

## Carte « La Table du Monal »

### Entrées

*Tarte fine aux cèpes, roquette et parmesan .....18.00 €*  
*A fine tart of Cepes (mushrooms), rocket and parmesan*

*Jambon de San Daniel, 24 mois de sèche, champignons et tomates séchées .....15.00 €*  
*San Daniel ham cured (24 months), forest mushrooms and dried tomatoes*

*Beaufort en soufflé au cœur d'artichaut et lard fumé, petite salade aux noix.....18.00 €*  
*Beaufort cheese souffle with a heart of smoked bacon and artichoke with a small walnut salad*

*Terrine d'Yves et ses antipasti, salade de lentilles au foie gras tiède .....15.00 €*  
*Yves's home-made terrine with Antipasti, and a lentil salad with warm Foie Gras*

*Mi cuit de foie gras, choux lisse et compote de tomates vertes .....19.00 €*  
*Terrine of Foie Gras, smooth cabbage and a green tomato chutney*

*Escargots en « beurre d'ail » à la Bourguignon .....16.00 €*  
*Escargots pan fried with garlic butter*

### Salades

*Salade « Belle de nuit » : blanc de volaille truffé, et ses deux vinaigrettes, pommes de terre, tomates, endives, œufs, haricots verts, betterave rouge, oignons, champignons de Paris .....14.00 €*  
*Chicken breast stuffed with truffles with two vinaigrettes, potatoes, tomato, chicory, eggs, French green beans, beetroot, onion and mushrooms*

*Salade « d'Alpage »*  
*Petite salade, charcuterie, raclette fondue sur un lit de p. de terre chaudes.....16.00 €*  
*Salad, local charcuterie, melted Raclette cheese over a bed of hot potatoes*

*Salade Grecque tomates confites, oignon rouge, féta, olives, concombre, salade .....14.00 €*  
*Greek Salad : Grilled vegetables, tomato, red onion, feta cheese, olives, cucumber, salad*

*Avocat en émincé et son cannelloni de saumon fumé au crabe, aux 2 vinaigrettes.....17.00 €*  
*Avocado with a smoked salmon and crab cannelloni, vinaigrette*

## Plats

*Cuisse de canard farcie et braisée aux cèpes.....24.00 €*  
*Duck leg stuffed and braised with Cèpes mushrooms*

*Carré d'agneau en croûte d'herbes.....25.00 €*  
*Rack of lamb in a herb crust*

*Croustillant de magret de canard aux fruits frais, sauce framboise.....23.00 €*  
*Duck breast in crispy pastry with fresh fruits and a raspberry sauce*

*Saucisse de Savoie (150g) du Père Rullier, mijotée à la Mondeuse  
et risotto de crozets. ....22.00 €*  
*Traditional Savoy sausage in Mondeuse red wine with local pasta risotto*

*Ballotine de volaille rôtie à la savoyarde et sa sauce aux cèpes .....18.00 €.*  
*Savoyard (cheese) and stuffed rolled breast of chicken cured ham with a forest mushroom cream*

## Le bœuf

*Filet de bœuf flambé au Cognac, sauce aux 3 poivres .....24.00 €*  
*Fillet of beef flambé with cognac and pepper sauce*

*Entrecôte grillée « 300g », « Charolet » ou « Siémental ». ....23.00 €*  
*Large Sirloin steak*

*Côte de bœuf «1kg » pour 2 personnes, « Charolet » ou « Siémental ». ....58.00 €*  
*Beef ribs served for 2 people (1 kilogramme)*

*Steak tartare « 200g », cru ou poêlé .....18.00 €*  
*Tartare of fillet of beef, raw or pan-fried*

*Nos viandes sont garnies au choix de*

*Pommes frites fraîches **ou** gratin dauphinois **ou** petits légumes frais poêlés*

*Each dish is accompanied by a choice of fresh fried potato chips, potato gratin Dauphinois, or pan-fried vegetables.*

## *Poissons et crustacés*

### *Fish and Sea-Food*

*Cuisses de grenouilles poêlées aux herbes et à l'ail,  
Salade verte à l'échalote ..... 25.00 €*  
*A sizzling pan of frogs legs fried in garlic butter and herbs with a shallot green salad*

*Coquille St Jacques rôtie à l'étuvé de poireaux, duxelles de champignons,  
Crème à l'alsacienne ..... 24.00 €*  
*St Jacques scallops roasted with leek, creamy finely chopped mushrooms and an Alsace cream*

*Dos de cabillaud rôti au lard et son émulsion ..... 24.00 €*  
*Roast fillet of cod with a bacon emulsion*

# *Notre carte Savoyarde*

## *Savoyarde Menu*

*La fondue savoyarde (Beaufort, Comté, Abondance )  
et sa salade à l'échalote pour 2 personnes ..... 17.00 € /personne  
Savoy cheese fondue served with salad and shallots. For 2 people*

*La raclette savoyarde servie avec charcuterie, pommes de terre,  
Salade et condiments pour 2 personnes ..... 23.00 € /personne  
Raclette (melted cheese) with local cured ham and potatoes, salad and condiments  
For 2 people*

*La pierrade (bœuf, canard, porc), ..... 27.00 € personne  
Sauces maison, légumes à griller pour 2 personnes  
Beef, duck, pork and vegetables to grill on a hot stone with home-made sauces  
For 2 people*

*La Tartiflette et sa salade..... 15.00 €  
A golden, sizzling, oven-baked Reblochon cheese, potato, cream and bacon dish with salad*

*Pour accompagner votre spécialité, l'assiette de charcuterie..... 10.00 €  
A platter of local cured hams to accompany your fondue*

# *Menu du Terroir*

*Local Specialities*

**30.00 €**

*Beaufort en soufflé au cœur d'artichaut et lard fumé,*

*Petite salade aux noix*

*Beaufort cheese souffle with a heart of smoked bacon and artichoke,  
a small walnut salad*

\*\*\*

*Saucisse de Savoie à la Mondeuse*

*Crozets au Reblochon*

*Traditional Savoy sausage in Mondeuse red wine  
with local pasta cooked with Reblochon cheese*

\*\*\*

*Parfait au génépi*

*et son shooter de Génépi*

*Crisp iced Genepi cream along with its Genepi shooter*

## *Menu Gibier*

*Hunter's menu*

**28.00 €**

*Terrine d'Yves*

*et ses antipasti*

*Yves' home-made terrine and antipasti*

\*\*\*

*Epaule de sanglier confite,*

*Jus à la Mondeuse*

*Purée de céleri, marrons, palet breton à la myrtille*

*Slow cooked shoulder of wild boar in a Mondeuse red wine sauce*

*Celery purée, chestnuts and a breton shortbread with blueberries*

\*\*\*

*Tarte aux myrtilles et son sorbet myrtille*

*Blueberry tart with Blueberry sorbet*

# Pizzas

|                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>La Margharita</i> (sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, basilic).....          | 9.00 €  |
| (Tomato sauce, fresh tomatoes, mozzarella, basil)                                        |         |
| <i>La Reine</i> (sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella) .....                    | 9.00 €  |
| (Tomato sauce, ham, mushrooms, mozzarella)                                               |         |
| <i>La Calzone</i> .....                                                                  | 12.00 € |
| (Sauce tomate, champignons, jambon, emmental, œuf, crème, mozzarella)                    |         |
| (Tomato sauce, mushrooms, ham, emmental, egg, cream, mozzarella)                         |         |
| <i>La 4 fromages</i> .....                                                               | 12.00 € |
| (sauce tomate, chèvre, bleu, Emmental, Mozzarella)                                       |         |
| (Tomato sauce goats' cheese, blue, Emmental, Mozzarella)                                 |         |
| <i>La Norvégienne</i> (sauce crème, sérac de chèvre, saumon fumé, ciboulette).....       | 12.00 € |
| (Cream sauce, fresh cottage goats' cheese, smoked salmon, chives)                        |         |
| <i>La Suprême</i> .....                                                                  | 15.00 € |
| (Tomate, mozzarella, magret fumé, champignons de Paris, foie gras)                       |         |
| (Tomato, mozzarella, smoked duck breast, and Paris mushrooms, Foie Gras)                 |         |
| <i>La Végétarienne</i> .....                                                             | 11.00 € |
| ( Sauce tomate, champignons, oignons ,cœur d'artichaut, poivrons, Emmental, mozzarella ) |         |
| (tomato sauce, mushrooms,onions,arichoke, peppers, Emmental, Mozzarella )                |         |
| <i>La San Daniel</i> .....                                                               | 15.00 € |
| (Crème, mozzarella, jambon San Daniel salade, tomate confite)                            |         |
| (Cream sauce, Mozzarella, cured ham, salad, tomato preserve)                             |         |
| <i>La Diable</i> .....                                                                   | 13.00 € |
| (tomate, viande hachée épicée, chorizo, mozzarella )                                     |         |
| (tomato, spicy minced beef, chorizo, mozzarella )                                        |         |
| <i>La Jackson</i> .....                                                                  | 15.00 € |
| ( sauce tomate, crème, cèpes, parmesan, jambon cru, Mozarella)                           |         |
| ( tomato sauce, cream, cepe, mushrooms, parmesan, cured ham, Mozarella)                  |         |
| <i>La Thon Catalane</i> .....                                                            | 13.00 € |
| ( sauce tomate, thon à la catalane, câpres, ail, anchois )                               |         |
| ( tomato sauce, tuna, capers, garlic, anchovy )                                          |         |

# Pizzas

|                                                                                                                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>La 4 saisons</i> .....                                                                                                                                                 | 14.00 € |
| ( sauce tomate, jambon blanc, champignons, saucisson, cœur d’artichaut, anchois, mozzarella )<br>( tomato sauce, ham, mushrooms, salami, artichoke, anchovy, Mozzarella ) |         |
| <i>La Pizza Salade</i> .....                                                                                                                                              | 13.00 € |
| (fond de crème, salade, jambon cru, dés de tomate, chèvre, olive, Sauce crème )<br>(cream sauce, cured ham, diced tomato, goats’ cheese, olives and salad)                |         |
| <i>La Hawaï</i> .....                                                                                                                                                     | 11.00 € |
| (sauce tomate, jambon, ananas, fromage )<br>(tomato sauce, ham, pineapples, cheese )                                                                                      |         |
| <i>La Pepperoni</i> .....                                                                                                                                                 | 10.00 € |
| (sauce tomate, chorizo, olives, poivrons, fromage )<br>(tomato sauce, spicy salami, olives, peppers, cheese )                                                             |         |
| <i>La Monal</i> .....                                                                                                                                                     | 12.00 € |
| (sauce tomate, poulet au curry, crème fraîche, pesto, mozzarella )<br>(tomato sauce, curried chicken , fresh cream, pesto, Mozzarella )                                   |         |
| <i>L’Orientale</i> .....                                                                                                                                                  | 11.00 € |
| (sauce tomate, merguez, olives, fromage )<br>(tomato sauce, merguez, olives, cheese )                                                                                     |         |
| <i>La Tartiflette</i> .....                                                                                                                                               | 13.00 € |
| (lardons, oignons, pommes de terre, crème fraîche, fromage )<br>(bacon bits, onions, potatoes, fresh cream, cheese )                                                      |         |
| <i>La Sicilienne</i> .....                                                                                                                                                | 11.00 € |
| (sauce tomate, anchois, câpres, fromage )<br>(tomato sauce, anchovy, capers, cheese )                                                                                     |         |
| <i>La with sausages</i> .....                                                                                                                                             | 14.00 € |
| ( sauce tomate, chipolata, saucisse, poivron, mozarrella )<br>( tomato sauce, chipolata, salami, peppers, Mozzarella )                                                    |         |
| <i>La Flamenküche</i> .....                                                                                                                                               | 10.00 € |
| ( crème, lardon, oignon )<br>( cream, bacon bits, onions )                                                                                                                |         |
| <i>Supplément œuf</i> with an egg .....                                                                                                                                   | 1.50 €  |

*Menu Enfant*  
*For Children*

*10.00 €*

*Steak haché maison*  
*Home-made beef burger*  
*Frites*  
*French fries*

\*\*\*

*Glace au choix*  
*Ice cream*

\*\*\*

*Jus de fruit*  
*Fruit juice*

## Desserts

*Crème brûlée à la gousse de vanille ..... 10.00 €*

*Home-made vanilla crème brûlée*

*Mi-cuit au chocolat et son cœur coulant à la cerise, glace vanille ..... 12.00 €*

*Warm chocolate cake with an oozing cherry centre and vanilla ice cream*

*Parfait au génépi et son shooter de génépi ..... 15.00 €*

*Crisp iced Genepi cream along with its Genepi shooter*

*Tarte tatin sauce caramel au beurre salé, glace caramel ..... 14.00 €*

*Home-made apple tart tatin with caramel butter sauce and caramel ice cream*

*Verrine de salade de fruits de toutes les couleurs, thé à la menthe..... 12.00 €*

*A jar of fresh fruit salad with mint tea*

*Nougat glacé maison « du père Jojo» ..... 12.00 €*

*Jojo's home-made iced nougat*

*Fraises pochées dans son sirop au basilic et son sorbet,*

*Tranche de biscuit de Savoie..... 14.00 €*

*Poached strawberries in a basil syrup with sorbet and a slice of Savoy biscuit*

*Demander nos tartes maison du jour ..... 8.00 €/la part*

*Ask for our list of home-made tarts and patisseries of the day*

# *Fromages*

*Le Plateau des 2 Savoies et sa confiture de myrtilles.....10.00 €*

*A platter of 2 Sayoys' Cheeses served with Blueberry jam*

*--Beaufort d'été*

*--Tome de Savoie*

*--Reblochon fermier*

*--Abondance*

*Nos fromages de chèvre et sa confiture de figues.....10.00 €*

*Our goats' cheeses served with fig jam*

*--Persillé traditionnel de La Gurraz*

*--Tome de chèvre*

*--Chèvre du Ford de la Plate*

*--Chevreton*