



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

A Partager

Saucisson sec des « Hauts Monts » à couper par vos soins, 12€
Pain de campagne, beurre et cornichons.

Acras de morue à l'Antillaise, 15€
Sauce tomate pimentée.

Tataki de thon rouge Albacore à la thaï, 16€
Légumes croquants asiatiques, graines de sésame.

Escalope de porc fermier façon milanaise servie sur planche, 16€
Sauce gribiche, mayonnaise, câpres, ciboulette, persil, échalotes, cornichons.

Nems de poulet, menthe fraîche, 17€
Salade croquante, sauce thaï.

Le Croque-Monsieur de la Brasserie, 18€
Pain brioché crémeux au jambon truffé, cheddar nature.

Planche de Gravlax de saumon « Bømlo » à l'aneth, 18€
Crème au raifort, pain de campagne grillé.

Planche de faux filet de bœuf séché, fumé, servi comme un carpaccio, 20€
Huile olive, fonds artichauts en lamelles et copeaux de Parmesan Parmegiano.

Planche de charcuteries de la maison Laborie, 21€
Jambon cru de montagne, Rosette, Brésaola et jambon blanc à l'os, beurre et cornichons.

Planche de fromages affinés, 24€
Fromage de chèvre, Comté, Saint Marcellin « Maison Cellier », Fourme d'Ambert.

- La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.

Les Entrées

Velouté de cèpes, 13€
Œuf parfait, croûtons à l'ail.

Terrine retour de chasse élaborée par nos soins aux pistaches, 14€
Chutney de fruits de saison, salade verte.

Tataki de thon rouge Albacore à la thaï, 16€
Légumes croquants asiatiques, graines de sésame.

Gravlax de saumon « Bømlo » à l'aneth, 18€
Crème au raifort, pain de campagne grillé.

Salade César, 19€
Filet de volaille snacké, sauce césar onctueuse au parmesan, Croûtons, salade romaine et œuf dur.

Foie gras de canard Français du Sud-Ouest, 22€
Chutney de fruits de saison, salade verte, pain de campagne grillé.

Le Plat Végétarien

Conchiglioni Rigati, 19€
Conchiglioni farcis à la ricotta et à la châtaigne, tombée d'épinards, sauce tomate.

Le Menu Enfant

Saumon OU steak haché à la plancha, mousseline de pommes de terre ou frites, 14€
Gaufre bruxelloise, 1 boule de glace.

- La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.

Les Poissons

Dos de cabillaud grillé, à la plancha, Sauce beurre blanc, mousseline de potimarron.	24€
Chazuke de saumon « Bømlo » au bouillon sakimidori « Japonais », Riz japonais, shitaké, daïkon, carottes, gingembre, algue Nori.	25€
Tataki de thon rouge Albacore à la thaï, Légumes croquants asiatiques servis froids, graines de sésame, riz japonais.	26€
Linguine « De Cecco » au homard, Sauce homardine.	29€

Les Viandes

Tartare de « Fleur de bœuf » tradition au couteau, Pommes frites maison, petite salade verte.	21€
Volaille fermière à la crème et aux champignons, Gratin Dauphinois.	24€
Côte de cochon fermier « Français » rôti au beurre, Jus corsé, pomme purée, épinards frais en branche.	26€
Foie de veau « Français » poêlé à la lyonnaise, Jus de veau, ail, persil, mousseline de pommes de terre.	28€
Filet de Bœuf « origine France » poêlé, sauce béarnaise, Pommes frites maison, salade verte.	35€

Les Fromages

Faisselle coulis fruits rouges ou crème fraîche ou miel.	5€
Cervelle de canut accompagnée de toasts de pain de campagne.	7€
Saint-Marcellin « Maison Cellierier », salade verte.	Demi : 5€ Entier : 8€
Assortiment de fromages, Saint Marcellin « Maison Cellierier », Comté, Fromage de chèvre, Fourme d'Ambert.	12€

Les Douceurs

Boules de glaces ou sorbets « Gloria Gelato », la boule	3.50€
Œuf à la neige « Grand-mère », Caramel, amandes grillées, crème anglaise.	8€
Coulant au chocolat « Valhrona », Crème anglaise.	9€
Mont blanc des Alpes, Crème de marrons, éclats de meringue, glace vanille, chocolat fondu et chantilly.	9€
Gaufre bruxelloise, Compote de pommes, chantilly, chocolat fondu.	10€
Tarte fine feuilletée aux pommes, servie tiède, Glace vanille.	10€
Café ou thé gourmand, (Expresso ou décaféiné ou infusion ou thé).	12€
Véritable Crème caramel, servie en saladier pour 2, Servie à la louche par vos soins.	16€

- La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

FORMULES MONTAGNES.

Fondue Suisse.

La Fondue Suisse au Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse,
Croûtons de pain.

Prix par personne 30€ ttc, minimum 2 personnes.

En supplément : 10€ ttc par personne.

Planche de charcuteries de la « Maison Laborie »
Jambon blanc, jambon cru de montagne, rosette, condiments,
Pommes de terre et salade verte.

Raclette Savoyarde artisanale, Servie en Demi-meule.

La Raclette de Savoie Traditionnelle au lait cru 3 mois d'affinage.

Pour accompagner la raclette,

Planche de charcuteries de la « Maison Laborie »,
Jambon blanc, Brésaola, jambon cru de montagne, rosette et condiments, pommes de terre et salade verte.

Prix par personne 35€ ttc, minimum de 2 personnes.