

LE 1650

RESTAURANT TABLE DE MONTAGNE

SAINT-FRANÇOIS LONGCHAMP

Pour Commencer

- NOTRE FOIE GRAS DE CANARD**18€
Compoté d'oignons
- LA TERRINE DE PAPA**.....13€
Pâté de foie de volaille
- ARDOISE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE ET D'AILLEURS**16€
Jambon Cru de Savoie AOP 12 mois,
Jambon Blanc Truffé, saucisson « Maison Emin »

Les Entrées

- OS À MOELLE**.....10€
Minestrone d'hiver
- TATAKI DE SAUMON**12€
Écume de soja aux saveurs d'Asie
- CHARLOTTE AU TAMIÉ**9€
Purée de myrtilles
- ŒUF PARFAIT**9€
Siphon champignon, chorizo grillé, écume de noisette

Les Soupes

- VELOUTÉ, POTAGE, CRÈME DU JOUR**9€
Avec son accompagnement

La Jardinerie

- SALADE CAESAR**16€
Poulet mariné, avec ses lanières de bacon grillé et véritable sauce César
- POKEBOWL**17€
Saumon gravlax, choux rouge, betterave, oignons cébettes, julienne de légumes marinées
- SALADE ALPINE**16€
Reblochon, jambon de Savoie, pomme de terre, pignon, vinaigrette à l'huile de noisette

NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS SELON VOTRE RÉGIME ALIMENTAIRE.
PRIX NETS ET TVA. SERVICE COMPRIS.

Les Spécialités

- TARTIFLETTE REVISITÉE 2019** 13€
- FONDUE TRADITIONNELLE 3 FROMAGES** 17€
- FONDUE AU CRÉMANT DE SAVOIE** 19€
100% beaufort, crémant de Savoie AOP Domaine Bétemps
- FONDUE À LA TRUFFE NOIRE** 32€
100% beaufort, truffe noire
- RACLETTE AU LAIT CRU** 26€
Pomme de terre, charcuterie de montagne, salade
- POT AU FEU SAVOYARD** 17€
Diots, os à moelle, paleron, lard avec ses légumes oubliés

Les Poissons

- SAINT-JACQUES À LA PLANCHA**..... 26€
Pomme de terre croustifondante, écume de crustacé
- DOS DE CABILLAUD CHARNU** 17€
Purée de pomme de terre vanillée

Les Viandes

- FRICASSÉE DE VOLAILLES (POUR 2 PERSONNES)....** 26€/PERS
Aux morilles, radeau de macaroni
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU**..... 19€
Servi sur son lit de cresson
- TOURNEDOS DE CANARD** 21€
Purée de carottes cuites au foin, polenta crémeuse
- DIM SUM JARRET DE PORC**..... 16€
Réduction au vin de Savoie, rôti d'Hélianthi et topinambour
- FAUX FILET 180 GR** 22€
Sauce au poivre, sauté de champignons, galette de pomme de terre

Les Burgers

- BURGER DES MONTAGNES (150 GR)**..... 16€
Bleu de Bonneval ou Beaufort, bacon, compoté d'oignons, salade et cornichons
- Version XXL** 21,5€
- BURGER REVISITÉ (150 GR)** 18€
Galette de pomme de terre, salade, bleu de Bonneval ou Beaufort, sauce tartare

100% Végétarien

- RISOTTO AUX MORILLES** 22€
Copeaux de parmesan
- LÉGUMES MONTÉS DE SAISON** 9€
Mousse de beaufort accompagnée de sa purée de butternut
- GRATIN DE LENTILLES** 11€
Nappé de beaufort et chapelure

NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS SELON VOTRE RÉGIME ALIMENTAIRE.
PRIX NETS ET TVA. SERVICE COMPRIS.

Les Pâtes & Riz

TAGLIATELLES.....15€
Bolognaise maison, copeaux de parmesan

RISOTTO DU MOMENT16€
Copeaux de parmesan



Les Plats à Partager (PRIX PAR PERSONNE)

POULET FERMIER RÔTI «LABEL ROUGE»20€
(POUR 4 PERSONNES MINIMUM)

Jus corsé et panier de frites maison (cuisson 40 minutes)

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES28€
(SUR COMMANDE, MINIMUM 5/6 PERSONNES)

Crème d'ail, purée brûlée



Menu Juniors (-11 ans)

11€

FISH & CHIPS
ou COQUILLETTE JAMBON
ou FILET DE POULET

2 BOULES DE GLACES (MAISON DES ALPES)
ou
DESSERT DU JOUR

Les Desserts

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES 9€

LARME AUX 3 CHOCOLATS, INFUSION GINGEMBRE 9€

PARIS-BREST..... 8€
Crème pralinée

TARTE TATIN DE MONSIEUR PAUL 10€
Pommes d'en-bas, caramel, vanille

TARTE A LA MYRTILLE REVISITÉE..... 9€

PAIN PERDU FAÇON CHARRETTE..... 8€
Confiture de lait, espuma chocolat noisette

CAFÉ OU CRÉMANT DE SAVOIE GOURMAND 9€

Cette carte vous est proposée par notre
Chef Jean-Philippe QUINTIN et sa brigade.

NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS SELON VOTRE RÉGIME ALIMENTAIRE.
PRIX NETS ET TVA. SERVICE COMPRIS.

PÂTES • PLATS
MENU JUNIOR • DESSERTS

Vins au Verre 12,5 CL

BLANC

ROUSSETTE ALTESSE ...5€
AOP Domaine Ravier

CHIGNIN-BERGERON ... 6€
« LA SAVOISIENNE »
AOP Domaine André &
Michel Quenard

CHABLIS AOP 6,50€
DOMAINE SERVIN

VILLA DRIA..... 4,50€
Côtes de Gascogne IGP

ROSÉ

DOMAINE DE LA 4,50€
RIGOULINE BIO AOP
Coteaux d'Aix-en-Provence

ROUGE

PIC SAINT LOUP 5,50€
« CARRA » BIO
AOP Château de Lascaux

MONDEUSE AOP..... 4,50€
Domaine Vullien

CÔTES DU RHÔNE.....5€
« LES ABEILLES »
AOP Domaine J.L. Colombo

Les Apéritifs

MARTINI 4€

RICARD 4€

PASTIS DES ALPES 4€
Made in Chambéry

SUZE 5€

PORTO..... 5€
Andresen Tawny

Les Bières

BIÈRE PRESSION

MONT-BLANC 25 CL 3,50€
Blonde, Blanche

MONT-BLANC 50 CL 7€
Blonde, Blanche

MONT-BLANC 25 CL 4,50€
Rousse

BIÈRE EN BOUTEILLE

MONT-BLANC 33 CL..... 5€
IPA, Myrtille, Génépi, Violette

BIÈRE DU MOMENT 4€

Les Alcools

SCOTCH WHISKY

Ballentine's blended 7€
Aberlour 10 ans Single Malt... 10€

GIN

Hendrick's 10€
Beefeater 7€

RHUM

Zacapa 23 ou Negra..... 13€

VODKA

Russian Standard Original 8€

TEQUILA

El Jimador Reposado 8€

COGNAC

Meukow VSOP 9€

GET 27 7€

Les Jus de Fruits & Sodas

JUS DE FRUITS 25 CL

Atelier Patrick Font

Pomme..... 5,50€

Tomate 6,50€

Abricot 5,50€

JUS D'ORANGE PRESSÉ 6€
ou citron

COCA-COLA 33 CL 3,50€
Classique, Zéro, Light

PERRIER 4€

SCHWEPPE 20 CL..... 4€

ORANGINA 25 CL..... 4€

LIMONADE..... 3,50€
du Mont-Blanc

SIROP À L'EAU..... 2,50€
(Maison Routin)

Les Boissons Chaudes

CAFÉ ESPRESSO..... 2,50€
DÉCAFÉINÉ

GRAND CAFÉ..... 3,50€

CAFÉ CRÈME 3€

CHOCOLAT CHAUD..... 3,50€

CAPUCCINO 4,50€

THÉ VERT, EARL GREY..... 3€

VIN CHAUD 4€

GREEN CHAUD 5€
Chocolat & Chartreuse

IRISH COFFEE 7,50€

Les Eaux en Bouteille

VITTEL

1 L..... 3€

50 CL..... 2€

PERRIER Fines Bulles

1 L..... 3,50€

50 CL..... 2,50€

SAN PELLEGRINO

1 L 3,50€

50 CL..... 2,50€