

Le Mont Joly

—◇— BISTROT —◇—



APÉRITIFS À PARTAGER

La planche de charcuteries de montagne 14 €
Mountain cold cuts

Truite du Val de Chaise, 12 €
crème ciboulette et citron
Home-smoked trout chive and lemon cream

Croque-monsieur, 12 €
au Beaufort et champignons
Croque-monsieur with Beaufort and mushrooms

ENTRÉES

Velouté du moment * 14 €
Seasonal soup

L'œuf bio de marin, 16 €
Potimarron et noisettes, diots fumés
Organic egg from Marin, red kuri squash and hazelnuts, smoked Savoy sausage

Perches du Léman, rouille et mesclun 19 €
Perch from Lake Geneva, Rouille Sauce and Mesclun salad

Pâté en croûte au foie gras, volaille et cochon 18 €
Confit de pruneaux de Passy
Home made foie gras, poultry & pork pâté en croûte, prune confit

PLATS

Truite de Marlens, 32 €
Chou pointu braisé et beurre blanc aux œufs de poisson
Marlens trout, braised pointed cabbage and white butter sauce with fish roe

Quasi de veau au Brézain, 34 €
Véritable purée de pomme de terre et sauce moutarde et miel
Veal quasi with Brézain cheese, traditional mashed potatoes and honey-mustard sauce

Le Burger d'ici, 29 €
Bœuf, lard fermier, tomme de Véroce, frites maison & salade verte
Savoy burger, beef, farm bacon, local cheese, home made buns, french fries and salad

Légumes locaux cuisinés, * 28 €
Crème de châtaignes et pain grillé
Local seasonal vegetables, chestnut cream and grilled bread

La Fondue des Grandes Alpes- 2 pers min 24 €/ pers
Cheese fondue, green salad for 2 pers minimum

MENU DU MARCHÉ

Du mercredi au samedi pour le déjeuner
From Wednesday to Saturday for lunch

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	27 €
<i>Starter / Main course or Main course / Dessert</i>	
Entrée / Plat / Dessert	35 €
<i>Starter / Main course / Dessert</i>	

LE RENDEZ-VOUS DU WEEK-END

Tous les dimanches midi
Every Sunday at lunchtime

Le poulet rôti, Ferme de la Chambotte
Roasted chicken from Chambotte Farm

25 €

DESSERTS

Assiette de fromages 14 €
De la ferme des Roches Fleuries
Plate of cheeses from the Roches Fleuries farm

Tartelette citron meringué 10 €
Lemon meringue tartlet

Crème brûlée 10 €
Crème brûlée

Le Paris-Brest 10 €

Glaces et sorbets du moment, 1 boule ou 2 3,5€/6€
Ice cream and sorbet selection, 1 scoop or 2

MENU ENFANT

Poulet pané ou poisson rôti
Légumes de saison ou frites maison
Boule de glace ou dessert du moment
Sirop à l'eau

Breaded chicken or roasted fish
Seasonal vegetables or French fries
Ice scoop or dessert of the day
Water syrup

17 €

