

LE 1650

RESTAURANT TABLE DE MONTAGNE

MOUNTAIN FOODS N' MORE

SAINT-FRANÇOIS LONGCHAMP

Horaires Déjeuner: 11h45 - 14h15

Les Entrées

NOTRE FOIE GRAS DE CANARD MAISON.....16€

Confiture de figue

GRAVLAX DE SAUMON 13€

Billes de Yuzu

OS À MOELLE.....10€

Pain noir

Les Soupes

VELOUTÉ, POTAGE, CRÈME DU JOUR 9€

Avec son accompagnement

La Jardinerie

SALADE CAESAR16€

Poulet mariné, avec ses lanières de bacon grillé et véritable sauce César

SALADE POKEBOWL17€

Saumon gravlax, choux rouge, betterave, oignons cibettes, julienne de légumes marinées

SALADE ALPINE16€

Reblochon, jambon de Savoie, pomme de terre, pignon, vinaigrette à l'huile de noisette

Les Formules

PLAT DU JOUR SUIVANT MARCHÉ.....13,50€

ENTRÉE + PLAT..... 16,50€

PLAT + DESSERT 16,50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT..... 24,00€

Le menu Juniors (-11 ans).....11€

Notre cuisine, réalisée avec des produits frais, est tributaire du marché. Cette carte est un exemple de plats que nous proposons suivant l'arrivée du jour.

Nos plats peuvent être adaptés selon votre régime alimentaire. Liste des allergènes présents dans les plats à disposition à l'entrée du restaurant, selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002.

Prix nets et TVA. Service compris.

LE 1650

RESTAURANT TABLE DE MONTAGNE

MOUNTAIN FOODS N' MORE
SAINT-FRANÇOIS LONGCHAMP

Serving hours for lunch: 11.45 - 14.15

Starters

HOME-MADE DUCK FOIE GRAS	16€
Fig confit	
SALMON GRAVLAX	13€
Yuzu balls	
MARROWBONE	10€
Black bread	

Soups

VELOUTÉ, SOUPS, CREAMS OF THE DAY	9€
Served with La Jardinerie	

In the Garden

CAESAR SALAD	16€
Marinated chicken, with strips of grilled bacon and real Caesar sauce	
POKEBOWL SALAD	17€
Salmon gravlax, red cabbage, beetroot, Cebette onions, julienne of marinated vegetables	
ALPINE SALAD	16€
Reblochon cheese, Savoie ham, potatoes, pine nuts, nut oil vinaigrette dressing	

MENUS

DAILY SPECIAL WITH SEASONAL PRODUCE	13,50€
STARTER + MAIN COURSE	16,50€
MAIN + DESSERT	16,50€
STARTER + MAIN + DESSERT	24,00€

Children's menu (-11 years)	11€
--	------------

Our cuisine uses fresh produce and depends on seasonal production. This menu is an example of the dishes we offer depending on the fresh produce available each day.

We can adapt our meals to your special dietary requirements. A list of possible allergènes that might be found in our meals can be consulted in the entrance to the restaurant.
Net prices with VAT. Service included.



STARTERS • SOUPS • SALADS • MENUS

Les Spécialités

- CUISSES DE GRENOUILLE** 26€
Beurre blanc et ail
- FONDUE TRADITIONNELLE 3 FROMAGES** (250 gr/pers.) ... 18€
- FONDUE AU CRÉMANT DE SAVOIE**..... 21€
100% beaufort, crémant de Savoie AOP Domaine Bétemps
- FONDUE À LA TRUFFE NOIRE** 32€
100% beaufort, truffe noire
- >> Pour les fondues, supplément charcuterie et salade verte 6€
- RACLETTE AU LAIT CRU** (250 gr/pers.) 25€
Pomme de terre, charcuterie de montagne, salade
- POT AU FEU SAVOYARD** 17€
Diots, os à moelle, paleron, lard avec ses légumes oubliés
- LE MONT D'OR ET SA PLANCHE DE CHARCUTERIE** 21€
Accompagné de pomme de terre
- LE CROC DE CHARLY TRUFFÉ** 15,50€
Accompagné de frites maison et salade

Les Incontournables

- TATAKI DE SAUMON AU TERIYAKI** 19€
Légumes oubliés
- FAUX FILET 180 GR** 22€
Sauce au poivre, sauté de champignons, accompagnement du marché

Les Burgers

- BURGER DES MONTAGNES (150 GR)**..... 16,50€
Bleu de Bonneval ou Beaufort, bacon, confiture de figues, salade et sauce maison
- Version XXL** 21,50€
- BURGER VÉGÉTARIEN (150 GR)** 18€
Bleu de Bonneval ou Beaufort, sauce maison, salade

Les Desserts

- TARTE À LA MYRTILLE DÉSTRUCTURÉE** 6,50€
- FONDANT AU CHOCOLAT** 7€
- TARTE DU JOUR**..... 4,50€
- CHOCOLAT** ou **CAFÉ LIÉGEOIS** 6,50€
- CAFÉ, THÉ** ou **CRÉMANT DE SAVOIE GOURMAND**..... 9€

À PARTIR DE 15H

Les Crêpes Sucrées

- SUCRE** ou **BEURRE** 3,00€
- GRAND-MARNIER** 5,50€
- CHANTILLY** 4,00€
- BEURRE SUCRE CITRON** ... 3,50€
- NUTELLA** 4,50€
- NUTELLA CHANTILLY** 5,50€

Les Gaufres

- SUCRE** 3,50€
- CHANTILLY** 4,50€
- NUTELLA** 5€
- NUTELLA CHANTILLY** 5,50€

Les Glaces des Alpes

- 1 BOULE** 3€ **2 BOULES**... 5€ **3 BOULES** 6,50€

Cette carte vous est proposée par notre chef Jean-Philippe Quintin et sa brigade.

Specialities

- FROGS' LEGS** 26€
Butter sauce and garlic
- 3 CHEESES TRADITIONAL FONDUE** (250 gr/pers.) 18€
- FONDUE WITH SPARKLING WHITE WINE** 21€
100% beaufort, sparkling white wine from Savoie
- FONDUE WITH BLACK TRUFFLE** 32€
100% beaufort, black truffles
- >> For our fondues, cold meats and lettuce 6€
- RACLETTE WITH RAW MILK** (250 gr/pers.) 25€
Potatoes, cold meat selection from the mountains, lettuce
- POT AU FEU FROM SAVOIE** 17€
Diots sausage, bone marrow, chuck of beef, bacon and forgotten vegetables
- MONT D'OR CHEESE WITH COLD MEAT PLATTER** 21€
Served with potatoes
- CHARLY'S CROC BLACK TRUFFLES** 15,50€
Served with home-made French fries and lettuce

Chef's favourite's

- SALMON TATAKI WITH TERIYAKI SAUCE** 19€
Forgotten vegetables
- BEEF FAUX FILET 180 GR** 22€
Pepper sauce, fried mushrooms with seasonal vegetables

Burgers

- MOUNTAIN BURGER (150 GR)** 16,50€
Bleu de Bonneval or Beaufort cheese, bacon fig confit, lettuce and home-made sauce
- XXL Version** 21,50€
- VEGETARIAN BURGER (150 GR)** 18€
Bleu de Bonneval ou Beaufort, home-made sauce, lettuce

Desserts

- DESTRUCTURED BLUEBERRY TART** 6,50€
- CHOCOLATE CAKE** 7€
- DAILY TART** 4,50€
- CHOCOLATE** or **COFFEE LIÉGEOIS** 6,50€
- GOURMET COFFEE, TEA** or **CRÉMANT DE SAVOIE** 9€

FROM 3 PM

Sweet Crepes		Waffles	
SUGAR or BUTTER	3,00€	SUGAR	3,50€
GRAND MARNIER	5,50€	WHIPPED CREAM	4,50€
WHIPPED CREAM	4,00€	NUTELLA	5€
BUTTER-SUGAR-LEMON	3,50€	NUTELLA and WHIPPED CREAM	5,50€
NUTELLA	4,50€		
NUTELLA and WHIPPED CREAM	5,50€		
Ice cream (from Glaces des Alpes)			
1 SCOOP	3€	2 SCOOPS	5€
		3 SCOOPS	6,50€

