



## SNACKING BAR

De 12h à 14h et de 19h à 21h30

La pizzetta du Mont Joly.....	12
Jambon de Savoie / Reblochon <i>Mont Joly pizzetta, Savoy ham, reblochon cheese</i>	
La pizzetta classique.....	10
Mozzarella / Basilic <i>Classic pizzetta, mozzarella, basil</i>	
Lard roulé à l'Abondance.....	5
<i>Rolled bacon with Abundance</i>	
Les croquettes au Reblochon.....	7
<i>Croquettes with Reblochon cheese</i>	
La planche de charcuterie (60g).....	8 / pers.
<i>Charcuterie board</i>	
La planche de fromages (60g).....	8 / pers.
<i>Cheese board</i>	
La planche mixte.....	16
<i>Mixed board</i>	

## LES ENTRÉES

La soupe chaude aux légumes de saison.....	9
<i>Hot seasonal vegetable soup</i>	
La truite en gravlax.....	12
Moutarde Savora <i>The trout in gravlax, Mustard Savora</i>	
La terrine de foie gras.....	16
Compotée de figues <i>The foie gras terrine, Stewed figs</i>	
L'entrée du jour.....	8
<i>The starter of the day</i>	

## LES CLASSIQUES

Le burger du Mont Joly.....	18
Pain maison / Bœuf de la vallée / Reblochon / Lard grillé <i>Homemade bread / Beef from the valley / Reblochon / Grilled bacon</i>	

## LES SPÉCIALITÉS

La fondue savoyarde (1 personne).....	20
Gruyère / Beaufort / Coeur de Savoie / Emmental de Savoie <i>Savoyard fondue, Gruyere and Beaufort</i>	
La tartiflette.....	18
Lard fumé fermier / Reblochon <i>Tartiflette, smoked bacon and Reblochon cheese</i>	

MENU DU JOUR - 34€

## LES PLATS

La queue de lotte façon meunière.....	19
<i>Monkfish tail, meunière style</i>	
Les filets de truite façon fish and chips, sauce tartare.....	16
<i>Fish and chips style trout fillets with tartar sauce</i>	
La pièce d'agneau rôtie.....	19
<i>The roasted piece of lamb</i>	
Les penneaux aux tomates et basilic.....	11
<i>Tomato and basil Pennes</i>	
Le plat du jour.....	18
<i>Dish of the day</i>	
La salade de Reblochon pané et jambon de Savoie.....	14
<i>Breaded Reblochon and Savoy ham salad</i>	

## 1 GARNITURE AU CHOIX (INCLUDE)

La fricassée de légumes <i>Vegetables fricassee</i>	La salade verte <i>Green salad</i>
Les pommes de terre grenailles <i>Roasted potatoes</i>	Les pommes frites <i>French fries</i>
Les penneaux aux tomates et basilic <i>Tomato and basil Pennes</i>	<b>Supplément garniture 5 €</b>

## LES DESSERTS

Les figues rôties aux épices.....	10
Miel épicé, speculos maison et glace yaourt <i>Roasted figs with spices, Spiced honey, homemade speculos and yogurt ice cream</i>	
Le classique flan pâtissier - Vanille.....	7
<i>Classic «flan pâtissier», vanilla</i>	
Le baba à la Chartreuse.....	9
Crème montée à la Verveine et brunoise de kiwi <i>Chartreuse baba with whipped cream</i>	
La déclinaison de chocolat et fève de tonka.....	9
Mousseux et crémeux chocolat et noisettes caramélisés <i>The declination of chocolate and tonka bean, caramelized hazelnuts</i>	
Les Dômes de Miages à notre façon.....	9
<i>Dôme de Miages in our way</i>	
Le chocolat ou café liégeois.....	9
<i>The chocolate or coffee of Liège</i>	
La coupe gourmande.....	10
Caramel beurre salé, cookie et glace choco-vanille <i>Salted butter caramel, cookie and choco-vanilla ice cream</i>	

## MENU ENFANT - 14€

Steak haché frites ou légumes de saison <i>Chopped steak with fries or seasonal vegetables</i>
ou
Fish and chips ou
Les penneaux aux tomates et basilic ou au beurre <i>Tomato and basil Pennes or butter Pennes</i>
ou
Pizzetta classique <i>Classic pizzetta</i>
+
Boule de glace (cornet ou coupe) <i>Ice cream</i>
+
Sirop à l'eau <i>Water syrup</i>