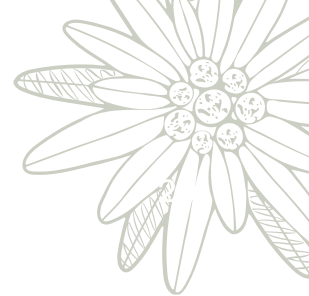


A savourer midi et soir
For lunch and dinner



Les Entrées *Starters*

Le Sérac

Ravioles de sarrasin maison au sérac, truffe noire, émulsion acidulée
Homemade buckwheat ravioli with serac cheese, black truffle, sour emulsion

Le Lac

Truite du lac Léman en gravlax, mille-feuille de légumes cuits au sel et marc de café, condiment sapin
Lake Geneva trout gravlax, vegetable mille-feuille cooked in salt and coffee grounds, pine tree condiment

L'Œuf

Parfait, crème montée à l'oignon doux, pain maison, jus au foin
Soft-cooked egg, sweet onion whipped cream, homemade bread, hay juice

Le Jardin

Variation autour d'un légume de saison, textures et condiments
Variations on a seasonal vegetable, textures, condiments

Les plats *Main dishes*

La Pêche

Poisson du lac Léman poché, risotto de riz noir, légumes de saison, sauce émulsionnée au cidre
Poached Lake Geneva fish, black rice risotto, seasonal vegetables, cider emulsion sauce

Le Bœuf

Joue de bœuf confite, macaronis farcis, champignons, truffe et carottes
Beef cheek confit, stuffed macaroni, mushrooms, truffles and carrots

La Volaille

Suprême de poulet farçi au fromage de vache, rosasse de pommes de terre, jus réduit
Chicken supreme stuffed with cow cheese, potato rosette, reduced jus

Le Végétal

Pithiviers aux légumes de saison, jus corsé végétal, mesclun
Filled Puff Pastry (Pithivier style) with seasonal vegetables, rich vegetable juice, mixed greens

Les desserts *Desserts*

Le Fromage

Mousse légère au Beaufort, compotée et pickles de coing, crumble de chapelure
Light Beaufort cheese mousse, quince compote and pickles, breadcrumb crumble, green herb oil

Le Chocolat

Sablé chocolat-sarrasin, crème montée chocolat, coulis chaud, tuile gavotte, glace sarrasin
Chocolate-buckwheat shortbread, chocolate whipped cream, warm coulis, gavotte tuile, buckwheat ice cream

La Pain

En déclinaison, entremet et biscuit, praliné croustillant, glace brioche perdue
In variations, entremet and biscuit, crunchy praline, brioche ice cream

La Pomme

Tarte Tatin revisitée, crème légère au génépi, caramel beurre salé, glace au foin
Revisited Tarte Tatin, light génépi cream, salted butter caramel, hay ice cream

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

Sorbets : menthe du jardin, citron, myrtille, pomme

Ice cream flavours: fior di latte, chocolate, dulce de leche, hazelnut, vanilla
Sorbet flavours: garden mint, lemon, blueberry, apple



Végétarien



Végan



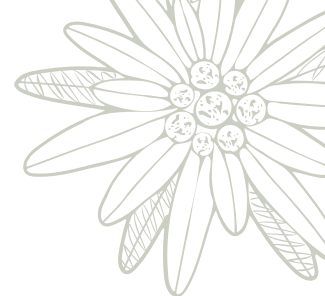
Sans lactose



Sans gluten

L'escapade du soir

Uniquement le soir – For dinner



L'Entrée

Le Lac

ou

L'Œuf

Le Plat

La Volaille

ou

La Pêche

Le Dessert

Dessert au choix

Option végétarienne sur demande – *Vegetarian option upon request*



Accordez vos mets et vins

3 verres sélectionnés avec
soin par notre équipe

Pair your food and wine

3 glasses carefully selected by our team

Nous prenons soin de chaque détail – signalez-nous toute allergie ou intolérance alimentaire.

We take care of every detail – please let us know if you have any food allergies or intolerances.

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

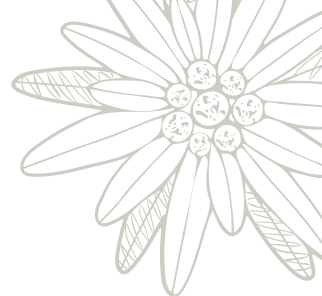


Sans gluten

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
Plain

Truffes noires fraîches d'hiver (Melanosporum)
With fresh winter truffle

Optimiser l'expérience

Optimize your experience

Avec des pommes de terre grenailles rissolées 
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
With a platter of cold meat cuts

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



Végétarien



Végan

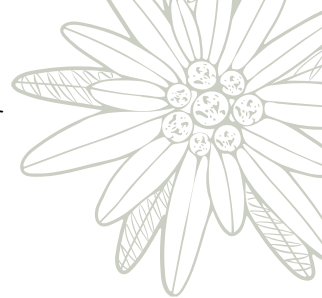


Sans lactose



Sans gluten

A savourer midi et soir
For lunch and dinner



Les Jeunes Montagnards *Kids menu*

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

Chopped beef steak or Breaded fish

With 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

Les À-Côtés *Extras*

Le Mélange de salade

Jeunes pousses, salade, pickles et aromates

Garden leaves, petals and herbs

Assiette de frites fraîches

Plate of fresh French fries

Assiette de frites fraîches, truffe noire et meule des Belleville

Plate of fresh French fries, black truffle and meule des Belleville cow cheese

Personnalisation de l'assiette

Pour toute adaptation : accompagnement, sauce ou garniture personnalisée

For any customization: side dish, sauce or personalized garnish or side



Végétarien



Végan

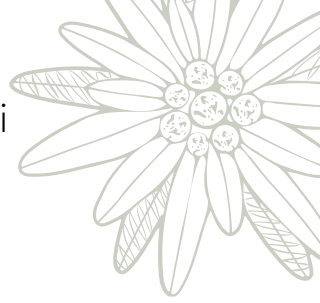


Sans lactose



Sans gluten

Uniquement le midi
Only for lunch



Le Terroir

Local dishes

Le Menu

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

Le Montagnard

Le Dessert

Deux boules de glace ou sorbet
Two scoops of ice cream or sorbet

A la carte

La Planche mixte du Montagnard

Salaison de la Maison Rullier et découverte des fromages des Caves d’Affinage de Savoie
A selection of Maison Rullier charcuterie and cheeses from Savoie

Le Burger

Pain maison, steak haché pur bœuf, fromage de vache, jambon de Savoie crispy, oignons confits, sauce maison, frites fraîches

Homemade bread, 100% beef patty, cow milk cheese, crispy Savoie ham, candied onions, homemade mayo, fresh fries

La Paillasse

Gratin de pommes de terre en rösti, lard, champignons, oignons et raclette de chèvre, salade
Special grated potato dish, bacon, onion, mushrooms, goat cheese raclette, green salad

Le Montagnard

Cuisse de poulet fermier, panure maison, Beaufort fondant, sauce gourmande, frites fraîches
Free-range chicken thigh, homemade breadcrumbs, melted Beaufort cheese, gourmet sauce, fresh fries



Végétarien



Végan



Sans lactose



Sans gluten