

RESTAURANT

*Le Petit
Montagnard*



Été 2024

Nos horaires d'ouverture :

De 12h à 13h45
& de 19h à 21h45

N'hésitez pas
à demander
notre ardoise
de Suggestions

Nous travaillons en majeure partie des produits frais,
les choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.
Prix TTC incluant le TVA 10% ou 20 % & service compris - Liste allergène sur demande

We mainly work with fresh products, the choices are guaranteed within the limits of available stocks.
Price including VAT including 10% ou 20 % VAT & service included - Allergen list on request

TÉLÉPHONE

+33(4) 50 63 38 38



ADRESSE

9, route de la piscine
74 220 LA CLUSAZ

LES ENTRÉES:

Le Chaud-Froid

Velouté de petits pois, huile de Roquette
& son oeuf mollet

16.00 €

Hot and Cold Cream
of Pea Soup & Soft-boiled Eggs

La Tarte Fine

Aux Poires & Roquefort

Thin tart of Pear and Roquefort

15.00 €

Le Foie Gras

Tranche de foie gras maison
accompagné de son écrasé de framboises
& Toasts briochés maison

24.00 €

Home-made foie gras with crushed raspberries
& brioche toast

LES PLANCHES À PARTAGER
LES ASSIETTES REPAS:

La Truite

23.00 €

Carpaccio de Truite saumonée
Sauce Gravelax avec salade verte
& Frites maison

Carpaccio of salmon
trout with gravlax sauce

L'Insalata Caprese

Tomate Mozzarella, marinade à :
huile d'olive tomate confite et Grana Padano

20.00 €

Tomato Mozzarella marinade with :
olive oil, tomato confit and Grana Padano cheese

La Tarte “y flette”

22.00 €

Tartiflette revisitée en tartelette, salade
& charcuterie sur planche

Tartiflette in a tartlet, salad,
charcuterie on a board

Le Crumble

Chèvre chaud coulant en crumble
& son lit de Meslun avec carottes,
tomates & lardons

19.00 €

Warm goat's cheese in a crumble
and a bed of Meslun cheese with carrots,
tomatoes & bacon

L'Assiette de nos Montagnes

Assortiment de fromages du Pays, salade verte
Local cheeses from Savoy with green salad

13.00 €

LES PLATS:

Le Saumon

22.00 €

Tartare de Saumon frais en simplicité
à l'huile d'olive

& zestes de citron vert (env. 180g)

Accompagné de frites maison

Fresh salmon tartar in simplicity with olive oil &
lime zest – Accompanied by homemade fries

Le Tartare

Tartare de Bœuf cru haché env. 180g préparé,
assaisonné au Pesto de Pistache et Grana Padano
– Accompagné de frites maison

22.00 €

Prepared raw ground beef (180g), seasoned with
Pistachio Pesto and Grana Padano –
Accompanied by homemade french fries

Le Tartare Poêlé

23.00 €

Bœuf cru haché env. 180g préparé,
poêlé aller et retour. Accompagné de frites
maison & de sa sauce Roquefort

Prepared raw ground beef (180g), prepared and
pan-fried there and back. Accompanied by
homemade french fries and Roquefort Sauce



Le Filet de Boeuf Nature



29.00 €

Env. 180g Filet de Bœuf, servi avec frites maison

Plain fillet of beef served with homemade fries

Le Filet de Boeuf

Env. 180g Filet de Bœuf, sauce Chèvre ou
Roquefort, servi avec frites maison

Fillet of beef with Goat cheese sauce or
Roquefort sauce,
served with home fries

32.00 €

MENU PETIT GOURMET JUSQU'À 10 ANS



12.00 €

Mini Tartiflette
ou / or
Nuggets de poulet
(au choix Frites ou légumes)

Chicken nuggets
(choice of chips or vegetables)

Suprise Glacée
Ice Cream Surprise

WWW.CLUSAZ.COM





Le Beef Burger



21.00 €

Bœuf haché env. 180g cuit entre un pain Bun's avec Reblochon fondu, tomate, oignons, et salade verte. Accompagné de frites maison

Prepared raw ground beef (180g), baked between Bun's with melted Reblochon cheese, tomato, onions, and green salad.
Served with homemade fries

Le Chicken Burger

Poulet env. 180g entre un pain Bun's avec Reblochon fondu, tomate, oignons, et salade verte. Accompagné de frites maison

21.00 €

Prepared chicken (180g), baked between Bun's with melted Reblochon cheese, tomato, onions, and green salad. Served with homemade fries

Les Rigatoni au Pesto



19.00 €

Pâtes au pesto de Pistaches, fèves, Radis & copeaux de Grana Padano

Pasta with Pistachio, Broad Beans, Radishes & Grana Padano slices



LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES:

La Tartiflette

Pommes de terre à la crème, lardons, oignons,
Reblochon gratiné au four
servie avec salade verte

Potatoes in cream sauce, diced bacon, onions –
Reblochon gratin with green salad

22.00 €

La Fondue Savoyarde

SERVIE MINI POUR 2 PERS.

Servie avec Salade verte
Savoyarde Fondue, served with green Salad

23.00 € / pers.

La Fondue Savoyarde ROYALE

SERVIE MINI POUR 2 PERS.

Servie avec salade verte, Pommes de terre &
Charcuterie de Pays

Savoyard fondue, with green salad, cold cuts &
potatoes

29.00 € / pers.

La Raclette

SERVIE MINI POUR 2 PERS.

Servie avec salade verte, Pommes de terre &
Charcuterie de Pays

Savoyard fondue, with green salad, cold cuts &
potatoes

30.00 € / pers.

La Charcuterie

Assortiment de charcuterie, salade verte
Selection of cold cuts & green salad

13.00 €

LES DESSERTS



12.00 €

Le Savoie

Gâteau de Savoie & sa crème anglaise

Savoy cake with custard

Le Mendiant

Tarte onctueuse aux fruits secs

Noix, Noisettes, Pistaches torréfiées & caramel

Walnut, Hazelnut, Roasted Pistachio
& Caramel Tart

12.00 €



Le Nougat

Nougat glacé maison, coulis de framboises

Homemade iced nougat with raspberry coulis



13.00 €

Le Cannelé Profitéroles

Cannelé, glace vanille chocolat chaud chantilly

Cannelé, vanilla ice cream with hot chocolate
& whipped cream

13.00 €



Le Mi-Cuit Chocolat

15 minutes d'attente

A commander en début de repas

Servi avec crème anglaise & glace vanille

Chocolate cake, custard & vanilla ice cream



13.00 €

Le Carpaccio

Carpaccio d'ananas mariné et son sorbet citron

Carapaccio of marinated pineapple
with lemon sorbet

12.00 €



LES COUPES GLACÉES



11.00 €

Le Café ou Chocolat Liégeois

1 boule café ou chocolat, 1 boule vanille, café
& chantilly
Coffee or chocolate ice cream, vanilla ice cream,
café & whipped cream

La Dame Blanche

2 boules vanille, sauce chocolat & Chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce
& whipped cream

11.00 €



11.00 €

La Dame Noire

2 boules chocolat, chocolat chaud & Chantilly

Chocolate ice cream, hot chocolate
& whipped cream

Le Colonel

2 boules sorbet citron & alcool vodka

Lemon ice cream and Vodka alcohol

13.00 €



13.00 €

L'Iceberg

2 boules Menthe-Chocolat, Get27

Chocolate-mint ice cream and Get 27

L'Aravis

2 boules glace génépi & alcool de génépi

Genepi ice cream and Genepi liquor

13.00 €



LES PETITS PLUS :



Coupe 1 Boule : 3.50 €

Coupe 2 Boules : 6.50 €

Coupe 3 boules : 9.50 €

Vanille, chocolat, Génépi, citron,
poire, café, noix de coco,
menthe-chocolat

*Vanilla, chocolate, Genepi, lemon,
pear, coffee, coconut, chocolate-
mint*



DÉCOUVREZ
Irish coffee. 12.00 €
WHISKY, CAFÉ & CHANTILLY

MERCI DE VOTRE VISITE



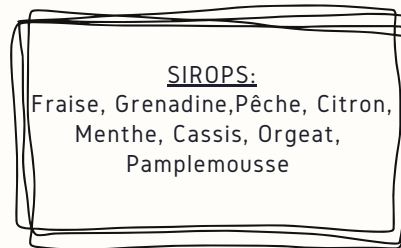
CARTE DES BOISSONS

montagne@clusaz.com

Été 2024



Restaurant
Le Petit Montagnard



LES PLANCHES À PARTAGER

- | | |
|------------------------------|-------|
| -Charcuterie de Pays | 13.00 |
| -Fromages de Pays | 13.00 |
| -Mixte Charcuteries-Fromages | 16.00 |



JUS DE FRUITS - 25 CL

- | | |
|---------------------------------|------|
| - Minute Maid -
ORANGE | 4.50 |
| - Minute Maid -
ANANAS | 4.50 |
| - Minute Maid -
TOMATE | 4.50 |
| - Minute Maid -
MULTI FRUITS | 4.50 |



JUS DE FRUITS ARTISANAL - 25 CL

- | | |
|---------|------|
| - POMME | 4.50 |
| - POIRE | 4.50 |



PRIX EN EUROS - TVA & SERVICE COMPRIS

LES SOFTS

- | | |
|---------------------------------|------|
| - 1/4 evian 33cl | 4.00 |
| - 1/4 Limonade 25cl | 4.00 |
| - Perrier 33cl | 4.50 |
| - Fuzz Tea 25cl | 4.50 |
| - Coca Cola 33cl | 4.50 |
| - Coca Cola 33cl
Zéro | 4.50 |
| - Schweppes 25cl
Tonic | 4.50 |
| - Schweppes 25cl
Agrumes | 4.50 |
| - Orangina 33cl | 4.50 |
| - Bitter 10cl
San Pellegrino | 4.00 |

EAUX MINERALES

- | | |
|------------------|------|
| - Evian 75cl | 7.00 |
| - Chateldon 75cl | 8.00 |

LES BIERES

- Pression 25cl
HEINEKEN 3.80

- Pression 50cl
HEINEKEN 7.60

- Pression 25cl
MONACO - PANACHE 4.00

- Pression 25cl
PICON 4.00



- Bière Bouteille 33cl
MONT BLANC
La Blanche 6.00

- Bière Bouteille 33cl
MONT BLANC
La Triple 6.00

- Bière Bouteille 33cl
MONT BLANC
IPA 6.00

Les Apéritifs

- COCKTAIL MONTAGNE 7.00
Pétillant & Chambord 15 cl

- KIR VIN BLANC-12 cl 4.50

- KIR PETILLANT-12 cl 5.00

- KIR ROYAL - 12 cl 12.00



- CHAMPAGNE - 12 cl 12.00

- MARTINI BLANC 4cl 5.00

- MARTINI ROUGE 4cl 5.00

- RICARD 2cl 4.50

- SUZE 4cl 4.50

- CAMPARI 4cl 5.00

- PORTO BLANC 5cl 4.50

- PORTO ROUGE 5cl 4.50



PRIX EN EUROS - TVA & SERVICE COMPRIS
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

COCKTAILS

Avec Alcool

- | | |
|---|-------|
| - APEROL SPRITZ
Apérol, Prosecco | 12.00 |
| - ST GERMAIN SPRITZ
Saint Germain (liqueur de
sureau), Prosecco | 12.00 |
| - SUZE SPRITZ
Suze & Prosecco | 12.00 |
| - COCKTAIL du Barman
Consultez nos ardoises | 12.00 |
| - AMERICANO
Martini blanc, Martini rouge,
Gin, Campari | 10.00 |



BOISSONS CHAUDES

- | | |
|----------------------|------|
| - CAFE EXPRESSO | 2.00 |
| - PETIT CREME | 2.20 |
| - DOUBLE
EXPRESSO | 4.00 |
| - GRAND CREME | 4.40 |
| - CAPPUCINO | 5.00 |
| - CAFE VIENNOIS | 5.00 |
| - CHOCOLAT
CHAUD | 5.00 |
| - THE / INFUSION | 5.00 |

DIGESTIFS

- | | |
|--|------|
| - LEMONCELLO - 4 cl | 6.00 |
| - GENEPI - 4 cl
Distillerie des Aravis
LA CLUSAZ | 8.00 |
| - CHARTREUSE - 4 cl | 7.00 |
| - POIRE - 4 cl | 7.00 |
| - FRAMBOISE - 4 cl | 7.00 |
| - MIRABELLE - 4 cl | 7.00 |
| - GET 27 /GET 31-4 cl | 8.00 |
| - BAILEY'S - 4 cl | 6.00 |



Sans Alcool

- | | |
|---|------|
| - GENTIL 25cl
Jus orange, jus ananas, citron
vert, sirop fraise | 8.00 |
| - VIRGIN SPRITZ 20cl
Bitter San Pellegrino, Perrier | 8.00 |

PRIX EN EUROS - TVA & SERVICE COMPRIS
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Cocktail avec Alcool : 5 cl alcool & 15 cl soft



PRIX EN EUROS - TVA & SERVICE COMPRIS
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Restaurant Le Petit Montagnard
montagne@clusaz.com

VIN AU VERRE

ROUGE

-SAVOIE Pinot Domaine Perrier	7.00
-BOURGOGNE Auxey-Duresses	9.00
-COTE DU RHÔNE Crozes Hermitage Domaine BELLE	9.00



ROSÉ

-Jas Dellange IGP Méditerranée	5.00
-----------------------------------	------

BLANC

-CÔTEAUX DU GIENNOIS AOC La Gaupière	7.00
-BOURGOGNE Santenay	8.00
-SAVOIE Apremont RAVIER	6.00
-Côte de Gascogne MOELLEUX IGP Domaine de Guillaman	6.00

PRIX EN EUROS - TVA & SERVICE COMPRIS
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
VIN AU VERRE : 12 CL