



Bienvenue au Montagnard !

*Nous sommes des professionnels de la restauration et
à ce titre, la qualité est notre priorité.*

*Ainsi nous cuisinons tous les jours tous les plats que
nous vous proposons.*

*Nous travaillons avec des producteurs locaux pour
valoriser leur savoir-faire et limiter les
intermédiaires.*

Notre métier, être au service du goût...



Formules du jour

(Uniquement le midi du lundi au samedi, hors jours fériés)

FORMULE À 9,90 €

Entrée du jour + plat du jour
ou Plat du jour + dessert de l'ardoise

FORMULE À 12,90 €

Entrée du jour + plat du jour + fromage ou dessert de l'ardoise

FORMULE À 15 €

Entrée du jour + plat du jour + fromage + dessert de l'ardoise

Formule « Le Petit Montagnard » 8 € (Jusqu'à 10 ans)

Mini plat du jour
ou ravioles à la crème
ou Steak haché frites et/ou légumes
(le steak est haché à la minute, et a comme origine la Chartreuse)

2 boules de glace ou dessert de l'ardoise

Carte

ENTRÉES

Salade verte	4,10 €
Entrée du jour (uniquement le midi)	4,10 €
Caillette <i>maison</i> et salade à l'huile de noix	8,50 €
<i>La caillette est une terrine en forme de boule, avec des herbes (ici ce sont des épinards), elle est servie froide avec des condiments.</i>	
Chiffonnade de jambon cru affiné en Chartreuse	8,50 €
Assiette de charcuteries des Entremonts	8,50 €
<i>La charcuterie est élaborée à St Pierre d'Entremont de manière artisanale</i>	

SALADES

	PETITE	GRANDE
Dauphinoise (St Marcellin chaud, lardons, noix)	8 €	12 €
César (Poulet, œuf, croûtons, parmesan, sauce anchoïade)	8 €	12 €
Périgourdine (Magret de canard fumé, foie gras, tomates confites)	10 €	15 €
Salade du moment (voir ardoise)		
<i>Chaque sauce de salade est élaborée par nos soins et est différente pour chaque salade</i>		

VIANDES ET POISSONS

Plat du jour (uniquement le midi)	7,90 €
Dos de cabillaud à l'anis étoilé, ravioles au basilic	16 €
Tartare de bœuf, frites et salade verte	16 €
Tartare de bœuf poêlé, frites et salade verte	17 €
Magret de canard aux framboises et au poivre vert	
Gratin dauphinois, légumes du moment	19 €

Grill

VIANDES GRILLÉES

Steak haché* (180g minimum) (haché minute)	15 €
Crapaudine de poulet mariné aux épices douces (Cuisse de poulet élevé 100% céréales désossée)	16 €
Andouillette artisanale des Entremonts	16 €
Hampe ou bavette * (170g minimum)	17 €
Brochette de gigot d'agneau (origine : Chartreuse)	17 €
Entrecôte * (220g minimum)	20 €

** Bœuf de race charolaise, né et élevé en Chartreuse !*

SAUCE AU CHOIX

Vercors

Le bleu du Vercors-Sassenage est un fromage doux originaire du Vercors

Chef

La douceur de la framboise et la force du poivre vert

Poivrade

Toute la puissance de 5 poivres différents

Dijonnaise

Moutarde à l'ancienne, crème fraîche

ACCOMPAGNEMENT DES GRILLADES AU CHOIX

Frites, gratin dauphinois, salade verte ou légumes du moment



Formules

ETAPE TARTARE

19 €

Tartare de Bœuf, frites et salade verte
Dessert de l'ardoise

ETAPE EN ALPAGES

19 €

Grande salade au choix :
Dauphinoise (St Marcellin chaud, lardons, noix)
César (Poulet, œuf, croûtons, parmesan, sauce anchoïade)
Périgourdine (Magret de canard fumé, foie gras, tomates confites)
Salade du moment (voir ardoise)
Cornet de frites
Dessert de l'ardoise

ETAPE EN ROYANS

23€

Caillette maison et salade à l'huile de noix
Ravioles à la crème
Dessert de l'ardoise

ETAPE EN CHARTREUSE

24€

Entrecôte Charolaise de Chartreuse
(Sauce et accompagnement au choix)
Dessert de l'ardoise



Menus

LE CHARMANT SOM

26 €

Salade César (Salade verte, poulet, œufs durs, parmesan, anchoïade)

Ou

Assortiment de charcuteries des Entremonts

Ravioles au bleu du Vercors-Sassenage

Ou

Hampe ou bavette grillée (sauce au choix), frites

Assiette gourmande

Ou

Dessert de l'ardoise

LA GRANDE SURE

29 €

Salade dauphinoise (Salade verte, St Marcellin chaud, lardons, noix)

ou

Chiffonnade de jambon cru des Entremonts

Andouillette artisanale grillée
(Sauce et accompagnement au choix)

Ou

Crapaudine de poulet mariné aux épices douces
(accompagnement au choix)

Assiette de fromages régionaux ou faisselle à la crème

ou

Carte des desserts

Tout changement aux menus entraînera un supplément de prix



LE MONTAGNARD LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

32 €

Caillette maison, salade à l'huile de noix

Magret de canard aux framboises et au poivre vert
Gratin dauphinois

Moelleux à la châtaigne
Ou
Carte des desserts



LE CHAMECHAUDE MENU DÉGUSTATION

39 €

Salade Périgourdine
(Salade verte, magret de canard fumé, foie gras, tomates confites)

Ravioles aux noix de St Jacques

Pause voironnaise (glace chartreuse, chartreuse verte)

Brochette de gigot d'agneau de Chartreuse grillée,
Sauce framboise et poivre vert

Assiette de fromages régionaux ou faisselle à la crème

Maxi assiette gourmande

Tout changement aux menus entraînera un supplément de prix





TARTIFLETTE

Des pommes de terre, des lardons, des oignons et du Reblochon !
Une spécialité de nos montagnes servie avec une salade verte

17 €



Assortiment de Charcuteries des Entremonts

8,50 €

RAVIOLES DU DAUPHINÉ

Servies avec une salade verte

*Les ravioles sont des carrés de pâtes farcies au fromage et aux herbes
(Convient parfaitement aux végétariens)*

Ravioles à la crème

10 €

Ravioles aux noix

12 €

Ravioles au bleu du Vercors Sassenage

13 €

Ravioles aux noix de Saint-Jacques

15 €

Ravioles du moment (voir ardoise)

Assortiment de Charcuteries des Entremonts

8,50 €





BOUTEILLES

	75 CL	37,5CL	LE VERRE
ROUGE			
AOC Côtes du Rhône Vieux Clocher 2011	19 €	-	-
AOC Vin de Savoie Jongieux	22 €	-	-
AOC Chinon Clos de la Lysardière 2011	25 €	-	-
AOC Morgon vieilles vignes 2011	26 €	16 €	-
AOC Bordeaux Château Goumin 2008	29 €	-	-
AOC Saint Joseph Les Fagottes 2009	33 €	22 €	-
BLANC			
AOC vin de Savoie Apremont 2011	22 €	-	-
AOC Chignin Bergeron 2010	32 €	21 €	-
ROSÉ			
AOC Cabernet d'Anjou 2011 <i>(idéal pour l'apéritif)</i>	19 €	-	-
AOC Côtes de Provence St Roch les Vignes 2012	23 €	-	-
BULLES			
Clairette de Die 75 cl Tradition	24 €	-	5 €
Champagne 75 cl Chassenay d'Arce Cuvée première	49 €	-	9 €

PICHETS

Rouge	Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche « Merlot »
Blanc	Vin de Table « Chardonnay »
Rosé	Vin de pays de Vaucluse

Le verre 12cl :	2 €
Le pichet de 25 cl :	3,50 €
Le pichet de 50 cl :	6 €



Boissons

EAUX MINÉRALES

Vittel ou San Pellegrino ou Vals	50 cl	4 €
	100 cl	6 €
Perrier 33cl		2,60 €

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Sirop à l'eau (25cl)		1,60 €
Limonade (25cl)		1,90 €
Jus de fruits (25cl), Ice tea (25cl),		2,60 €
Jus de fruits artisanal (pomme ou raisin) 20 cl		2,20 €
Soda (25cl sauf coca-cola 33cl)		2,60 €
Supplément sirop		0,20 €
Supplément soda		0,50 €

BIÈRES

BOUTEILLES (33 CL) (BRASSERIE DES CIMES À AIX-LES-BAINS)

Blonde Bâton de feu		4,70 €
Blanche Aiguille blanche		4,70 €
Ambrée Piste noire		4,70 €

PRESSION

1664 (25cl)		2,60 €
-------------	--	--------

APÉRITIFS

<i>Chartreuse du Montagnard</i>		6 €
<i>(Chartreuse jaune, jus de pamplemousse)</i>		

Chartreuse tonic (Chartreuse verte, Schweppes)		6 €
--	--	-----

Chartreuse soleil (Chartreuse verte, jus d'oranges)		6 €
---	--	-----

<i>Apéritif maison La Griottine</i>		4 €
-------------------------------------	--	-----

Bonal (5 cl)		3,50 €
--------------	--	--------

Pastis aux plantes des Alpes (2 cl)		3,50 €
-------------------------------------	--	--------

Blanc cassis, mûre, violette ou châtaigne (12 cl)		3,50 €
---	--	--------

Vin de noix, ou vin de griottes (5 cl)		3,50 €
--	--	--------

Whisky Mason's (4cl)		6 €
----------------------	--	-----

Coupe de Clairette de Die Tradition (12cl)		5 €
--	--	-----

Coupe de Champagne « Chassenay d'Arce » (12cl)		9 €
--	--	-----

BOISSONS CHAUDES

Expresso, noisette		1.40 €
--------------------	--	--------

Thé, Infusion, double Expresso		2.60 €
--------------------------------	--	--------

CHARTREUSE

	petite goutte 2cl	grande goutte 4cl	bouteille 70cl
Chartreuse verte <i>la classique</i>	4 €	6 €	35 €
Chartreuse jaune <i>Plus moelleuse que la verte</i>	4 €	6 €	30 €
Liqueur du 9ème centenaire <i>mêmes caractéristiques que la verte, en plus doux</i>	4 €	6 €	39 €
Sélection MOFS Meilleur Ouvrier de France Sommellerie <i>Chartreuse jaune, très parfumée</i>	4 €	6 €	35 €
Chartreuse verte VEP <i>la Meilleure des chartreuses !</i>	6 €	10 €	49 € (50cl)

Chartreuse dégustation :

Une petite goutte (2cl) de 3 chartreuse au choix
pour comparer et mieux apprécier !

12 €