



REFUGE DU MONTENVERS

— ESTD. 1880 —



LES PLANCHES - PLATTERS

Pas incluses dans la demi-pension

PLANCHE DES DRUS

25.00

Fromages de Savoie et charcuterie
Cheeses and charcuterie platter

PLANCHE COCHONNAILLE

25.50

Saucisse de Morteau, terrine de campagne,
Jambon cru, Jambon blanc et rosette
Mix of charcuterie

PLANCHE MER DE GLACE

23.50

Saumon fumé, pain toasté, crème d'aneth,
pickles de choux rouges
Smoked salmon, toast, dill cream, red cabbages pickles

PLANCHE VEGGIE

23.50

Houmous de betterave, pain toasté, burrata,
pesto de roquette
Beetroot houmous, burrata & aragula pesto

LES ENTRÉES- STARTERS

FOIE GRAS MAISON, CONFIT DE MYRTILLES SAUVAGES

23.00

Foie gras mi-cuit, chutney de myrtilles
Foie gras flavoured with blueberries

OEUF EN MEURETTE

18.00

Œufs pochés au vin rouge, échalottes,
champignons et lardons
Poached eggs with red wine and shallots, mushrooms & bacon

SOUPE DE POISSON

23.00

Servie avec croûtons et fromage
Served with croutons & cheese

Les prix sont en euros, toutes taxes comprises et service compris
The prices are in euros, including service and all taxes



LES PLATS CHAUDS - MAIN

MAGRET DE CANARD SOUS VIDE, SAUCE MIEL ET SOJA 25.00

Servi avec pommes de terre grenaille et légumes
Sous-vide duck breast, soya and honey sauce, potatoes and seasonal vegetables

OMBLE CHEVALIER, CRÈME CITRONNÉE ET HERBES FRAICHES 32.00

Servi avec pommes de terre grenaille et légumes
Artic char, lemon cream and fresh herbs, seasonal vegetables & fried potatoes

RISOTTO D'ÉPEAUTRE ET BRUNOISE DE LÉGUMES 23.00

Céréale proche du blé cuisinée comme un risotto avec légumes de saison

Cereal such as wheat cooked like a risotto with seasonals vegetables

BOEUF BOURGUIGNON, PENNE RIGATE 28.00

French beef stew with red wine, bacon and vegetables served with penne rigate

SUPPLÉMENTS - SIDE DISH

5.50 l'unité

POMMES DE TERRE GRENAILLE
Potatoes

FRITES
French fries

RIZ ET LÉGUMES
Rice & vegetables

SALADE VERTE
Green salad



LES SPÉCIALITÉS - LOCAL DISHES

TARTIFLETTE ET SA SALADE VERTE 24.00

Pommes de terre, lardons, reblochon fondant
Potatoes, bacon and melted reblochon cheese

FONDANT DU VAL D'ARLY, POMMES DE TERRE ET BOEUF SECHÉ 27.00

Fromage fondu au four, pommes de terre et boeuf
séché, salade verte
Oven roasted Vald'Arly cheese with potatoes and dried beef

A PARTAGER - TO SHARE

2 personnes minimum

FONDUE CLASSIQUE & SALADE VERTE 25.00/p.

Cheese fondue with green salad - 2 peoples minimum

FONDUE COMPLÈTE CHARCUTERIE & POMMES DE TERRE & SALADE VERTE 32.00/p.

Cheese fondue with green salad, charcuterie and potatoes
2 peoples minimum

Supplément cèpes - +5 € par personne

RACLETTE CLASSIQUE 29.00/p.

Servie avec charcuterie, salade et pommes de terre
Served with charcuterie, green salad & potatoes

RACLETTE AU MORBIER 31.00/p.

Servie avec charcuterie, salade et pommes de terre
Served with charcuterie, green salad & potatoes

Supplément Demi- pension raclette & fondue- + 5 € par personne



REFUGE DU MONTENVERS

— ESTD. 1880 —



LES DESSERTS - DESSERTS

GAUFRE - PARFUM AU CHOIX 8.00

Nutella, sucre, crème de marron ou confiture de myrtille

Nutella, sugar, chestnut cream, blueberry jam or nutella

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 10.00

French crème brulée with Madagascar vanilla

TARTE MYRTILLE, BOULE DE GLACE MYRTILLE, CHANTILLY 13.00

Blueberry pie, blueberry icecream and whipped cream

MONTENVERS GOURMAND 13.00

Assortiments de mignardises et café

Coffee with a mix of desserts

LES GLACES - ICE CREAMS

COUPE MONTENVERS 14.00

Glaces vanille & myrtilles, fruits rouges & chantilly

Vanilla & blueberry ice creams, red fruits & whipped cream

COUPE COOKIES 14.00

Glaces vanille, noisette et chocolat, coulis chocolat, cookies et chantilly

Vanilla, hazelnut and chocolate ice creams, chocolate coulis, cookies and whipped cream

BOULES DE GLACE 1 boule 2 boules 4.50 // 6.00

Vanille, chocolat, fraise, myrtille, noisette, café ou citron

Vanilla, chocolate, strawberry, blueberry, hazelnut, coffee and lemon