



LE MONT JOLY

MOUNTAIN LODGE

ENTRÉES

	Entrée	Plat
Le yaourt de brebis & courgettes menthe fraîche / Pesto rosso <i>Goat yoghurt & zucchini, fresh mint / Pesto rosso</i>	10	-
Les tomates en 3 façons, basilic et pignons <i>Tomatoes in 3 ways, basil pine nuts</i>	10	-
Le pâté croute signature <i>Pâté croute</i>	16	-
Le quinoa, légumes croustillants <i>Quinoa, crispy vegetables</i>	10	14
La salade Caesar <i>Caesar salad</i>	12	16
La salade niçoise <i>Niçoise salad</i>	12	16
Le tartare de thon rouge <i>Red tuna tartar</i>	14	18

AU GRILL & PLANCHA

Le lieu jaune à la grenobloise <i>Pollock Grenoble's way</i>	18
Les filets de truite façon fish and chips, sauce tartare <i>Golden trout fillets with tartar sauce</i>	16
L'épaule d'agneau à plat aux épices douces <i>Flat lamb shoulder with sweet spices</i>	19
L'entrecôte grillée sauce béarnaise - 280g <i>Grilled «entrecote» béarnaise</i>	28
La volaille noire fermière rôtie et jus de viande <i>Roast free-range chicken with meat juice</i>	18

SNACKING BAR

De 12h à 14h et de 19h à 21h30

La pizzetta du Mont Joly Jambon de Savoie / Reblochon <i>Mont Joly pizzetta, Savoy ham, reblochon cheese</i>	12
La pizzetta classique Mozzarella / Basilic <i>Classic pizzetta, mozzarella, basil</i>	10
Les croquettes de volaille aux épices <i>Chicken croquettes with spices</i>	7
Les gougères à l'Abondance <i>Gougères with Abondance</i>	6
La planche de charcuterie (60g) <i>Charcuterie board</i>	8 / pers.
La planche de fromage (60g) <i>Cheese board</i>	8 / pers.
La planche mixte <i>Mixed board</i>	16

GARNITURE AU CHOIX

La fricassée de légumes
Vegetables fricassée

Les pommes de terre grenailles
Roasted potatoes

Les macaronis au fromage
Mac & cheese

La salade verte
Green salad

Les pommes frites
French fries

Supplément garniture 5 €

LES CLASSIQUES

Le hot dog Pain maison / Saucisse artisanale / Sésame noir <i>Homemade bread / Artisanal sausage / Black sesame</i>	14
Le burger du Mont Joly Pain maison / Bœuf de la vallée / Tomme de Savoie <i>Homemade bread / Beef from the valley / Tomme de Savoie</i>	18
Les penne rigate Pesto Rosso / Basilic <i>Penne rigate, pesto rosso and basil</i>	15

LES SPÉCIALITÉS

La fondue savoyarde (1 personne) Gruyère / Beaufort Cœur de Savoie / Emmental de Savoie <i>Savoyard fondue, Gruyere and Beaufort</i>	20
Le tartare de bœuf au couteau - 180g <i>Beef tartar</i>	22
La tartiflette Lard fumé fermier / Reblochon <i>Tartiflette, smoked bacon and Reblochon cheese</i>	18

LES DESSERTS

La tarte sablée aux framboises Crème de Gruyère (crème double) <i>Shortbread tart with raspberries and Gruyere cream</i>	8	Les profiteroles au chocolat Amandes / Chantilly <i>Chocolate, almond and whipped cream profiteroles</i>	11
Le classique flan pâtissier Vanille <i>Classic «flan pâtissier», vanilla</i>	7	La pêche Melba Framboises de Savoie <i>Peach Melba, raspberries from Savoie</i>	9
Le baba au rhum Chantilly <i>Rum baba with whipped cream</i>	7	Les Dômes de Miages À notre façon <i>Dôme de Miages in our way</i>	9
Les fraises cuites et crues Sorbet yaourt <i>Cooked and raw strawberries, yogurt sorbet</i>	11	Le chocolat ou café liégeois <i>The chocolate or coffee of Liège</i>	9