



• 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.

Fondue de Mont d'Or au vin blanc et à l'ail,

Servi dans sa boîte accompagnée de Pommes de terre grenailles.

29€

Planche de jambon de Parme « 16 mois »,

Pain de campagne, beurre et cornichons.

17€

Le Croque-Monsieur de la Brasserie,

Pain brioché crémeux au jambon truffé, cheddar nature.

18€

Nems de poulet menthe fraîche,

Salade croquante, sauce thaï.

17€

Planche de saumon gravlax « Bømlø » mariné à l'aneth,

Crème au raifort, toasts de pain de campagne grillés.

18€

Planche Montagnarde,

Jambon cru de montagne, Rosette, viande de grison et jambon blanc à l'os,
Beurre et cornichons.

21€

Planche de fromages affinés,

Picodon, Comté, Saint Marcellin « Maison Cellierier », Fourme d'Ambert.

24€

Les Entrées

Terrine de gibiers, retour de chasse élaborée par nos soins,
Chutney de fruits de saison, salade verte.

12€

Velouté de cèpes,

Espuma au pain d'épices.

14€

Œuf « plein air » en meurette,

Œufs pochés, croûtons, épinards, lard fermier, sauce au vin rouge.

15€

Salade Lyonnaise,

Salade frisée, lard fermier, croûtons à l'ail, œuf poché.

Entrée 14€

Plat 22€

Gravlax de saumon « Bømlø » mariné à l'aneth,

Crème au raifort, toasts de pain de campagne grillés.

Entrée 16€

Plat 28€

Tartare de maigre à la thaï,

Avocat, coriandre, oignons, citron vert, tomates confites, gingembre.

Entrée 17€

Plat 30€

Le Plat Végétarien

Risotto Arborio, saveur d'automne,

Coulis de potimarron, tombée d'épinards au beurre, champignons du moment.

19€

Le Menu Enfant

Saumon ou steak haché à la plancha, mousseline de pommes de terre ou frites, 13€

Gaufre bruxelloise, 1 boule de glace.

Les Poissons

Dos de cabillaud rôti à la plancha, Risotto Arborio et crème de coques.	25€
Escalope de saumon « Bømlo » grillée à la plancha, Sauce à l'oseille, pommes de terre grenailles et tombée d'épinards au beurre.	27€
Médailon de lotte des « côtes bretonnes » cuit à basse température, Coulis de potimarron, mousseline de pommes de terre.	28€

Les Viandes

Tartare de « Fleur de bœuf » tradition au couteau, Pommes frites maison, salade verte.	21€
Filet de canette français rôti à la plancha, Jus à l'orange, potimarron rôti, tombée d'épinards au beurre.	24€
Foie de veau poêlé à la lyonnaise, Jus de veau, ail, persil, mousseline de pommes de terre.	26€
Côte de cochon fermier du Cantal rôti au beurre, Poêlée de champignons, jus corsé et gratin de penne.	29€
Filet de Bœuf « origine France » poêlé sauce échalotes, Pommes frites maison, salade verte.	34€

Les Fromages

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

Les Douceurs

Boules de glaces ou sorbets « Histoire de glaces ».	3.50€	La boule
Crème brûlée à la vanille de Madagascar.	9€	
Mont blanc des Alpes, Crème de marrons, éclats de meringue, glace vanille, chocolat fondu et chantilly.	9€	
Gaufre bruxelloise, Salade de fruits de saison, chantilly, chocolat fondu.	10€	
Tarte fine feuilletée aux pommes, Glace vanille Bourbon.	10€	
Mousse au chocolat noir Guanaja « Valhrona », Comme chez ma « Grand-Mère ».	9€	
Café ou thé gourmand.	10€	
Salade de fruits de saison.	9€	

Formules Montagnes :

Servies uniquement en bas ou en terrasse et sur commande 48h à l'avance.
Plaid à disposition.

Fondue Suisse

La Fondue Suisse au Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse
Croutons de pain.

Prix par personne 30€ ttc, minimum 2 personnes.

La Fondue Suisse Complète au Vacherin et Gruyère d'Alpage Suisse

Pour accompagner les fondues Belle planche de charcuteries de la « Maison Laborie » jambon blanc, jambon cru de montagne, rosette, condiments, pommes de terre et salade verte, croutons de pain.

Prix par personne 40€ ttc, minimum 2 personnes.

Raclette Savoyarde artisanale, Servie en Demi-meule.

La Raclette de Savoie Traditionnelle au lait cru 3 mois d'affinage
Pour accompagner la raclette

Belle planche de charcuteries de la « Maison Laborie » jambon blanc, viande de grison, jambon cru de montagne, rosette et condiments, pommes de terre et salade verte.

Prix par personne 35€ ttc, minimum pour 4 à 6 personnes.

Vins au verre

BLANC	Verre 12 cl	Pot 46 cl	ROUGE	Verre 12 cl	Pot 46 cl
Viognier	5€	12€	Côtes du Rhône	5€	12€
Tariquet	5,5€	-	Sélection		
Macon	6€	-	du sommelier	9€	-
Vire Clessé	8€				

Nos Boissons

Apéritifs

Apéritif Maison	8,50€
Ricard / Pastis	3€
Kir, <i>(cassis, pêche, framboise, châtaigne)</i>	6€
Kir Royal	13€
Communard	6€
Martini Rouge ou Blanc	6€
Porto Rouge ou blanc	6€
Campari / Suze	6€
Americano	10€
Lillet blanc ou rosé	8€
Apéritif Maison	8,50€

Sodas

Sirap à l'eau	3€
Limonade / Diabolo	3.5€
Coca / Zéro	4€
Orangina / Fuzetea	4€
Schweppes Tonic	4€
Jus de fruits <i>(Orange, Ppmelo, Pomme, Ananas, Fraise, abricot, tomate)</i>	4€
Perrier	4,5€
Ginger Beer	5€
Red Bull	5€
Jus de fruits pressés	6€
Cocktail de fruits	8€
Lillet tonic	10€

Pétillants

Kir pétillant ou prosecco	8€
Coupe de Champagne (16cl)	15€
Piscine de champagne	16€

Bières

Pressions	25cl	50cl
Tiger	4€	7,50€
Monaco	4,5€	8€
Picon	5€	9,50€
Grimbergen Blonde	5€	9€
Grimbergen Spéciale	5,5€	10€
Bouteilles 33cl		
1664 sans alcool		6€
Mont Blanc IPA		7€
Corona		7€

Boissons Chaudes

Expresso / Noisette / Déca	2€
Café / Déca allongé	2€
Cappuccino	3,5€
Double Expresso	3,5€
Grand Crème / Café frappé	4€
Double grand crème	5€
Chocolat	4€
Thés	4,5€
Café ou Chocolat Viennois	5,5€

Nos Alcools

Alcools

Whisky

Clan Campbell	8€
Whisky coca	10€
Jack Daniels	12€
Chivas 12 ans / Aberlour 10 ans	14€
Nikka	16€
Glenlivet 18 ans	18€

Gins

Gin sans alcool tonic Ceder's	8€
Gordon's	8€
Gin gordon's tonic	10€
Plymouth	10€
Bombay Sapphire	12€
Hendrick's / Citadelle	14€
Monkey 47	16€

Accompagnement tonic 2€

Rhums

Havana 3 anos / especial	8€
Cachaça / Rhum coca	10€
Diplomatico	10€
Don Papa	12€
Héhicera	14€
Santa Thérésa 1796	16€
Zacapa 23 ans	18€

Vodkas

Absolut	8€
Greygoose	12€
Belvédère	14€
Accompagnement tonic, ginger beer, coca,	2€
Red bull	4€
TEQUILA	4cl
Camino	10€
Patrone silver	15€

Digestifs

Get 27 / Get 31	10€
Baileys	10€
Limoncello / Manzana / Amaretto	10€
Génépi	10€
Calvados « Busnel »	10€
Bas Armagnac « Tariquet »	10€
Cognac VSP	10€
Armagnac « Duc de Camilhac »	12€
Marc de Bourgogne « Jacoulot »	12€
Vieille prune « Massenez »	12€
Eau de Vie de Poire / Mirabelle	12€
Grappa « Cellini »	12€
Cointreau, Grand Marnier	12€
Menthe Poivrée « Jacoulot »	12€
Verveine « Jacoulot »	12€
Mandarine « Eyguebelle »	12€
Cognac XO « Hennessy »	18€
L' Abricot « du Roulot »	18€
Liqueur de Poire « Jacoulot »	12€
Chartreuse verte	10€
Chartreuse jaune	10€
Chartreuse MOF	14€
Chartreuse Liqueur de Centenaire	14€
Chartreuse VEP verte	2€
Chartreuse Elixir 1605	14€
Chartreuse Reine des Liqueurs	20€

Cocktails

Spritz Apérol	10€
Spritz St Germain	15€
Mojito	10€
Moscow Mule	10€
Caïpirinha	10€