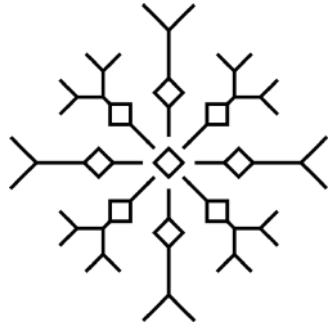




LE MONT-JOLY

Bistrot

APÉRITIFS À PARTAGER

- La planche de charcuteries de montagne 14 €
- Truite de Savoie, 12 €
fumée par nos soins, crème verveine et citron
- Focaccia au pistou, 12 €
tomme de Saint-Nicolas et jambon cru

ENTRÉES

- ✓ Soupe froide de légumes de Reignier, 14 €
Sérac et croûtons
- Pressé d'aubergines et rilette de truite de Marlens, 19 €
sauce aux poivrons grillés
- ✓ Salade de tomates anciennes et burrata, * entrée 16 €
crumble d'olives italiennes plat 24 €
- Pâté en croûte de volaille, cochon et foie gras, 19 €
frisée et pickles de légumes

PLATS

- Poisson de lac, 28 €
piperade et sauce vierge
- Filet de bœuf (200gr) rôti aux épices Trappeur, 39 €
gratin de patates douces et émulsion à l'estragon
- ✓ Petits farcis de légumes locaux, * 24 €
crème de courgettes et basilic
- Le Burger d'ici, 29 €
bun boulanger maison, bœuf, lard fermier, tomme de
Véroce, oignons confits, mayonnaise ail et ciboulette,
frites maison et salade verte
- Suprême de poulet fermier de la Chambotte, 28 €
gnocchis maison au parmesan, jus réduit crémé
- ✓ Fondue des Grandes Alpes, 24 €
Beaufort, Fontina, Vacherin fribourgeois,
servie avec salade verte
(pour minimum 2 personnes, prix par personne)



MENU DU MARCHÉ

Du mercredi au samedi pour le déjeuner

- Entrée / Plat ou Plat / Dessert 30 €
Entrée / Plat / Dessert 38 €

Menu en fonction du marché et de l'inspiration du
chef, rapprochez vous de votre serveur

MENU ENFANT

Sirop à l'eau

Poulet pané ou Poisson rôti

Légumes de saison ou Frites maison

Boule de glace ou Dessert du moment

20 €

DESSERTS

- Assiette de fromages, 14 €
de producteurs locaux
- Profiteroles chocolat et glace vanille 10 €
- Clafoutis du Mont-Joly 10 €
- Tartelette aux fruits 10 €
- Coupe glacée du moment 10 €
- Glaces et sorbets 1 boule 3.50 €
2 boules 6 €
3 boules 9 €



Végétarien

* Version végane disponible sur demande

Les prix s'entendent en net, service compris. Carte des allergènes sur demande. Origine de nos viandes : France et Grande-Bretagne.