

LES PLANCHES - PLATTERS

PLANCHE DES DRUS  25.00
Fromages de Savoie et charcuterie
Cheeses and charcuterie mix

PLANCHE DU MONTANVERS  27.00
Saucisson de Savoie, jambon blanc aux
herbes et jambon cru qualité supérieure,
terrines des Alpes
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  25.00
Assortiment de légumes croquants et duo de
houmous, bouchées au Beaufort de Savoie
Crispy vegetables mix with duo of houmous, Beaufort cheese canapé

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
Œuf poché au vin rouge, échalotes, champignons
et lardons
Poached egg with red wine and shallots, mushrooms & bacon

VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON   15.00
Servi avec croûtons et fromage
Seasonal vegetables velouté with croutons and cheese



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



REFUGE DU MONTENVERS

— ESTD. 1880 —

LES PLATS CHAUDS - MAIN

OMBLE CHEVALIER, CRÈME CITRONNÉE ET HERBES FRAICHES 32.00

Servi avec des légumes de saison et purée de panais
Artic char, lemon cream and fresh herbs, seasonal
vegetables & mashed parsnip

BURGER SAVOYARD, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE 27.00

Pain à burger, tomates, fromage à raclette,
steak, oignons confits, chips de lard
Servi avec frites et salade

Burger bread, tomatoes, raclette cheese, beef steak,
candied onions, bacon, wholegrain mustard sauce

Supplément galette de pomme de terre + 2.00

SUPRÊME DE POULET RÔTI, SAUCE AUX CÈPES, MATOUILLE SAVOYARDE 28.00

Suprême de poulet, sauce cèpes, purée de
pommes de terre à la tomme de Savoie

Roasted chicken breast, porcini mushrooms sauce and
mashed potatoes with Savoy cheese

DALH DE LENTILLES AUX PATATES DOUCES, RIZ 22.00

Lentilles, lait de coco, patates douces,
épinards, sauce tomate, coriandre et curry
Servi avec du riz

Lentils, coconut milk, sweet potatoes, spinach, tomato
sauce, coriander, curry and rice

SUPPLÉMENTS - SIDE DISH

5.50 l'unité

LÉGUMES DE SAISON

Seasonals vegetables

FRITES

French fries

RIZ

Rice

SALADE VERTE

Green salad



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien

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, 27.00 POMMES DE TERRE ET CHARCUTERIE

Fromage entier fondu au four, pommes de terre
vapeur et charcuterie savoyarde, salade verte
Oven roasted Val d'Arly cheese with potatoes, salad and meat mix

DIOT ET LENTILLES À LA SAVOYARDE 28.00

Saucisse de Savoie, oignons, vin blanc, lentilles
Savoy Diot sausage and lentils, onions and white wine

CROQUE DES ALPAGES 22.00

Pain de campagne croustillant, fromage affiné des
Alpes, jambon artisanal, servi avec frites et salade
Crispy bread, mountain cheese, artisanal ham, served with fries
and green salad

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
Extra porcini mushrooms - + 5€ per person



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



REFUGE DU MONTENVERS

— ESTD. 1880 —

LES DESSERTS - DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES**   **10.00**
Assortiment de fromages de Savoie
Cheeses Savoy mix
- TARTELETTE CITRON YUZU,
GLACE CITRON** **12.00**
Yuzu lemon and lime pie and lemon icecream
- MOUSSE CROQUANTE AU CHOCOLAT**  **12.00**
Chocolate, almond and hazelnut mouss
- TARTE MYRTILLE ET SA
BOULE DE GLACE MYRTILLE** **13.00**
Blueberry pie, blueberry icecream
- MONTENVERS GOURMAND** **13.00**
Assortiments de mignardises et café
Coffee with a mix of desserts

LES GLACES - ICE CREAMS

- COUPE MONTENVERS** **12.00**
Glaces vanille & myrtille, fruits rouges & chantilly
Vanilla & blueberry ice creams, red fruits & whipped cream
- COUPE MONT BLANC** **12.00**
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** **4.50 // 6.00**
Vanille, chocolat, fraise, myrtille, noisette, café ou citron
Vanilla, chocolate, strawberry, blueberry,
hazlenut, coffee and lemon



Possible sans gluten - à la demande