

Le Mont Joly

—◇— BISTROT —◇—

ENTRÉES —◇—

Soupe de Potimarron de Reignier, <i>tomme de Saint-Nicolas</i>	14
Pâté en croûte du Mont-Joly <i>émoullade de céleri</i>	19
Salade Savoyarde, <i>reblochon pané, œuf de la ferme de Marin, diots croustillants</i>	17
Version plat	25
Tartare de truite de Marlens, <i>crèmeux de carottes, agrumes</i>	19

PLATS —◇—

Truite arc-en-ciel, <i>potimarron rôti, crèmeux aux champignons, sauce beurre blanc aux œufs de poisson</i>	28
Magret de canard rôti, <i>purée de panais, jus crèmeux à l'ail confit</i>	32
Gratin de crozets au sarrasin au Reblochon <i>champignons du moment, salade verte</i>	24
Le Burger d'ici, <i>bun de notre chef boulanger Noam, bœuf haché, lard fermier, Tomme de Saint-Nicolas, oignons confits, mayonnaise ail et ciboulette, frites maison, salade verte</i>	29

DESSERTS

Assiette de fromages locaux	14
Flan de l'Armancette	10
Tarte citron meringuée	10
Gourmandise du partage du Mont-Joly	22
Coupe glacée à la myrtille	12
Glaces et sorbets	3 / boule

APÉRITIFS À PARTAGER —◇—

La planche de salaison de montagne	14
Truite de Savoie <i>fumée par nos soins, crème ciboulette et citron</i>	12
Focaccia au portiron acidulé, <i>tomme de Saint-Nicolas, jambon cru</i>	12

NOS PLATS À PARTAGER —◇—

Cordon bleu de volaille <i>de la Ferme de la Chambotte, jambon aux herbes, Beaufort et purée de pomme de terre</i>	48 / 2 pers.
Fondue des Grandes Alpes <i>Beaufort, Fontina, Vacherin fribourgeois, servie avec salade verte (minimum 2 personnes)</i>	24 / pers.

—◇— MENU DU MARCHÉ —◇—

Seulement les déjeuners du mercredi au samedi

*Menu élaboré suivant les inspirations du chef
au retour du marché,
rapprochez-vous de votre serveur*

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	30
Entrée / Plat / Dessert	38

—◇— MENU ENFANT —◇—

20



Sirop à l'eau
Poulet pané ou Poisson rôti
Légumes de saison ou Frites maison
Boule de glace ou Dessert du moment

