

# Les Entrées Starters

## Le Levain

Tartine gourmande, pain maison, poisson 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 aux senteurs du moment, légumes verts, sauce rosé pétillant  
*Poached Lake Geneva fish, with seasonal herbs and aromas, risotto, green vegetables, rosé bubbly wine sauce*

## Le Bœuf

Faux-filet découpé en tranches, carottes en déclinaison, sauce chimichurri  
*Already sliced sirloin beef steak, carrot variations, chimichurri sauce*

## La Volaille

Pressé de poulet au fromage de vache, pommes de terre confites, jus réduit  
*Pressed chicken with cow cheese, confit potatoes, reduced jus*

## La Truffe

En croque, jambon truffé, fromage de vache, truffe fraîche d'été, pousses et pétales du jardin  
*Toasted croque, truffled ham, cow cheese, fresh summer truffle, garden leaves and petals*

## Le Végétal

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

# Les desserts Desserts

## Le Chèvre Frais

Mousse légère, compotée et pickles de myrtilles, crumble de chapelure, huile verte  
*Fresh Goat Cheese mousse, blueberry compote 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

Choux, compotée d'abricot, romarin, crème de miel, sorbet abricot  
*Choux pastry, apricot compote, rosemary, honey cream, apricot sorbet*

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



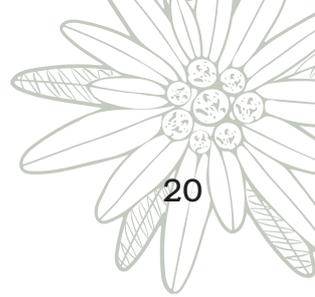
Végan



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

Dessert au choix

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

Nous restons à votre écoute pour toute modification. Certaines adaptations du menu et des mets peuvent impliquer un supplément.



Végétarien



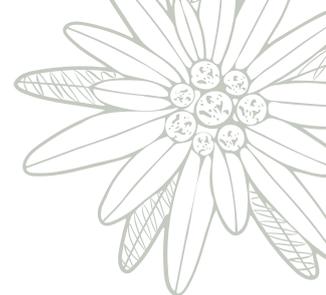
Végan



Sans lactose



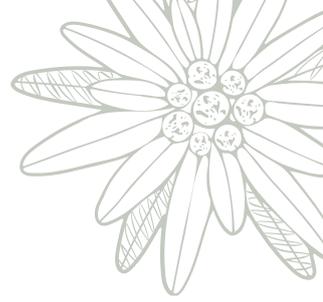
Sans gluten



# 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, fromage de vache, jambon de Savoie crispy, oignons confits, mayonnaise maison au thym, frites fraîches  
*Homemade bread, 100% beef patty, cow's milk raclette from our alpine pasture, crispy Savoie ham, caramelized onions homemade 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

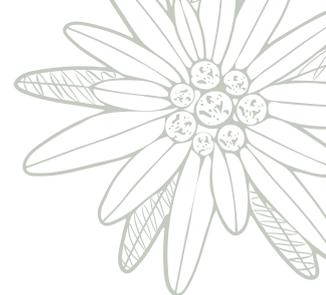
The list of allergens is available upon request  
Net prices, service included



# 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 (Tuber aestivum) <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