



LE MONT JOLY

MOUNTAIN LODGE

SNACKING

De 14h30 à 18h

La pizzetta classique - Mozzarella / Basilic.....	10
<i>Classic pizzetta, mozzarella, basil</i>	
Les croquettes au Reblochon.....	9
<i>Croquettes with Reblochon cheese</i>	
Les croques à la truffe.....	13
<i>Croque with truffles</i>	
La planche végé à tartiner.....	10
<i>The veggie spread board</i>	
La planche de charcuteries de nos vallées.....	12
<i>The charcuterie board</i>	
L'assiette de fromages.....	8
<i>The cheese plate</i>	
La salade d'endives.....	11
<i>The endives salad</i>	
Le Pata Negra à la découpe.....	14
<i>Pata Negra by the slice</i>	

SPÉCIALITÉS

La fondue savoyarde.....	20
La tartiflette.....	18

LES ENTRÉES

La soupe de légumes, servi avec ses croutons dorés et fromage.....	9
<i>Vegetable soup, served with golden croutons and cheese</i>	
Foie gras mi-cuit, chutney de pommes et brioches toastées.....	16
<i>Semi-cooked foie gras, apple chutney and toasted buns</i>	
Le végé Poke bowl.....	13
(Quinoa, pamplemousse, mangue, avocat, pickles d'oignons, concombre, coriandre) <i>The veggie Poke bowl</i>	
La salade d'endives (noix, fourme d'Ambert et poire Comice).....	11
<i>Endive salad (walnuts, Fourme d'Ambert cheese and poire Comice)</i>	

À PARTAGER

La pizzetta classique.....	12
<i>Classic pizzetta</i>	
Les croquettes au Reblochon.....	9
<i>Croquettes with Reblochon cheese</i>	
Les croques à la truffe.....	14
<i>Croque with truffles</i>	
La planche végé à tartiner.....	10
Purée d'artichauts truffée, tapenade & focaccia maison <i>The veggie spread board</i>	
La planche de charcuteries de nos vallées.....	12
<i>The charcuterie board</i>	

À LA COUPE

Pata Negra.....	14
Sélection de fromages locaux.....	8
<i>Selection of local cheeses</i>	

Mont d'or à la truffe.....	32 euro/ 1 pers.
	60 euro/2 pers.
Risotto à la truffe.....	27

LES PLATS

Fish & chips de truite, frites.....	16
<i>Fish and chips style trout fillets, french fries</i>	
Noix de St Jacques de la baie de St Brieux.....	29
Fondue de poireau truffée, beurre monté aux agrumes <i>Scallops from the bay of St Brieux, Leek fondue with truffles, citrus butter</i>	
Tagliatelles de légumes, citron confit, coriandre, cebettes.....	12
<i>Tagliatelles of vegetables, candied lemon, coriander, cebettes</i>	
L'épaule d'agneau confite de nos vallées.....	19
Polenta gratinée et salsifis rôtis, jus d'agneau perlé à l'huile d'ail <i>The shoulder of lamb confit from our valleys, polenta and roasted salsify</i>	
Filet de bœuf Simmental.....	32
Ecrasé de topinambour aux fines herbes, sauce maturini <i>Fillet of Simmental beef</i>	
Burger du Mont Joly, frites, salades.....	18
<i>Mont Joly burger french fries and salad</i>	
Filet mignon de porc.....	18
Fricassées de pommes de terre grenaille et champignons des sous-bois, sauce savora <i>Fillet mignon of pork, boiled potatoes and mushrooms, savora sauce</i>	

GARNITURE EN SUPPLEMENT - 5 € -

Frites, tombée d'épinards, pommes de terre grenaille, salade verte (2€)

Chips, spinach, boiled potatoes, green salad

MENU ENFANT - 14€

Steak haché frites *ou* Fish and chips *ou* Pizzetta classique
Steak with fries or Fish and chips or Classic pizzetta

Mousse au chocolat *ou* Boule de glace au choix
Chocolate Mousse or Ice cream scoop

Sirop à l'eau
Water syrup

LES DESSERTS

Baba Chartreuse.....	9
<i>Baba Chartreuse</i>	
Brioche perdue et poire au vin chaud.....	10
<i>"Brioche perdue" and pear with mulled wine</i>	
Le flan du Mont Joly.....	7
<i>A Mont Joly pastry flan</i>	
Mousse au chocolat Valrhona.....	11
<i>Chocolate Mousse</i>	
La tarte du moment*.....	11
<i>The seasonal fruit tart</i>	
Le dôme de Miage.....	9
<i>The dome of Miage</i>	
La coupe gourmande*.....	10
<i>The gourmet cup</i>	
Le café gourmand*.....	9
<i>The gourmet coffee</i>	
Moelleux noisette, crème de café et kalamansi.....	11
<i>Hazelnut cake, coffee cream and kalamansi</i>	

* Servis toute la journée - Served all day

Carte élaborée par le chef Fabien Laprée en collaboration avec Thomas Giraudet et son équipe

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