



Le Mont Joly

—◇— BISTROT —◇—

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

LES ENTRÉES

- 📍 Tarte aux champignons cuits et crus19 €
Émulsion au jambon de Savoie
- Pâté en croûte18 €
Au poulet et citron
- Le vitello tonnato20 €
Sur un sablé au parmesan, câpres, roquette et tomates confites
- ✓ Velouté de potimarron18 €
Éclats de châtaignes et huile de noisette
- ✓ Poireaux vinaigrette16 €
Agrumes et herbes fraîches

LES CLASSIQUES

- Le burger du Mont Joly24 €
Pain à l'olive et herbes de Provence, steak Charolais, pistou, tomate, mozzarella, roquette et frites IGP Savoie, mesclun de jeunes pousses
- L'onglet de bœuf,30 €
Sauce marchand de vin, mousseline de pommes de terre
- La fondue des Grandes Alpes22 €
Vacherin fribourgeois, Fontina, Beaufort
- La fondue des Grandes Alpes complète34 €
Pommes de terre, charcuterie et salade verte
- La tartiflette22 €

NOS PLATS

- Le maigre cuit à l'unilatéral32 €
Chou-fleur tout en couleur et en velouté au citron jaune
- Osso bucco cuisiné comme en Provence30 €
À l'orange, petits légumes, tagliatelles fraîches
- Risotto crémeux aux champignons26 €
Jus de veau et huiles d'herbes
- ✓ Cocotte de légumes22 €
Cuits en barigoule et huile d'herbes
- ✓ Nouilles de riz26 €
Tagliatelles de carottes parfumées à l'orange, gingembre et citron vert

BOUCHÉES APÉRITIVES

- Les croustillants de Reblochon8 €
Bacon et romarin
- 📍 La charcuterie de Savoie « Maison Baud »14 €
Truite fumée au citron vert et aneth sur toast8 €
Le croque truffe, jambon et Abondance15 €
- ✓ La focaccia12 €
Purée d'artichauts, tapenade et tomates confites
- ✓ La tarte flambée10 €
Oignons confits parfumés au thym

PLATS À PARTAGER

- 📍 Le filet de canard des Dombes
à la figue30 € / pers.
Polenta crémeuse et jus acidulé
- Côte de bœuf Normande60 € / pers.
Pommes pont neuf et sauce béarnaise
- La pêche du jour rôtie Prix selon le cours
Artichauts à la barigoule, orange et coriandre fraîche

DESSERTS

- 📍 Assiette de fromages régionaux12 €
- ✓ Carpaccio d'ananas9 €
Sorbet fruit de la passion
- Baba au rhum et agrumes10 €
Crème mascarpone à la vanille
- Mousse au chocolat10 €
Streusel cacao à la fleur de sel, noix de pécan caramélisées
- Pot de crème au miel de Savoie9 €

DESSERTS À PARTAGER

- Le Paris-Brest de l'Armançette à la pistache20 €
Glace
- Tarte myrtilles et bleuets18 €
Sorbet myrtille

MENU ENFANT - 17 €

Steak hâché ou poisson
accompagné de 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

