



LE MONT JOLY

MOUNTAIN LODGE

LES BOUCHÉES DU MONT JOLY

Les croquettes de mozzarella.....8	
<i>Mozzarella croquette</i>	
Les croques à la Truffe noire.....15	
<i>Truffle toast</i>	
Arancini sicilien.....8	
<i>Sicilian Arancini</i>	
Blinis et truite fumée.....8	
galette parmentière, crème à l'aneth et citron vert	
<i>Smoked trout, parmesan blinis, dill cream and lime</i>	
Bagna cauda.....6	
servie avec son anchoïade et fromage blanc à la ciboulette	
<i>Bagna cauda served with anchoïade and plain yoghurt with chives</i>	
Assiette à tartiner.....10	
avec purée d'artichauts, pesto de tomates et tapenade d'olives noires	
<i>Dip plate with artichoke purée, tomato pesto and black olive tapenade</i>	
Assiette de charcuterie de la Maison Baud.....14	
oignons au balsamique, Pain frotté à la tomate et ail	
<i>Cold cuts from the Baud house, balsamic onions, tomato bread</i>	
Assiette de fromage, toasts de pain grillé.....8	
<i>Cheese plate, toasted country bread</i>	
Le Pâté en croûte Bressan,15	
<i>Pâté en croûte</i>	
Olives à l'ascolane panées8	
<i>Deep fried Ascolan olives</i>	

LES PLATS

Lieu jaune cuit à l'unilatéral,28	
Fricassée de coco de Paimpol à la tomate, jus de veau parfumé à la sauge	
<i>Pollock, fricassée of white beans with tomato, veal juice flavoured with sage</i>	
Filets de bœuf Charolais,36	
Beurre de moelle, fondue d'épinard, pommes grenailles et sauce bordelaise	
<i>Charolais beef fillets, marrow butter, spinach fondue, potatoes grenaille and bordelaise sauce</i>	
Épaule d'agneau confite 24 heures,28	
Choux vert farci, mousseline de pomme de terre, jus d'agneau	
<i>Lamb shoulder, stuffed green cabbage, potato mousseline, lamb juice</i>	
Burger du Mont Joly,20	
Sauce barbecue, lard, oignons confits, steak charolais, reblochon et feuille de romaine	
<i>Mont Joly Burger, barbecue sauce, bacon, candied onion, Charolais steak, Reblochon cheese and romaine salad leaf</i>	
Tartare de bœuf,20	
Charolais coupé au couteau	
<i>Charolais beef tartar</i>	
VEGETARIEN : Risotto moelleux de crozets,25	
À l'abondance et aux champignons des sous-bois	
<i>Crozets risotto with Abondance cheese and mushrooms</i>	
VEGAN : Lentilles Béluga,18	
Fricassée de légumes de saison, jus à l'oignons doux	
<i>Beluga Lentils, fricassée of seasonal vegetables with sweet onion juice</i>	

MENU ENFANT - 14€

Steak haché *ou* filet de poisson
Steak with or Fish fillet

Accompagné de pâtes ou de frites ou de légumes
Served with pasta or fries or vegetables

Boule de glace au choix
Ice cream scoop

Sirop à l'eau
Syrup

LES ENTRÉES

La Salade César,20	
Romaine, anchois, croutons, parmesan, poulet et sauce césar	
<i>Romaine salad, anchovies, croutons, parmesan, chicken and Caesar sauce</i>	
Le Gravelax de truite à la betterave rouge,18	
Crème au raifort, citron vert et jaune sur un blinis au sarrasin	
<i>Trout Gravelax, horseradish, lime and lemon cream on buckwheat blinis</i>	
Le Pâté en croûte Bressan,15	
Oignons rouge pickles, câpres queues et salade verte	
<i>Pâté en croûte, red onion pickles, caper tails and green salad</i>	
VEGETARIEN : Le Velouté de potimarron, éclats de châtaignes16	
Crème à l'huile de noisette, foccacia grillée	
<i>Pumpkin soup, chestnuts, hazelnut oil cream, grilled foccacia</i>	
VEGAN : Le poke bowl,14	
Riz à sushi acidulé, carottes, orange, coriandre, pousses de soja et radis noir	
<i>Tangy sushi rice, carrots, orange, coriander, soybean sprouts and black radish</i>	

LES FONDUES ET BRUSCHETTAS

La Fondue Savoyarde.....21.5	
Beaufort, Comté, Abondance et salade verte	
<i>Savoyarde Fondue, Beaufort, Comté, Abondance, and green salad</i>	
La Tartiflette.....20	
Pommes de terre, Reblochon, lardons et salade verte	
<i>Oven baked potatoes, Reblochon cheese, lardon and green salad</i>	
La Bruschetta savoyarde.....16	
Oignons confits, Reblochon, jambon de Savoie et salade verte	
<i>Savoyard Oven cooked bread, topped with candied onion, Reblochon cheese and Savoy ham, green salad</i>	

LES DESSERTS

Le pain perdu aux myrtilles.....9	
glace à la Stracciatella	
<i>Warm blueberry French toast with Stracciatella ice cream</i>	
La Pavlova aux fruits de saison9	
<i>Pavlova with seasonal fruits</i>	
La Mousse au chocolat.....10	
70% Guanara et crémeux Dulcey	
<i>Chocolate mousse</i>	
La crème brûlée muscovado aux zestes d'orange8	
<i>Crème brûlée muscovado with orange zest</i>	
Le dôme de Miage (coupe glacée).....12	
Sorbet myrtilles, crème glacée marron, crème de marrons, chantilly et meringue	
<i>Blueberry sorbet, chestnut ice cream, chestnut cream, whipped cream and meringue</i>	
La coupe Tatin sablé Breton.....12	
Pomme caramélisées, glace vanille et glace caramel	
<i>Shortbread, caramelised apple, vanilla and caramel ice cream</i>	
Glaces et sorbets	1 boule.....3.5
<i>Ice cream and sorbets</i>	2 boules.....6
	3 boules.....8.5

Carte élaborée par le chef Fabien Laprée

Prix service compris 15%. Tous nos prix sont net en euros et TTC. - Service price is included 15%. Prices in Euros - Incl. tax.