



LE MONT JOLY

MOUNTAIN LODGE

LES BOUCHÉES DU MONT JOLY

Les croquettes au Reblochon.....	8
<i>Reblochon croquette</i>	
Les croquettes de mozzarella.....	8
<i>Mozzarella croquette</i>	
Les croques à la truffe.....	15
<i>Truffle toast</i>	
Arancini siciliens.....	8
<i>Sicilian Arancini</i>	
Truite fumée.....	8
galète 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 charcuteries de la maison Baud.....	14
oignons au balsamique, pan con tomate	
<i>Cold cuts from the Baud house, balsamic onions, tomato bread</i>	
Assiette de fromages, toasts de pain grillé.....	8
<i>Cheese plate, toasted country bread</i>	

LE PLAT VEGAN

✓ Semoule orientale aux amandes et petits légumes.....	18
<i>Oriental semolina with almonds and small vegetables</i>	

LES FONDUES ET BRUSCHETTAS

La 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>Potato, reblochon, lardon and green salad</i>	

LES POISSONS

Le cabillaud.....	28
Cuit nacré, aux saveurs d'un aioli, riz pilaf	
<i>Black Cod, served with garlic mayonnaise, pilaf rice</i>	
La quenelle de poissons du lac.....	26
Riz pilaf - sauce homardine coco citronnelle - salade verte	
<i>Lake fish quenelle, homardine lime sauce - green salad</i>	

LES VIANDES

Le filet de bœuf Charolais.....	36
Beurre café de Paris, pommes de terre grenaille aux herbes	
<i>Charolais beef fillet, melted butter, potatoes with herbs</i>	
L'épaule d'agneau.....	26
Confite aux épices tajine, semoule orientale aux amandes et petits légumes	
<i>Lamb Shoulder, confit with spices Tajine, oriental semolina with almonds and small vegetables</i>	
Le burger du Mont Joly aux saveurs d'Italie.....	20
Aubergine rôtie, tomates, roquette, pesto, mozzarella, bœuf	
<i>Burger, beef, roasted aubergine, tomatoes, arugula, pesto, mozzarella</i>	
Le tartare de bœuf Charolais coupé au couteau.....	20
180 gr, frites et salade verte	
<i>Charolais beef tartar cut with a knife, 180 gr steak, fried and green salad</i>	
Le Classique - jaunes d'œuf, oignons, câpres et cornichons	
<i>Egg yolks, onions, capers and gherkins</i>	
Le César - classique poêlé aller-retour	
<i>Classic</i>	

SUGGESTIONS DU JOUR

Uniquement le midi - Only at lunchtime

Plat du jour : 19

Dish of the day

Entrée | plat ou plat | dessert : 30

Starter | main course or main course / dessert

Entrée, plat, dessert : 35

Starter, main course, dessert

LES ENTRÉES

Le carpaccio de dorade.....	16
Vinaigrette aux fruits de la passion, coriandre et crémeux d'avocat	
<i>Sea bream carpaccio, passion fruit, coriander and avocado cream dressing</i>	
Tomates à l'ancienne, burrata et pesto.....	18
<i>Tomatoes, burrata and pesto</i>	
Le gaspacho andalou*.....	16
Légumes croquants, sorbet poivron rouge, framboise, émulsion de burrata fumée	
<i>Andalusian gazpacho, crunchy vegetables, red pepper and raspberry sorbet, smoked burrata emulsion</i>	
VEGAN La salade multivitaminée.....	18
✓ Iceberg, pamplemousse, avocat, mangue et quinoa	
<i>The healthy salad, iceberg salad, grapefruit, avocado, mango and quinoa</i>	
Le foie gras mi-cuit.....	22
Chutney de mangue façon rougail, brioche toastée	
<i>Duck foie gras, mango chutney rougail style, toasted brioche</i>	

LES PÂTES ET RISOTTO

Tagliatelles fraîches.....	24
Tomates cerises, jambon de Savoie, et straciatella	
<i>Fresh tagliatelle, cherry tomato, Savoy ham, and straciatella</i>	
Risotto au poulpe et à la tomate.....	32
citron confit et basilic	
<i>Risotto with octopus, tomato with lemon confit and basil</i>	

Bruschetta aux saveurs d'Italie.....	16
Pesto, tomates concassées grillées, mozzarella, jambon de Parme, salade verte	
<i>Oven cooked bread with Italian flavours, pesto, grilled crushed tomato, mozzarella, Parma ham, green salad</i>	
Bruschetta savoyarde.....	14
Oignons confits, Reblochon et jambon de Savoie, salade verte	
<i>Savoyard Oven cooked bread, onion confit, Reblochon and Savoy ham, green salad</i>	

LES DESSERTS

Le baba au rhum.....	9
Imbibé de rhum et crème mascarpone à la vanille	
<i>Rum baba, rum and vanilla mascarpone cream</i>	
Le pain perdu brioché.....	8
Fruits rouges et glace au lait d'amande	
<i>Brioche French toast, red fruits and almond milk ice cream</i>	
La crème brûlée au miel de nos montagnes.....	8
<i>Crème brûlée, with honey from our mountains</i>	
La tarte fondante au chocolat.....	9
Guanaja, glace vanille	
<i>Melting chocolate pie, Guanaja, vanilla ice cream</i>	
Le dôme de Miage (coupe glacée).....	12
<i>The dome of Miage (icecream)</i>	
La coupe gourmande (coupe glacée).....	12
<i>The gourmet cup (icecream)</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.