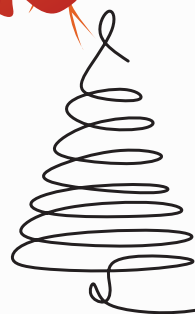




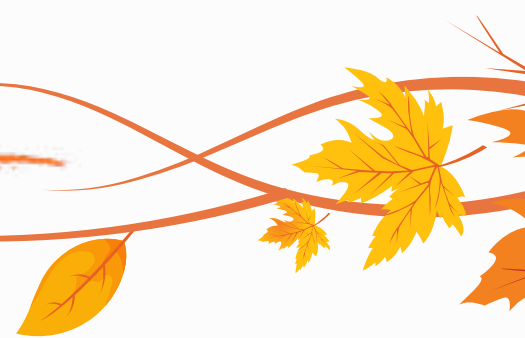
RESTAURANT



*Le Petit
Montagnard*



Automne 2025



N'hésitez pas
à demander
notre ardoise
de Suggestions



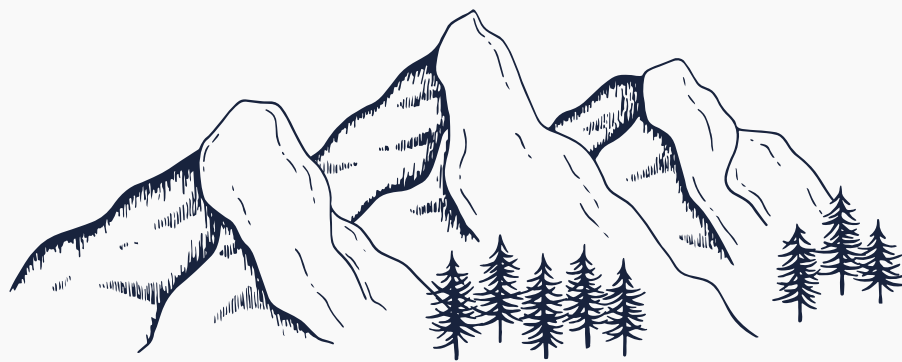
TÉLÉPHONE

+33(4) 50 63 38 38



ADRESSE

9, route de la piscine
74 220 LA CLUSAZ



M E N U S A V O Y A R D

3 9 . 0 0 €

ENTRÉE

Starter

*Velouté de Potimarron aux éclats de
châtaignes & croûtons dorés*

Cream of pumpkin soup with chestnut pieces and golden croutons

ou

Traditionnelle assiette de Charcuteries

Mountain charcuterie platter

PLAT PRINCIPAL

Main course

*Tartiflette au Reblochon
Fermier avec salade verte*

Reblochon tartiflette with green salad

DESSERT

Dessert

Coupe Glacée au choix

Ice cream sundae of your choice



WWW.CLUSAZ.COM



M E N U E N F A N T

1 3 . 5 0 €

Mini-Tartiflette

Mini-Reblochon tartiflette

ou

Nuggets de poulet Frites ou Légumes

Chicken nuggets French fries or vegetables

ou

Fish & Chips ou Légumes

Fish & French fries or vegetables

Surprise glacée

Ice Cream Surprise

M E N U D U J O U R

2 5 . 0 0 €

Du lundi au vendredi MIDI hors jours fériés

Monday to Friday, except public holidays



WWW.CLUSAZ.COM



Les Entrées & Assiettes Repas:

Petit / Entrée
Small / Starter

Grand / Plat
Large / Plate

Velouté de Potimarron

Aux éclats de châtaignes & croûtons dorés

Cream of pumpkin soup with chestnut pieces and golden croutons

12,00€

Salade Savoyarde

Composée de croustillants de Reblochon fermier
& jambon cru

Savoyard salad, composed of crispy farmhouse Reblochon cheese & cured ham

9,70€

16,00€

Tarte fine

Aux Poires & Roquefort, brisures de Noix

Thin tart of Pear and Roquefort, walnut pieces

12,90€

17,50€

Servie avec frites maison
& salade verte

Salade de l'Automne

Composée de dés de Tomme de Savoie, croûtons, poêlée
de Cèpes & Girolles

*Autumn Salad, composed of diced Tomme de Savoie cheese, croutons, pan-fried
porcini and chanterelle mushrooms*

12,50€

18,90€

Vol au vent des Sous Bois

Aux Girolles & Cèpes avec sa crème et son
émulsion au Parmesan

Vol au vent des Sous Bois

With chanterelle and porcini mushrooms and Parmesan cream sauce

15,50€

19,50€

Servie avec frites maison
& salade verte



WWW.CLUSAZ.COM





Les Plats Chauds:

Le Smash Burger

Boeuf haché ≈ 180g bien cuit entre un pain Bun's avec Reblochon fondu, tomate, oignons & salade verte.

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

19,90€

Servi avec frites maison

Le Burger de La Montagne

Effiloché d'Agneau de 7h, compotée d'oignons & tartare de tomates entre un pain Bun's.

Effiloché 7h lamb, onion compote & tomato tartar. Served with homemade fries

24,90€

Servi avec frites maison

Les Saint-Jacques

Risotto fondant aux poireaux & Saint-Jacques de Saint Brieux snackées

Creamy risotto with leek & seared Saint-Jacques de Saint Brieux scallops

26,90€

Les Linguines de saison

Crème au Potimarron, éclats de marron & sa Stracciatella

Pumpkin cream, chestnut pieces & Stracciatella Cheese

19,50€

Le Filet de Boeuf

Env. 180g Boeuf dans le Filet

Fillet of beef nature

Nature

29,00€

Servi avec frites maison
ou gratin de pommes de terre

Env. 180g Boeuf dans le Filet

Sauce Roquefort ou Morilles

Fillet of beef with Roquefort or Morels sauce

32,00€

Servi avec frites maison
ou gratin de pommes de terre



Spécial Chasse:

Le Tournedos de Cerf

Tournedos de Cerf sauce Morilles

Venison tournedos with morel sauce

26,90€

Servi avec frites maison
ou gratin de pommes de terre

Le Civet de Sanglier

Cocotte de civet de Sanglier

Wild boar stew

25,90€

Servi avec frites maison
ou gratin de pommes de terre



WWW.CLUSAZ.COM



Les Spécialités Savoyardes

La Tartiflette

23,00€

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

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

La Charcuterie

13,00€

Assortiment de charcuteries, salade verte

Selection of cold cuts & green salad

La Fondue aux 4 Fromages

23,00€

Servie minimum pour 2 personnes

Avec Salade verte

Cheese fondue minimum for 2 persons, with green salad

Prix/pers.

La Fondue aux 4 Fromages ROYALE

29,00€

Servie minimum pour 2 personnes

Avec salade verte, Pommes de terre & Charcuterie de Pays

Cheese fondue, minimum for 2 persons, with green salad, cold cuts & potatoes

Prix/pers.

La Fondue aux Cèpes

27,00€

Servie minimum pour 2 personnes

Avec Salade verte

Cheese Fondue with porcini mushrooms, minimum for 2 persons, with green salad

Prix/pers.

La Fondue aux Cèpes ROYALE

33,00€

Servie minimum pour 2 personnes

Avec salade verte, Pommes de terre & Charcuterie de Pays

Cheese fondue with porcini mushrooms, minimum for 2 persons, with green salad, cold cuts & potatoes

Prix/pers.

La Raclette

30,00€

Au lait cru, servie minimum pour 2 personnes

Avec salade verte, Pommes de terre & Charcuterie de Pays

Raclette cheese, minimum for 2 persons, with green salad, cold cuts & potatoes

Prix/pers.



WWW.CLUSAZ.COM



Les Desserts Maison

Nous vous invitons à choisir vos desserts maison dès le début du repas.
Certains méritant un temps de préparation assez long.
Possibilité de commander les coupes glacées en fin de repas.

*We invite you to choose your homemade desserts at the start of the meal.
Some desserts take a long time to prepare.
Ice cream sundaes can be ordered at the end of the meal.*

Le Crumble

12,90€

Crumble de Pommes, Poires, chocolat chaud & glace vanille

Apple and pear crumble with hot chocolate and vanilla ice cream

Le Mendiant

12,00€

Tarte onctueuse aux fruits secs
Noix, Noisettes, Pistaches torréfiées & caramel

Walnut, Hazelnut, Roasted Pistachio & Caramel Tart

Les Cannelés Profiteroles

13,00€

Cannelés, glace vanille, chocolat chaud & chantilly

Cannelé, vanilla ice cream with hot chocolate & whipped cream

Le Mi-Cuit au Chocolat

13,00€

Chocolat noir & éclats de noisettes, servi avec sa glace vanille & praliné de noisettes

Dark chocolate & hazelnut pieces, served with vanilla ice cream

La Crêpe Écureuil

12,50€

Crème de marron, glace noisette, noisettes torréfiées & chantilly

Chestnut cream, hazelnut ice cream, roasted hazelnuts & whipped cream

L'Irish Coffee

12,00€

Whisky Jameson (4cl) Café & Chantilly

Jameson Whisky (4cl) Coffee & Chantilly



WWW.CLUSAZ.COM



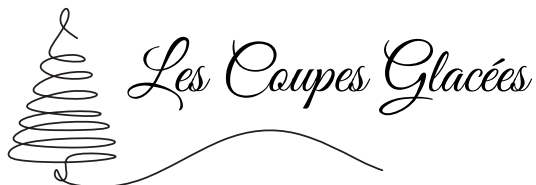


Assiette des Montagnes

13,90€

Assortiments de fromages secs de Pays & salade verte

Assortment of local cheeses & green salad



Le Café ou Chocolat Liégeois

11,00€

1 boule café ou chocolat, 1 boule vanille, café & chantilly

Coffee or chocolate ice cream, vanilla ice cream, coffee & whipped cream

La Dame Blanche

11,00€

2 boules vanille, sauce chocolat & Chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream

La Dame Noire

11,00€

2 boules chocolat, chocolat chaud & Chantilly

Chocolate ice cream, hot chocolate & whipped cream

Le Colonel

13,00€

2 boules sorbet citron & alcool vodka

Lemon ice cream and Vodka alcohol

L'Aravis

13,00€

2 boules glace génépi & alcool de Génépi

Genepi ice cream and Genepi liquor

LES PETITS PLUS :

Coupe 1 Boule : 3,50 €

Coupe 2 Boules : 6,50 €

Coupe 3 boules : 9,50 €

Vanille, chocolat, Génépi, citron, noisettes
poire, café, noix de coco, menthe-chocolat
*Vanilla, chocolate, Genepi, lemon, hazelnut,
pear, coffee, coconut, chocolate-mint*



RESTAURANT

Le Petit
Montagnard



INFOS & RÉSERVATIONS:

www.laclusaz-montagne.com



TOUS LES JOURS
Horaires d'ouverture :
De 12h à 13h30
& de 19h à 21h30



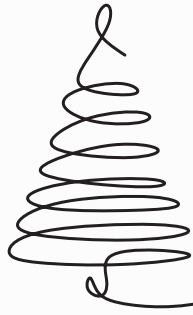
TÉLÉPHONE
+33(4) 50 63 38 38



ADRESSE
9, route de la piscine
74 220 LA CLUSAZ

Nos horaires d'ouverture des services :

De 12h à 13h30
& de 19h à 21h30



RESTAURANT

Le Petit Montagnard



INFORMATIONS

- Nous travaillons en majeure partie des produits frais, leurs choix sont garantis dans la limite des stocks disponibles.
- Les prix indiqués s'entendent Taxes (10 % ou 20 %) et services compris
- Toutes nos entrées, plats, menus et desserts sont Hors Boissons comprises
- La liste des allergènes & la liste d'origine des viandes sont affichées à l'entrée du restaurant

- We work mainly with fresh product, and their selection is guaranteed while stocks last.
- The prices shown include taxes (10% or 20%) and services.
- All our starters, main courses, menus and desserts do not include drinks.
- The list of allergens and the list of meat origins are displayed at the entrance to the restaurant.

PAIEMENT & FACTURATION

Pour régler sur place les prestations, les moyens de règlements acceptés sont : les espèces dans la limite de 1 000 € (jusqu'à 15 000 € pour les clients dont le domicile fiscal est à l'étranger et sur présentation d'un justificatif de domiciliation), la carte bancaire (Visa, Mastercard, Carte Bleue, American Express), les chèques vacances ANCV, les bons cadeaux des établissements, la carte bancaire ticket restaurant (25.00 € par jour hors weekend et jour férié). Les chèques bancaire & les tickets restaurant papier ne sont plus acceptés.

To pay for services on site, the following methods of payment are accepted: cash up to a limit of 1,000 € (up to 15,000 € for customers whose tax residence is abroad and on presentation of proof of address), bank card (Visa, Mastercard, Carte Bleue, American Express), ANCV holiday vouchers, restaurant vouchers (25.00 € per day excluding weekends and public holidays). Bank cheques and paper luncheon vouchers are no longer accepted.