



# Le Petit RESTAURANT Montagnard



Nos horaires d'ouverture :  
De 12h à 13h45  
& de 19h à 21h45

Nous travaillons en majeure partie des produits frais,  
les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.  
Prix TTC incluant le TVA 10% ou 20 % & service compris - Liste allergène sur demande

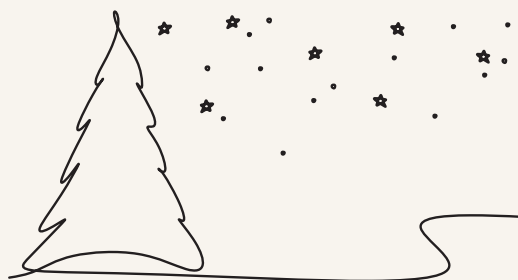
We mainly work with fresh products, the choices are guaranteed within the limits of available stocks.  
Price including VAT including 10% ou 20 % VAT & service included - Allergen list on request



TÉLÉPHONE  
+33(4) 50 63 38 38



ADRESSE  
9, route de la piscine  
74 220 LA CLUSAZ



# NOS ENTRÉES



**Crumble de chèvre chaud sur son nid de Mesclun & toasts** 14.00 €  
*WARM GOAT'S CHEESE CRUMBLE ON A BED OF SALAD & TOAST*



**Foie gras maison accompagné de son écrasé de myrtilles, toast brioché** 24.00 €  
*HOME-MADE FOIE GRAS WITH CRUSHED BLUEBERRIES AND BRIOCHE TOAST*

**Œuf cocotte Bacon & crottin de Chavignol** 15.00 €  
*BACON EGG CASSEROLE & "CROTTIN FROM CHAVIGNOL"*

**Gratin de Ravioles du Dauphiné aux Cèpes & jambon forêt Noire** 15.00 €  
*GRATIN OF DAUPHINÉ'S RAVIOLES WITH PORCINI MUSHROOMS AND HAM*

**Potage du moment, croûtons & Emmental râpé** 13.00 €  
*SOUP OF THE MOMENT, CROUTONS & GRATED EMMENTAL CHEESE*

## MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans  
Children's menu to 10 years

12,00 €

Mini Tartiflette  
Ou/or  
Nuggets  
*Chicken nuggets*  
(au choix frites ou légumes)  
(french fries or vegetables)

\*\*\*

Surprise glacée  
*Ice cream surprise*

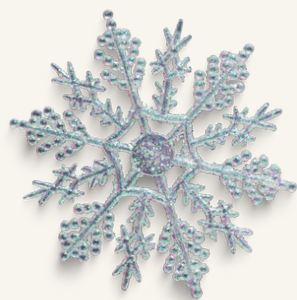


# NOS PLATS



- Risotto crémeux aux Saint-Jacques et blanc de poireau** 27.00 €  
*CREAMY RISOTTO WITH SCALLOPS AND WHITE LEEK*
- Linguine à la crème de Chorizo, Chips de Chorizo et parmesan** 19.00 €  
*LINGUINE WITH CHORIZO CREAM, CHORIZO CHIPS AND PARMESAN CHEESE*
- Planche croustillant de Reblochon, jambon de pays** 19.00 €  
*CRISPY PLATE OF REBLOCHON CHEESE AND LOCAL HAM*
- Filet de truite lardé sauce anisée, légumes du moment** 25.00 €  
*FISH BACON WITH ANISEED SAUCE, VEGETABLES OF THE MOMENT*
- Burger de la Montagne** 21.00 €  
*Bœuf haché env. 180 g cuit entre un pain Bun's avec Reblochon fondu, tomate, oignons et salade verte. Accompagné de frites maison*  
*PREPARED RAW GROUND BEEF (180 G), BAKED BETWEEN BUN'S WITH MELTED REBLOCHON CHEESE, TOMATO, ONIONS AND GREEN SALAD. WITH HOME FRIES*
- Tartare de Bœuf** 21.00 €  
*Bœuf cru haché env. 180 g préparé, assaisonné au Pesto de Pistache et Grana Padano - Accompagné de frites maison*  
*PREPARED RAW GROUND BEEF (180 G), SEASONED WITH PISTACHIO PESTO AND GRANA PADANO - ACCOMPANIED BY HOME FRIES*
- Tartare de Bœuf poêlé** 22.00 €  
*Bœuf cru haché env. 180 g préparé, poêlé aller et retour. Accompagné de frites maison et de sa sauce Roquefort*  
*PREPARED RAW GROUND BEEF (180 G), PREPARED AND PAN-FRIED THERE AND BACK, ACCOMPANIED BY HOME FRIES AND ROQUEFORT SAUCE*
- Filet de Bœuf nature** 29.00 €  
*Env. 180 g de Boeuf dans le Filet servi avec frites maison*  
*BEEF IN THE FILET SERVED WITH HOME FRIES*
- Filet de Bœuf sauce au Roquefort** 32.00 €  
*Env. 180 g de Boeuf dans le Filet servi avec frites maison*  
*BEEF IN THE FILET SERVED WITH HOME FRIES & ROQUEFORT SAUCE*





## NOS SPÉCIALITÉS

### Tartiflette traditionnelle

*Pommes de terre à la crème, lardons, oignons, Reblochon gratiné au four servie avec salade verte*

*POTATOES IN CREAM SAUCE, DICED BACON, ONIONS - REBLOCHON GRATIN WITH GREEN SALAD*

22.00 €

### Assiette de charcuterie

*COLD CUT PLATE*

13.00 €

### Planche Savoyarde :

*Tarte au Reblochon fermier sur son nid de mesclun, charcuterie de pays*

*REBLOCHON TART, SALAD, LOCAL COLD CUT*

20.00 €



TOUTES NOS SPÉCIALITÉS CI DESSOUS SONT SERVIES  
POUR MINIMUM 2 PERSONNES

### Fondue Savoyarde

*servie avec Salade verte*

*SAVOYARD FONDUE, GREEN SALAD*



23.00 € /PERS.

### Fondue Savoyarde ROYALE

*servie avec Salade verte, pommes de terre & charcuterie de pays*

*SAVOYARD FONDUE, WITH GREEN SALAD, CHARCUTERIE & POTATOES*

29.00 € /PERS.

### Fondue Savoyarde aux Cèpes

*servie avec Salade verte*

*SAVOYARD PORCINI MUSHROOMS FONDUE, GREEN SALAD*

26.00 € /PERS.

### Fondue Savoyarde aux Cèpes ROYALE

*servie avec Salade verte, pommes de terre & charcuterie de pays*

*SAVOYARD PORCINI MUSHROOMS FONDUE, WITH GREEN SALAD, CHARCUTERIE & POTATOES*

32.00 € /PERS.

### Raclette

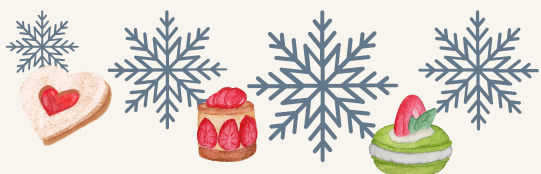
*servie avec Salade verte, pommes de terre & charcuterie de pays  
& viande de bœuf séchée*

*STEAMED POTATOES, COLD CUTS, DRIED BEEF, GREEN SALAD*

29.00 € /PERS.







# NOS DESSERTS



## Café, Thé gourmand

accompagné de 4 mignardises maison

*COFFEE, TEA GOURMET WITH 4 HOMEMADE MIGNARDISES*

14.00 €

## Cannelé Profiterole

Cannelé, glace vanille chocolat chaud chantilly

*CANNELÉ, VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE AND WHIPPED CREAM*

13.00 €

## Tarte Tatin, glace Vanille & Chantilly

*FRENCH APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM*

12.00 €

## Mendiant

Tartelette aux noix, noisettes pistaches torréfiées enrobée de caramel

*CARAMEL-COATED WALNUT, HAZELNUT AND ROASTED PISTACHIO TART*

12.00 €

## Moelleux Pistache 15 minutes d'attente - A commander en début de repas

Sauce Chocolat noir et glace Chocolat noir

*PISTACHIO "MOELLEUX" DARK CHOCOLATE SAUCE AND DARK CHOCOLATE ICE CREAM*

15.00 €

## Soufflé au Chocolat 15 minutes d'attente - A commander en début de repas

Praliné maison, glace Vanille

*CHOCOLATE "SOUFFLÉ" HOMEMADE PRALINE, VANILLA ICE CREAM*

13.00 €



# NOS COUPES GLACÉES



## Café liégeois

1 boule café, 1 boule vanille, café & chantilly

*COFFEE ICE CREAM, VANILLA ICE CREAM, CAFÉ & WHIPPED CREAM*

10.00 €

## Dame Blanche

2 boules vanille, sauce chocolat & chantilly

*VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE & WHIPPED CREAM*

10.00 €

## Dame Noire

2 boules chocolat, chocolat chaud & chantilly

*CHOCOLATE ICE CREAM, HOT CHOCOLATE & WHIPPED CREAM*

10.00 €

## Coupe Colonel

2 boules sorbet citron & alcool vodka

*LEMON ICE CREAM AND VODKA ALCOHOL*

12.00 €

## Coupe Iceberg

2 boules Menthe-Chocolat, Get 27

*CHOCOLATE-MINT ICE CREAM AND GET 27*

12.00 €

## Coupe William

2 boules sorbet poire & alcool de poire

*PEAR ICE CREAM AND VODKA ALCOHOL*

12.00 €

## Coupe Aravis

2 boules glace Génépi & alcool de Génépi

*GENEPI ICE CREAM & GENEPI ALCOHOL*

12.00 €



DÉCOUVREZ  
**Irish coffee. 12.00 €**  
WHISKY, CAFÉ & CHANTILLY



Coupe 1 Boule : 3.50 €

Coupe 2 Boules : 6.50 €

Coupe 3 boules : 9.50 €

Vanille, chocolat, Génépi, citron, poire,  
café, noix de coco,  
menthe-chocolat

*Vanilla, chocolate, Genepi, lemon, pear, coffee,  
coconut, chocolate-mint*





# TARIFS DES CONSOMMATIONS



|                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| - CAFE EXPRESSO                                             | 2.00 €  |
| - CAPPUCINO                                                 | 5.00 €  |
| - KIR VIN BLANC-10 cl                                       | 4.00 €  |
| <br>                                                        |         |
| - PRESSION HEINEKEN 25 cl                                   | 3.80 €  |
| - RICARD-2 cl                                               | 4.00 €  |
| - COCA COLA-33 cl                                           | 4.00 €  |
| - FUZE TEA-25 cl                                            | 4.00 €  |
| - EVIAN-75 cl                                               | 7.00 €  |
| - PERRIER-33 cl                                             | 4.00 €  |
| <br>                                                        |         |
| -Gamay de Savoie<br>Bouteille                               | 26.00 € |
| 1/2 bouteille                                               | 16.00 € |
| Verre                                                       | 6.00 €  |
| <br>                                                        |         |
| -La Petite Syrah<br>IGP Colline Rodhaniennes<br>Bouteille   | 36.00 € |
| Verre 12 cl                                                 | 8.00 €  |
| <br>                                                        |         |
| -Côte de Gascogne Rosé<br>Domaine de Guillaman<br>Bouteille | 20.00 € |
| Verre 12 cl                                                 | 5.00 €  |
| <br>                                                        |         |
| -HAUTE-SAVOIE<br>Apremont<br>Domaine Ravier<br>Bouteille    | 25.00 € |
| Verre 12 cl                                                 | 6.00 €  |



PRIX EN EUROS - TVA & SERVICE COMPRIS  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
1/2 BOUTEILLE : 37,50 CL - BOUTEILLE : 75 CL  
PRICES IN EUROS - VAT & SERVICE INCLUDED  
Alcohol abuse is dangerous for your health  
1/2 BOTTLE : 37,50 CL - BOTTLE : 75 CL

