

ALTITUDE BREAK

À PARTIR DE 14H30

LES PLANCHES - PLATTERS

PLANCHE DES DRUS

Fromages de Savoie et charcuterie
Cheeses and charcuterie mix

25€

PLANCHE DU MONTENVERS

Saucisson de Savoie, jambon blanc aux
herbes et jambon cru qualité supérieure,
terrinerie des Alpes
Mix of charcuterie

27€

PLANCHE VEGGIE

Bouchées au Beaufort, Falafels, tzatziki,
houmous de betterave et de maïs, petits légumes
croquants

Cheese beaufort bouchée, falafels and tzatziki,
beetroot and corn houmous, vegetables

25€

PLANCHETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions
Mix of cheese

11€

LE COIN SUCRÉ - SWEET CORNER

DESSERT DU MOMENT

Dessert of the moment

12€

ENTREMET MONT BLANC, COEUR MYRTILLE ET SA GLACE MARRON

Mont blanc "entremet", blueberry coulis and
chestnut ice cream

13€

TARTE MYRTILLE ET SA BOULE DE GLACE MYRTILLE

Blueberry pie, blueberry icecream

13€



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



Local



Bienvenue au mythique Refuge du Montenvers, table partagée historiquement depuis 1880, par Victor HUGO, Alexandre DUMAS et de nombreux alpinistes qui bravaient les faces du massif du Mont Blanc. Plongez vous au coeur d'une expérience authentique à 1913 m d'altitude.

LES ENTRÉES- STARTERS

**TOMATES BURRATA, PÊCHES RÔTIES
ET PESTO DE BASILIC**   18€

Tomatoes and burrata cheese, roasted peaches and basil pesto

**TATAKI DE BOEUF, COPEAUX D'AIL
DES OURS, CRÈME WASABI ET SÉSAME** 21€

Boeuf, sauce soja, wasabi, gingembre, tomme à l'ail des ours, huile de sésame

Beef tataki, soya sauce, wasabi, ginger, wild garlic cheese, sesame oil

SALADE ALPINE  18€

Salade verte, tomate, jambon cru, fromage de Savoie pané, croûton d'ail des ours, pickles de légumes, vinaigrette à la myrtille

Green salad, cherry tomatoes, ham, breaded Savoy cheese, wild garlic croutons, vegetables pickles and blueberries vinager

**TARTARE DE DORADE, CÉBETTE,
HUILE D'OLIVE ANETH ET CITRON,
BAIES ROSES**  20€

Sea bream tartare, spring onions, lemon and dill olive oil, pink berries



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



Local

LES PLATS CHAUDS - MAIN

**TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU
COUTEAU, SAUCE TARTARE
SERVI AVEC FRITES ET SALADE** 28€

Câpres, cornichons, sauce worchester &
tabasco, servi avec frites et salade
Capers, pickles, worchester and tabasco sauce
Served with french fries and salad

**BURGER SAVOYARD, SAUCE
MOUTARDE À L'ANCIENNE** 27€

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

Option végété à la demande : steak de pois et blé

**SUPRÊME DE POULET RÔTI, SAUCE
AUX CÈPES, MATOUILLE SAVOYARDE** 28€

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

**FILET DE TRUITE RÔTI, BRUNOISE DE
LÉGUMES DE SAISON, SAUCE VIERGE** 27€

Trout fillet, seasonals vegetables, virgin sauce

POKÉ SALADE VEGGIE, SAUCE SOJA 20€

Riz noir, choux rouges, radis, carottes,
tomates cerises, concombre, fèves

Black rice, red cabbages, radish, carrots, cherry
tomatoes, cucumber, beans

Option truite + 4€
Additionnal trout



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



Local

LES SPÉCIALITÉS - LOCAL DISHES

TARTIFLETTE ET SA SALADE VERTE 24€

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

FONDANT DU VAL D'ARLY, 27€ 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

Fondue en terrasse déconseillée

FONDUE CLASSIQUE & SALADE VERTE 25€ / pers. Cheese fondue with green salad - 2 peoples minimum

FONDUE COMPLÈTE CHARCUTERIE & 32€/pers. POMMES DE TERRE & SALADE VERTE

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

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



Local



REFUGE DU MONTENVERS

— ESTD. 1880 —

LES DESSERTS - DESSERTS

ENTREMET MONT BLANC, COEUR MYRTILLE ET SA GLACE MARRON 13€

Mont blanc "entremet", blueberry coulis and chestnut ice cream

TARTE MYRTILLE ET SA BOULE DE GLACE MYRTILLE 13€

Blueberry pie, blueberry icecream

MONTENVERS GOURMAND 13€

Assortiments de mignardises et café au choix
Coffee with a mix of desserts

DESSERT DU MOMENT 12€

Demandez la selection aux équipes
Ask the choices to the staff team

LES GLACES - ICE CREAMS

COUPE MONTENVERS 10€

Glaces vanille & myrtille, fruits rouges & chantilly
Vanilla & blueberry ice creams, red fruits & whipped cream

COUPE MONT BLANC 10€

Glaces vanille & marron, coulis chocolat et chantilly
Vanilla and chestnut ice creams, chocolate coulis and whipped cream

BOULES DE GLACE 1 boule 2 boules 4€ // 6.50€

Vanille, chocolat, fraise, myrtille, café, marron, melon,
abricot, génépi ou citron

Vanilla, chocolate, strawberry, blueberry, coffee,
chestnut, melon, apricot, génépi & lemon



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



Local