

Les Entrées *Starters*

Le Levain

Tartine gourmande, pain maison, pêche du lac Léman, crème de sérac
Gourmet tartine, homemade bread, Lake Geneva fish, sérac cheese cream

La Salaison

Viande tendre salée maison en carpaccio, croustillant de polenta, ketchup de myrtille
Tender house-cured meat carpaccio, polenta crisp, blueberry ketchup

L'Oeuf

Parfait, écrasé de pommes de terre fumé, ail noir, éclats de galette de blé noir
Soft-cooked egg, smoked mashed potatoes, black garlic, buckwheat crisp

Le Jardin

Soupe, légumes du moment, textures et condiments
Soup, seasonal vegetables, textures, condiments

Les plats *Main dishes*

La suggestion du jour au gré des envies du chef *Chef's special, lunch only*

Prix affiché en salle
Uniquement le midi

La Pêche

Poisson du lac Léman poché, risotto à l'ail des ours, légumes verts, sauce rosé pétillant
Poached Lake Geneva fish, wild garlic risotto, green vegetables, rosé bubbly wine sauce

Le Bœuf

Faux-filet, carottes en déclinaison, sauce chimichurri
Sirloin beef steak, carrot variations, chimichurri sauce

La Volaille

Pressé de poulet à la Meule des Belleville, pommes de terre confites, jus réduit
Pressed chicken with Meule des Belleville cow cheese, confit potatoes, reduced jus

La Truffe

En croque, jambon truffé, Meule des Belleville, truffe fraîche d'été, pousses et pétales du jardin
Toasted croque, truffled ham, fresh summer truffle, garden leaves and petals

Le Végétal

Gnoccho farci à l'aubergine, bouillon froid de tomates, huile végétale, fromage rappé végétal
Single lentil gnocco, aubergine filling, chilled tomato broth, vegetable oil, vegan cheese

Les desserts *Desserts*

Le Chèvre Frais

Mousse légère, jus et pickles de myrtille, crumble de chapelure, huile verte
Fresh Goat Cheese mousse, blueberry juice and pickles, breadcrumb crumble, green herb oil

Le Chocolat

Mousse, tuile chocolat, craquant sarrasin
Chocolate mousse, chocolate tuile, buckwheat crisp

La Fraise

Textures de fraise, sablé breton, glace livèche
Strawberry in textures, Breton shortbread, lovage ice cream

L'Abricot

Chou, compotée d'abricot, romarin, crème de miel, glace abricot
Choux pastry, apricot compote, rosemary, honey cream, apricot ice cream

Glaces : fleur de lait, chocolat, confiture de lait, noisette

Sorbets : menthe du jardin, framboise, citron, abricot, myrtille 

Ice cream flavours: fior di latte, chocolate, dulce de leche, hazelnut

Sorbet flavours: garden mint, raspberry, lemon, apricot, blueberry



Végétarien



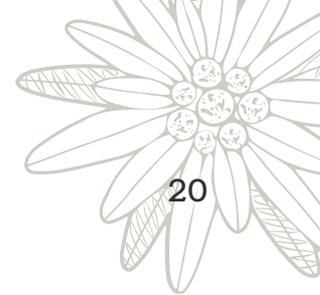
Végan



Sans lactose



Sans gluten



20

19

17

15

35

33

31

29

26

12

14

13

13

4

1 boule

1 scoop

Les Menus

Menu Options

L'escapade du soir

Uniquement le soir – For dinner

L'Entrée

Le Levain

ou

L'Œuf

Le Plat

Le Boeuf

ou

La Pêche

Le Dessert

Le Chocolat

ou

L'Abricot

Option végétarienne sur demande – Vegetarian option upon request

55



Accordez vos mets et vins

3 verres sélectionnés avec soin par notre équipe

22

Les Jeunes Montagnards

Jusqu'à 10 ans – Up to 10 years old

La boisson

Sirop à l'eau

Flavored Syrup with Water

Le Plat

Steak haché pur bœuf

ou

Croustillants de poisson

frites, purée (carottes ou pommes de terre) et légumes

Chopped beef steak or Breaded fish

fresh fries, mashed carrots or potatoes and vegetables

ou

Demi fondue à partager 

Share fondue with parents (half portion)

Le Dessert

Boule de glace ou sorbet

Scoop of ice cream or sorbet

19

Le Terroir

Uniquement le midi – For lunch

La boisson

Verre de vin de Savoie, un demi de bière

ou un sans alcool

A glass of Savoie wine, half pint of beer,
or a non-alcoholic option

Le Plat

La Paillasse 

ou

Le Burger

ou

La Fondue nature 

Le Dessert

Deux boules de glace ou sorbet

Two scoops of ice cream or sorbet

37



Végétarien



Végan



Sans lactose



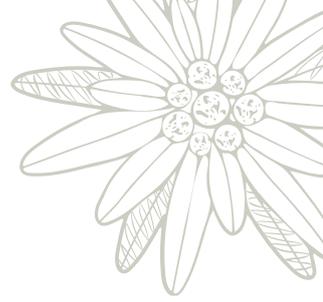
Sans gluten



Le Terroir

Local dishes

Uniquement le midi
Only for lunch



À l'heure du déjeuner, Le Montagnard vous propose une parenthèse généreuse et conviviale autour de plats du terroir.

At lunchtime, Le Montagnard offers a generous and convivial break centered around local mountain flavors.

Les produits proviennent en grande partie de Chez Pépé Nicolas, notre chalet d'alpage : fromages fabriqués sur place, charcuterie locale, jeunes pousses et herbes issues du grand jardin en permaculture.

Many of our ingredients come directly from Chez Pépé Nicolas, our alpine pasture: handmade cheeses, local cured meats, and fresh greens and herbs from our large permaculture garden.

Et bien sûr, notre Paillasse, plat emblématique du Montagnard depuis l'ouverture il y a 25 ans, véritable institution de la maison, à (re)découvrir sans modération.

And of course, our signature dish, La Paillasse, a Montagnard classic for 25 years and a true house institution, ready to be (re)discovered without moderation.

Le Mélange de salade

Jeunes pousses, salade, pétales et aromates

Garden leaves, petals and herbs

10

La Planche mixte du Montagnard

Salaison de la Maison Rullier et découverte des fromages de notre alpage

A selection of Maison Rullier charcuterie and cheeses from our alpine pasture

28

Le Burger

Pain maison, steak haché pur boeuf, Raclette de vache de notre alpage, jambon de Savoie crispy, oignons confits, mayonnaise maison au thym serpolet, frites fraîches

Homemade bread, 100% beef patty, cow's milk raclette from our alpine pasture, crispy Savoie ham, caramelized onions homemade wild thyme mayo, fresh fries

27

La Paillasse

Gratin de pommes de terre en rösti, lard, champignons, oignons et raclette de chèvre, salade

Special grated potato dish, bacon, onion, mushrooms, cheese raclette, green salad

27

Origine des Viandes : France

La liste des allergènes est à votre disposition

Tarifs net, service compris



Origin of meats: France

The list of allergens is available upon request

Net prices, service included



Végétarien



Végan



Sans lactose

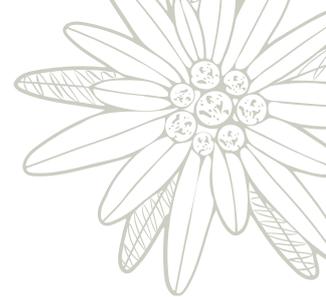


Sans gluten

La Fondue

Cheese fondue

A savourer midi et soir
For lunch and dinner



Proposée uniquement par la Maison Suchet, notre fondue est une spécialité introuvable ailleurs dans la vallée.

Offered exclusively by Maison Suchet, our fondue is a specialty you won't find anywhere else in the valley.

Elle associe deux fromages d'exception : le Beaufort et la Meule des Belleville, fabriquée dans notre alpage Chez Pépé Nicolas, pour une recette locale, riche en goût et en caractère.

It combines two exceptional cheeses: Beaufort and Meule des Belleville – the latter made at our alpine farm Chez Pépé Nicolas – for a local recipe full of flavor and character.

À savourer le midi comme le soir, en toute convivialité, cette fondue incarne l'âme du Montagnard : généreuse, authentique et fièrement ancrée dans notre terroir.

Perfect to share at lunch or dinner, this fondue captures the spirit of Le Montagnard: generous, authentic, and proudly rooted in our terroir.

Fondue au Beaufort AOP & Meule des Belleville, assortiment de salades 
Beaufort and Meule des Belleville cheese fondue, green salad

Nature <i>Plain</i>	27
Chèvre <i>With goat cheese</i>	29
Truffes fraîches d'été <i>With fresh summer truffle</i>	39

Optimiser l'expérience

Optimize your experience

Avec des pommes de terre grenailles rissolées  5
With some new roasted potatoes

Goûtez aux salaisons de la Maison Rullier en accompagnant votre fondue
Enjoy a selection of Maison Rullier charcuterie with your fondue

D'une planche de charcuteries 7
With a platter of cold meat cuts

D'une planche de boeuf séché 8
With a platter of dry beef cuts



Végétarien

Végan

Sans lactose

Sans gluten