



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 crus,19 €
Émulsion au jambon de Savoie
- 📍 Pâté en croûte du chasseur,19 €
Sanglier et porc, chutney à l'oignon rouge
- Salade romaine César au poulet,18 €
Anchois, croûtons et parmesan
Plat26 €
- Gratinée à l'oignon18 €
Et son toast à l'abondance
- ✓ Poireaux vinaigrette16 €
Agrumes et herbes fraîches

LES PLATS

- Maigre cuit à l'unilatéral,32 €
Cucurbitacées toutes en couleur et velouté au citron jaune
- Noix de Saint-Jacques des côtes Bretonnes,34 €
Endives rôties parfumées à l'orange, sauce maltaise
- Diot de Savoie,30 €
Mijoté de lentilles aux herbes, sauce à la moutarde ancienne
- Risotto crémeux28 €
Aux champignons et parmesan, jus de veau, huile d'herbes
- ✓ Pot-au-feu de légumes d'hiver24 €
- ✓ Chou farci,26 €
Champignons, céleri rave et quinoa, émulsion au lait de noisette

LES CLASSIQUES



- Le burger du Mont Joly,25 €
Steak haché Charolais, oignons confits, reblochon, frites et salade verte
- Poitrine de volaille fermière,32 €
Façon grand-mère, pommes de terre, lardons et oignons grelots
- Fondue des Grandes Alpes,24 €
Vacherin fribourgeois, Fontina, Beaufort
- Fondue des Grandes Alpes complète,34 €
Pommes de terre, charcuterie et salade verte
- Tartiflette24 €

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

- Les croustillants de Reblochon.....8 €
Bacon et romarin
- La planche de charcuterie14 €
« tranchée minute » et ses condiments
- Truite fumée, crème au citron vert et aneth10 €
- Involtini de bœuf parfumé à la truffe12 €
sur son sablé parmesan
- ✓ La foccacia,12 €
purée d'artichaut, tapenade et tomates confites
- Les gougères,8 €
juste tièdes, farcies aux fromages et truffes

À PARTAGER

- Joue de bœuf35 € / pers.
Cuisinée comme une daube, carottes, oignons et champignons boutons, tagliatelles fraîches
- 📍 Côte de cochon du Mont Charvin - 600g ...42 € / pers.
Rôtie, légumes, pommes, coing et châtaignes, polenta crémeuse, jus au vinaigre de cidre
- Bouillabaisse de poissons du lac,38 € / pers.
Omble et truite, légumes d'hiver et diabloin au parmesan

DESSERTS

- 📍 Assiette de fromages régionaux12 €
- ✓ Ananas rôti au poivre Voatsiperifery9 €
Et son sorbet
- Nougat glacé, fruits confits et macaron10 €
- Mousse au chocolat,10 €
Sablé cacao, crémeux dulcey et sauce chocolat
- Ile flottante aux pralines roses.....9 €

DESSERTS À PARTAGER

- Paris Brest de l'Armançette10 € / pers.
Et sa glace
- Tarte fine aux pommes,9 € / pers.
Glace à la confiture de lait

MENU ENFANT - 17 €

Steak haché **ou** poisson
Frites **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