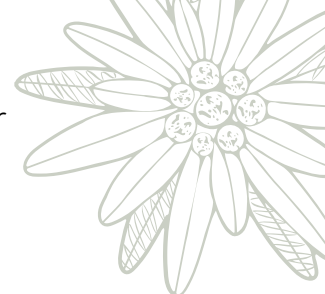


A savourer midi et soir
For lunch and dinner



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

26

Le Lac 🌱 🥛

Truite saumurée, mille-feuille de légumes cuits au sel et marc de café
Brined trout, vegetable mille-feuille cooked in salt and coffee grounds

24

L'Œuf 🌱

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

20

Le Jardin 🌱

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

18

Les plats *Main dishes*

Le Bœuf ✨

Coeur de basse côte de bœuf confite, macaronis farcis, champignons, truffe et carotte
Chuck Eye Roll beef confit, stuffed macaroni, mushrooms, truffle and carrot

43

La Pêche 🌱

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

39

La Volaille 🌱

Suprême de poulet fermier farci au fromage de vache, pressé de pommes de terre, jus réduit
Free-range chicken supreme stuffed with cow cheese, pressed potato cake, reduced jus

37

Le Végétal 🌱

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

28

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

13

Le Chocolat

Croustillant chocolat-sarrasin, crème montée chocolat, coulis chaud, tuile gavotte, glace sarrasin
Chocolate-buckwheat crispy bite, chocolate whipped cream, warm coulis, gavotte tuile, buckwheat ice cream

15

La Pain

En déclinaison, entremet et biscuit, praliné croustillant, glace pain grillé
In variations, entremet and biscuit, crunchy praline, toasted bread ice cream

14

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

14

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

4
1 boule
1 scoop



Végétarien



Végan



Sans lactose



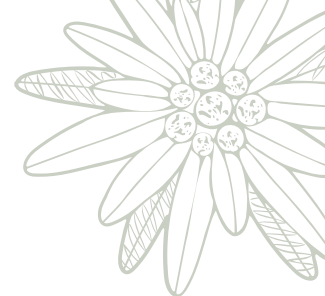
Sans gluten



Produit d'exception

L'escapade du soir

Uniquement le soir – For dinner



L'Entrée

Le Lac

ou

L'Œuf

Le Plat

La Boeuf

ou

La Pêche

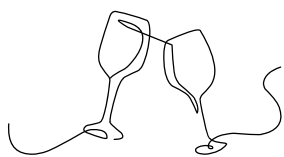
69

Le Dessert

Dessert au choix

Option végétarienne sur demande – Vegetarian option upon request

60



Accordez vos mets et vins

3 verres sélectionnés avec
soin par notre équipe

30

*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 nets, service compris



Origin of meats: France

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



Végétarien



Végan



Sans lactose



Sans gluten

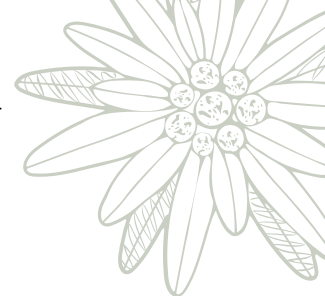


Produit d'exception

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

29

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

42

Optimiser l'expérience

Optimize your experience

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

6

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

8

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

9



Végétarien



Végan



Sans lactose



Sans gluten



Produit d'exception

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



25

Le Plat

Steak haché pur bœuf
Chopped beef steak



ou

Croustillants de poisson
Breaded fish



ou

Demi fondue à partager 
Share fondue with parents (half portion)



Servis avec
Comes with

Frites fraîches, purée (carottes ou pommes de terre)
et légumes
With fresh fries, mashed carrots or potatoes
and vegetables



Servis avec
Comes with

Croûtons de pain et salade verte
With fresh fries, mashed carrots or
potatoes and vegetables

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

10

Assiette de frites fraîches 

Plate of fresh French fries

8

Assiette de frites fraîches, truffe noire et meule des Belleville ✨ 

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

15

Personnalisation de l'assiette

Pour toute adaptation : accompagnement, sauce ou garniture personnalisée
For any customization: side dish, sauce or personalized garnish or side

3



Végétarien



Végan



Sans lactose

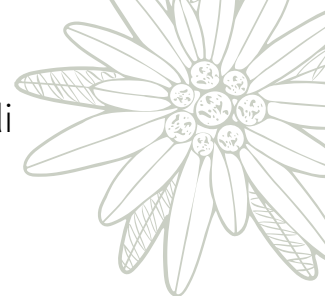


Sans gluten



Produit d'exception

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

39

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

28

Le Burger

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

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

31

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

30

La Paillasse 🌱

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

29



Végétarien



Végan



Sans lactose



Sans gluten



Produit d'exception