



LES PLANCHES - PLATTERS

Non incluses dans la demi-pension

PLANCHE DES DRUS  25.00

Fromages de Savoie et charcuterie
Cheeses and charcuterie mix

PLANCHE DU MONTENVERS  27.00

Saucisson de Savoie, jambon blanc aux
herbes et jambon cru qualité supérieure,
terrines des Alpagnes
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

OEUFS EN MEURETTE 18.00

Oufs pochés au vin rouge, échalottes,
champignons et lardons

Poached eggs 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

MAGRET DE CANARD CUISSON 25.00
SOUS VIDE, SAUCE MIEL ET SOJA

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

OMBLE CHEVALIER, CRÈME 32.00
CITRONNÉE ET HERBES FRAICHES

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

DALH DE LENTILLES AUX PATATES 22.00
DOUCES, RIZ

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

PALERON DE VEAU BASSE 28.00
TEMPÉRATURE, LÉGUMES DE SAISON
GLACÉS, JUS CORSÉ

Veal shoulder cooked low temperature, glazed seasonal vegetables, strong meat juice

SUPPLÉMENTS - SIDE DISH

5.50 l'unité

LÉGUMES DE SAISON
Seasonals vegetables

RIZ
Rice

FRITES
French fries

SALADE VERTE
Green salad



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien

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



LES SPÉCIALITÉS - LOCAL DISHES

TARTIFLETTE ET SA SALADE VERTE 24.00

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

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

A PARTAGER - TO SHARE

2 personnes minimum

**Supplément Demi- pension raclette & fondue-
+ 5 € par personne**
Extra half pension - raclette & fondue + 5€ per person

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

RACLETTE CLASSIQUE 29.00/p. **Servie avec charcuterie, salade et pommes de terre** Served with charcuterie, green salad & potatoes

RACLETTE AU MORBIER 32.00/p. **Servie avec charcuterie, salade et pommes de terre** Served with charcuterie, green salad & potatoes



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

1 boule 2 boules



Possible sans gluten - à la demande