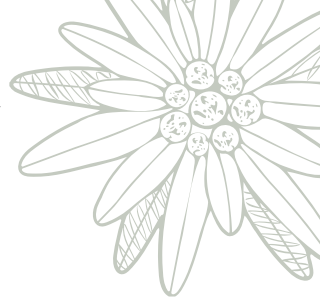







À savourer midi et soir
For lunch and dinner



Les Entrées *Starters*

- Salade estivale 19
Mesclun du jardin, tartine de pain grillé, tomme blanche grillée, chips de pancetta
Garden greens, grilled fresh cow tomme cheese on bread, pancetta chips
- Tarte tatin d'oignons confits   17
Huile aux herbes, tomates, estragon, jeunes pousses
Caramelized onion tart tatin, tomatoes, tarragon, herb oil, garden greens
- Autour du jardin 15
Légumes de saison en gaspacho, différentes textures et condiments
Seasonal vegetables gazpacho, assorted textures and condiments

Les Plats *Main dishes*

- La suggestion du jour au gré des envies du chef **Prix affiché en salle**
Chef's daily suggestion - see special board for price
- Pièce de bœuf grillée  34
Rösti de pommes de terre, sauce béarnaise
Grilled beef cut, potatoes rösti, Béarnaise sauce
- Filet de poisson de la pêche d'Éric Jacquier  35
Risotto au safran et déclinaison de fenouil, coulis fenouil
Lake Geneva fish fillet, saffron risotto, fennel variation, fennel coulis
- Cannellonis farcis au sérac de l'alpage et à la tomate  28
Gratinée à la meule des Belleville, graines de tournesol, jeunes pousses
Alpine sérac-filled cannelloni, gratinated with cow cheese, tomatoes, sunflower seeds, garden greens

Les Desserts *Desserts*

- Soupe de fruits de saison 12
Fruits frais, sablé breton
Seasonal fruit soup, fresh fruits, Breton shortbread
- Barre chocolat tonka glacée  14
Cacahuètes torréfiées, caramel beurre salé
Iced tonka chocolate bar, roasted peanuts, salted butter caramel
- Mojito en dessert 13
Granité à la menthe, tartelette au citron vert, meringue, sorbet mojito
Mojito dessert, mint granita, lime tartlet, meringue lime sorbet
- Glaces : fleur de lait, chocolat, caramel, vanille
Sorbets : menthe du jardin, citron, myrtille, framboise, fraise
Ice cream flavours: fior di latte, chocolate, caramel, vanilla
Sorbet flavours: garden mint, lemon, blueberry, raspberry, strawberry

4
1 boule
1 scoop



Végétarien



Végan



Sans lactose

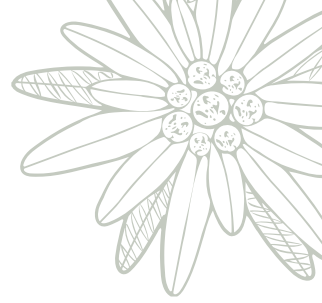


Sans gluten



Produit d'exception




Uniquement le midi
Only for lunch



Le Terroir

- Planche mixte du Montagnard  29
Charcuterie italienne et découverte des fromages de Chez Pépé Nicolas
A selection of charcuterie from Italy and cheeses from our alpine pasture
- Croque-monsieur à la truffe ✨ 29
Pain de mie maison, truffe, jambon, meule des Belleville, frites ou salade
Homemade bread, ham, cow milk cheese, fresh fries or salad
- Burger du Montagnard 28
Pain maison, steak haché, flocon de Savoie de vache, chips de coppa, oignons confits, sauce maison, frites fraîches
Homemade bread, beef patty, cow milk cheese, crispy coppa, candied onions, homemade sauce, fresh fries
- Paillasse  27
Gratin de pommes de terre en rösti, lard, champignons, oignons et tomme de vache, salade
Special grated potato dish, bacon, onion, mushrooms, cow milk cheese, green salad

Les À-Côtés Extras

- Planche estivale  19
Rillettes de truite, tartinable noix et betterave rouge, mousse haricot blanc à l'ail
Summer sharing board: trout rillettes, walnut & beetroot spread, white bean garlic mousse
- Mélange de salade 10
Jeunes pousses, salade, pickles et aromates
Garden leaves, petals and herbs
- Assiette de frites fraîches  8
Plate of fresh French fries
- Assiette de frites fraîches, truffe d'été et meule des Belleville ✨  14
Plate of fresh French fries, summer truffle and meule des Belleville cow cheese



Végétarien



Végan



Sans lactose

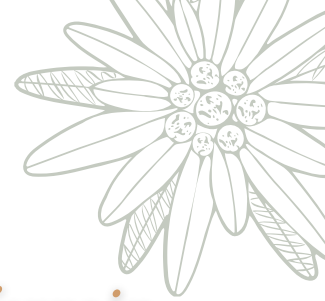


Sans gluten



Produit d'exception

Les Menus *Menu Options*



L'Escapade du soir

Uniquement le soir – For dinner

L'Entrée

Salade estivale

ou

Tarte tatin d'oignons

Le Plat

Pièce de boeuf

ou

Pêche d'Eric Jacquier

Le Dessert

Dessert au choix

Option végétarienne sur demande 49
Vegetarian option upon request

Le Déjeuner Terroir

Uniquement le midi – For lunch

La boisson

Verre de vin de Savoie
ou un sans alcool

Le Plat

Paillasse

ou

Burger

ou

Fondue

Le Dessert

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

37



Les Menus enfants *Kids menus*

Le Plat

Steak haché de boeuf
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 ou purée et légumes
With fresh fries, mashed potatoes and vegetables



Servis avec
Comes with

Croûtons de pain et salade verte
With bread and salad

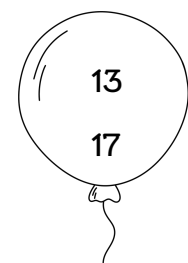
Le Dessert

Boule de glace ou de sorbet
Scoop of ice cream or sorbet



Les mini montagnards Jusqu'à 6 ans – Up to 6 years old

Les jeunes montagnards Jusqu'à 12 ans – Up to 12 years old



Végétarien



Végan



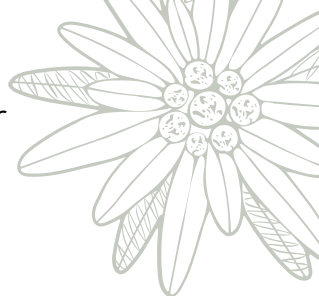
Sans lactose



Sans gluten

La Fondue

Cheese fondue



À 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 trois fromages d'exception : le Beaufort, l'Abondance et la meule des Belleville, fabriquée dans notre alpage Chez Pépé Nicolas, pour une recette locale, riche en goût et en caractère.

It combines three exceptional cheeses: Beaufort, Abondance 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, Abondance & meule des Belleville, pain et salade 
Beaufort, Abondance & meule des Belleville cheese fondue, bread and green salad

Nature 28
Plain

Truffes fraîches d'été ✦✦ 39
With fresh summer truffle

Optimiser l'expérience

Optimize your experience

Avec des pommes de terre grenailles rissolées  6
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 8
With a platter of cold meat cuts

D'une planche de bœuf séché 10
With a platter of dry beef cuts



Végétarien



Végan



Sans lactose



Sans gluten



Produit d'exception