



Le Mont Joly

— BISTROT —

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

LES ENTRÉES

- 📍 Le tartare de truite.....19 €
Concombre et herbes fraîches, vinaigrette mangue et passion
- 📍 Pâté en croûte.....18 €
Au poulet et citron
- Le vitello tonnato.....20 €
Sur un sablé au parmesan, câpres, roquette et tomates confites
- ✓ Salade de haricots verts16 €
Radis, maïs, tomates cerises, pommes de terre, oignons rouges et vinaigre de xérès
- Tomates anciennes18 €
Fraises, pesto de basilic et Burrata

LES CLASSIQUES

- Le burger du Mont Joly.....25 €
Pain à l'olive et herbes de Provence, steak Charolais, pistou, tomate, mozzarella, roquette et frites IGP Savoie, mesclun de jeunes pousses
- Le tartare de bœuf Charolais.....26 €
Coupé au couteau, frites IGP Savoie, mesclun de jeunes pousses
- La fondue des Grandes Alpes.....22 €
Vacherin fribourgois, 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 €
Pappardelle de courgettes, citron confit, cébette et estragon
- Gigot d'agneau rôti29 €
Caviar d'aubergine aux épices douces façon moutabal, dattes, Sauce au yaourt et herbes fraîches
- Risotto d'orzo à la tomate24 €
Straciatella, 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
Caponata d'aubergines, salade de jeunes pousses et sauce vierge

DESSERTS

- Assiette de fromages régionaux12 €
- ✓ Carpaccio d'ananas.....9 €
Sorbet citron vert basilic
- Île flottante, caramel et crème anglaise.....9 €
- Coupe glacée aux fruits rouges Melba10 €
Chantilly
- Coupe glacée chocolat10 €
Brownie et caramel

DESSERTS À PARTAGER

- Le Paris-Brest de l'Armançette.....10 € / pers.
Glace à la noisette
- Tarte myrtilles et bleuets10 € / pers.
Sorbet myrtille

MENU ENFANT - 17 €

Steak hâché ou poisson
Frites ou légumes ou pizetta 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

