

Mazot

La chaleur des plats qui rassemblent

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES ET DE MONTAGNE

Bienvenue au Mazot, notre restaurant dédié aux plaisirs de la montagne.
Ici, la cuisine savoyarde et les classiques de nos régions sont à l'honneur : fondues, raclettes, et autres spécialités moins connues vous attendent dans une atmosphère conviviale et chaleureuse.

Le Mazot est ouvert tous les soirs, pour vous offrir un moment privilégié
après une journée en montagne.

Que vous veniez en couple, en famille ou entre amis,
installez-vous et laissez-vous séduire par la générosité
et le goût authentique de nos plats traditionnels.

Un lieu simple et accueillant,
où la montagne se déguste dans l'assiette et se partage autour de la table.



SAVOYARD AND MOUNTAIN SPECIALTIES

Welcome to Le Mazot, our restaurant dedicated to the pleasures of the mountains.

*Here, Savoyard cuisine and regional classics take center stage: fondues, raclettes... are
waiting for you.*

*Le Mazot is open every evening, offering you a special moment
after a day in the mountains.*

*Whether you come as a couple, with family, or with friends,
sit back and let yourself be seduced by the generosity
and authentic taste of our traditional dishes.*

*A simple and welcoming place,
where the mountains are savored on your plate and shared around the table.*

Mazot

La chaleur des plats qui rassemblent

ENTRÉES MONTAGNARDES SIGNATURE STARTERS

TARTARE DU MONTAGNARD



Tomates séchées, vinaigrette aux fruits de la passion

15 €

Crunchy vegetable tartare, sun-dried tomatoes, passion fruit vinaigrette

L'INSTANT CROQUANT DU BEAUFORTAIN



Nectarines, concombre, tomates, roquette, vinaigrette au citron et au romarin

15 €

Bonami Summer Bowl

Nectarines, cucumber, tomatoes, arugula, lemon and rosemary vinaigrette

PLATS DES SOMMETS MAIN COURSES

RACLETTE



Servie avec une planche de charcuterie et une salade verte · par personne

27 €

Raclette — Served with a selection of cured meats and a green salad · per person

FONDUE SAVOYARDE



Servie avec une salade verte · par personne

27 €

Savoyard cheese fondue — Served with a green salad · per person

ESCALOPE DE VOLAILLE À LA SAVOYARDE

(180 g de poulet) — Pommes de terre grenaille sautées

25 €

Savoy-style chicken escalope (180 g) — Sautéed baby potatoes

POTCHON SAVOYARD



Diots (180 g), pommes de terre, crotin de chèvre, vin blanc et tomates

25 €

Savoyard Potchon — Savoy sausages (180 g), potatoes, goat's cheese, white wine and tomatoes

LES INSTANTS SUCRÉS DESSERT

DESSERT DU JOUR

selon la sélection du chef

12 €

Dessert of the day — Based on the chef's selection



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request

KIDS ONLY

MENU ENFANT



MENU ENFANT

PLAT
ACCOMPAGNEMENT
DESSERT
BOISSON

MAIN COURSE
SIDE DISH
DESSERT
DRINK

18 € POUR LES MOINS DE 12 ANS 18€ FOR CHILDREN UNDER 12

PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

Nuggets de poulet croustillants – Pommes de terre rôties ou frites ou légumes doux 
Crispy chicken nuggets – Roasted potatoes or fries or mild vegetables

Coquillettes à la tomme de Savoie et jambon 
Macaroni pasta with Savoie Tomme cheese and ham

Filet de poisson pané – Purée de pommes de terre ou légumes doux
Breaded fish fillet – Mashed potatoes or mild vegetables

DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

Glace – Vanille, Myrtille, Chocolat, Fraise
Ice cream – Vanilla, Blueberry, Chocolate, Strawberry

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

BOISSON DRINKS

Sirop à l'eau
Syrup

Eau
Water



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request