



Le Mont Joly

—◇— BISTROT —◇—

Ouvert du mercredi au dimanche,
de 12h à 14h et de 19h à 21h

LES ENTRÉES

- 📍 Le tartare de truite de la maison Murgat19 €
Concombre et herbes fraîches, vinaigrette mangue et passion
- 📍 Pâté en croûte Bressan18 €
Porc, volaille et moutarde à l'ancienne
- Le vitello tonnato.....20 €
Sur un sablé au parmesan, câpres, roquette et tomates confites
- ✓ Salade de jeunes pousses.....16 €
Tomates cerises, concombre, menthe et coriandre, parmesan
- ✓ Velouté glacé de petits pois à la menthe18 €
Fromage de chèvre frais de la ferme des Roches Fleuries
et croûtons dorés

LES CLASSIQUES

- Le burger du Mont Joly.....24 €
Steak Charolais, sauce barbecue maison, bacon,
Reblochon et frites IGP Savoie, mesclun de jeunes pousses
- Le tartare de bœuf Charolais26 €
Coupé au couteau, frites IGP Savoie, mesclun de jeunes pousses
- La fondue des Grandes Alpes.....22 €
Vacherin fribourgeois, Fontina, Beaufort
- La fondue des Grandes Alpes complète.....34 €
Pommes de terre, charcuterie et salade verte
- La tartiflette22 €

NOS SPÉCIALITÉS

- Le maigre cuit à l'unilatéral32 €
Légumes et crémeux aioli
- Gigot d'agneau rôti29 €
Caviar d'aubergines, olives taggiasches et coriandre,
Sauce au yaourt et herbes fraîches
- Risotto d'orzo à la tomate24 €
Stracciatella, origan et jambon de Savoie
- ✓ Cocotte de légumes22 €
Cuits en barigoule et huile d'herbes
- ✓ Caponata d'aubergines20 €
Olives taggiasches, tomate et basilic

BOUCHÉES APÉRITIVES

- Les croustillants de Reblochon.....8 €
Bacon et romarin
- La charcuterie de Savoie « Maison Baud »14 €
- ✓ Bagna cauda8 €
Crème fraîche, pesto de basilic et anchoïade
- Le croque truffe, jambon et Abondance15 €
- ✓ La focaccia12 €
Purée d'artichauts, tapenade et tomates confites
- ✓ La tarte flambée10 €
Oignons confits parfumés à la truffe d'été

À PARTAGER

- 📍 Le filet de canard des Dombes
aux fruits rouges.....30 € / pers.
Polenta crémeuse et jus acidulé
- Côte de bœuf Normande.....60 € / pers.
Pommes pont neuf et sauce béarnaise
- La pêche du jour rôtie Prix selon le cours / 100 gr
Taboulé de quinoa, salade de fenouil et sauce vierge

DESSERTS

- ✓ Carpaccio d'ananas.....9 €
Sorbet citron vert basilic
- Île flottante, caramel et crème anglaise.....9 €
- Coupe glacée Melba aux fruits rouges10 €
Chantilly
- Coupe glacée à la myrtille.....10 €
Glace au génépi et chantilly

DESSERTS À PARTAGER

- Le Paris-Brest de l'Armançette.....10 € / pers.
Glace à la noisette
- Pavlova aux fruits rouges12 € / pers.
- Gourmandise du moment10 € / pers.

MENU ENFANT - 17 €

Steak hâché ou poisson
Frites IGP Savoie ou légumes ou pizzetta classique
Fondant chocolat cookie ou boule de glace au choix
Sirop à l'eau

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.

✓ Plats vegan ou possiblement vegan 📍 Produits sourcés localement ♿ Accessible PMR

