

# - NOTRE CARTE -

## (Entrées du Menu ou Salades Repas)

- Salade verte de notre potager (juillet/août)**  7.90€
- 6 Escargots de Bourgogne** 12.90€  
Ail, Beurre persillé Maison, Gressin
- Assiette de Charcuterie** 17.90€  
Terrine de Lapin Maison, Jambon cru, Pormoniers (Saucisses aux Herbes)
- Salade Beaufortaine** 16.90€  
Salade verte, Oeuf, Lardons frits chauds, Cubes de Beaufort, Tomates assaisonnées à l'échalote, rondelles de Pormoniers (Saucisse aux Herbes)
- Salade Chevette**  16.90€  
Salade verte, Tomates assaisonnées à l'échalote, Pignons de pin, Toasts de fromage de Chèvre au Basilic et à l'huile d'Olive servis chauds
- Salade Savoyarde** 16.90€  
Salade verte, Tomates assaisonnées à l'échalotes, toasts de raclette, Jambon cru
- Tarte au Beaufort** et Salade verte  16.90€
- Portion de Gratin Dauphinois ou Crozets à la Savoyarde**  8.50€
- Portion de Frites**  7.50€

## - PLATS CHAUDS -

Tous nos plats sont accompagnés

de Légumes de Saison

+ Gratin Dauphinois ou Frites (au choix)

- Plat du Jour et sa Garniture** 19.90€
- Diots de Savoie au Vin Blanc / Crozets à la Savoyarde** 24€  
(Saucisse de Savoie pur Porc)
- Truite entière désarêtée Sauce du moment**  24€
- Faux-filet garni, Nature ou Sauce au Beaufort** 25€
- 
- Omelette - Nature ou au Beaufort** Avec Salade et Frites  18.90€



**Du Lundi au Vendredi  
de 12h à 13h30 et de 19h à 20h**

## MENUS (Hors Spécialités)

### FORMULE EXPRESS

19.90€   
Tarte au **Beaufort** Maison  
et Salade verte  
Dessert Maison **au choix**

### PLAT DU JOUR SEUL

Légumes de Saison  
+ Gratin Dauphinois  
ou Frites 19.90€

### PLAT DU JOUR + DESSERT MAISON

24.90€

### ENTRÉE + PLAT au CHOIX

28.90€

### ENTRÉE + PLAT +DESSERT : 34.90€

### MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

13.90€

Faux-filet Nature ou sauce au  
**Beaufort** ou Diot (saucisse)  
Frites ou Gratin dauphinois  
+ Dessert Maison **au choix**

### TÊTE DE VEAU : 22€

Garnie Pommes Vapeurs / Carottes  
et Sauce Gribiche  
(Réservation Conseillée)

**Le Mercredi MIDI**

## DESSERTS MAISON

- Profiteroles :** 1 chou : 6€  
Choux Maison, Glace Vanille  
Sauce Chocolat, Crème Fouettée 2 choux : 12€
- Crème brulée à la Vanille** 9€
- Charlotte au Chocolat servie avec sa Crème Anglaise** 9€
- Dessert du jour**  9€
- Coupes glacées artisanales (voir Carte des Glaces)** 
- Fromage blanc au choix:** 7.90€  
Coulis de Fruits Rouge / Crème de marron / Crème fraîche
- Assiette de Fromages de Savoie** 11€

## NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

( Hors Menus ) 

Toutes nos spécialités sont accompagnées de salade verte

Supplément Jambon cru + 5.90€

- Croziflette (1 pers)** 23€  
Crozets (petites pâtes savoyardes au blé carrées), Lardons, Oignons, Reblochon, Crème fraîche
- Croziflette végétarienne (1 pers)**  22€  
Sans Lardons
- Tartiflette (1 pers)** 23€  
Pomme de terre, Oignons, Lardons, Reblochon, Crème fraîche
- Tartiflette végétarienne (1 pers)**  22€  
Sans Lardons
- Fondue savoyarde (1 pers)**   24€  
Beaufort et Comté fraîchement râpés sur place

**Raclette au Lait cru**  
à la Rampe (2 pers minimum) 35€  
(sur **RÉSERVATION** uniquement)

Salade verte, Pommes de terre, Plateau de charcuterie



WIFI: CLIENTS HÔTEL GRAND-MONT

MDP : GrandMont73

Toutes nos viandes sont matures et d'origine UE - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets service compris - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière!