, «Persan», 2021	

VALLEE DU RHONE

	37,50 cl	75 cl
Crozes-Hermitage	26 €	50€
Domaine Combier, 2022		
Côtes du Rhône	35 €	
Mas du Libian, «Bout d’Zan», 2022		
Côtes du Rhône	75 €	
Clos du Caillou, «Les Quartz», 2021		
Cornas	85 €	
Paul Jaboulet, «Les grandes terrasses», 2017		

BOURGOGNE

	75 cl
Bourgogne	65 €
Domaine Girardin, 2021	
Beaune 1^{er} Cru	115 €
Domaine Chanson, «Clos du Roi», 2020	

BEAUJOLAIS

	75 cl
Brouilly	35 €
Famille Blain, 2021	

BORDEAUX

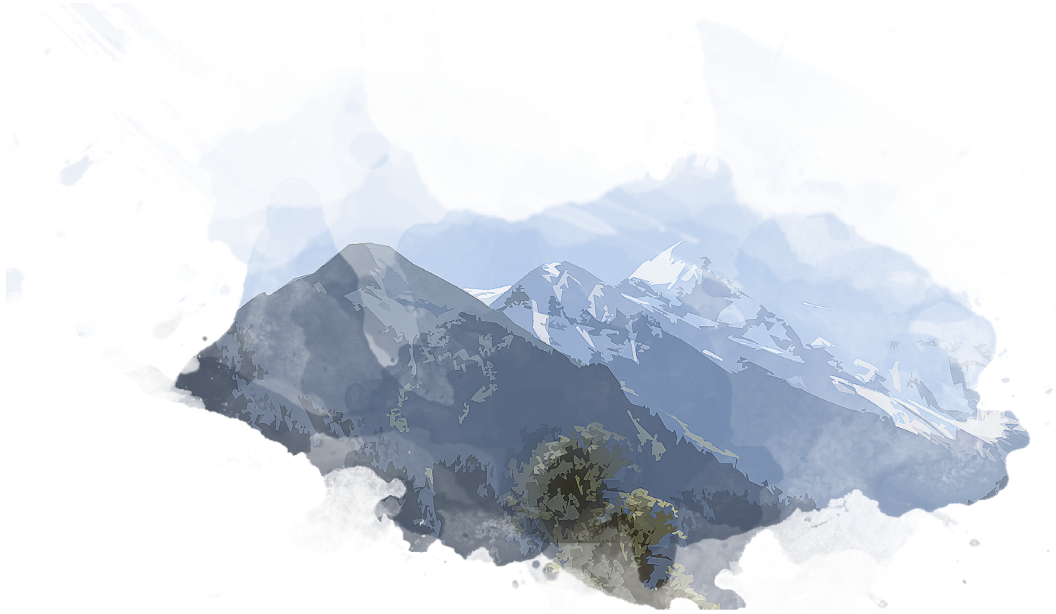
	75 cl
Médoc	85 €
Château de Potensac, 2015	
Saint-Emilion	50 €
Château Flaunys, 2016	

VALLEE DE LA LOIRE

	75 cl
Sancerre	85 €
Domaine Pascal Gitton, «Les Romains», 2015	

ITALIE

	75 cl
Vénétie	75 €
Villa Emo, 2017	
Magnum disponible sur demande	



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous vous remercions de nous prévenir en cas d'allergies ou intolérances alimentaires. Une liste des allergènes est disponible sur demande.
Origine de nos viandes : France. Tous nos prix sont nets - service et taxes compris.
Les plats que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.
Please let us know if you have any food allergies or intolerances. A list of allergens is available on request.
Origin of our meats: France. All our rates include taxes and service. Prices in Euros.
The products we offer are subject to market seasonality, and may therefore, be unavailable.

