

LE 1650

RESTAURANT
TABLE DE MONTAGNE
MOUNTAIN FOODS N° MORE
SAINT-FRANÇOIS LONGCHAMP

Horaires Déjeuner: 11h45 - 14h15

Les Entrées

ŒUF PARFAIT 12€
Pain grillé

CROSTINI VÉGÉTARIEN, CRÉMEUX DE BURRATA..... 22€
Crèmeux de Burrata, avocat, poivrons, salade, pois, concombre

LE SAUCISSON DE LYON 14€
Polenta crémeuse, sauce vin rouge

La Jardinerie

SALADE CAESAR 19,50€
Poulet mariné, avec ses lanières de bacon grillé et véritable sauce César

SALADE THAÏ 22,50€
Vernicelle, crudité, carotte, cacahuète, wakame, haricot mungo, julienne haricot, gambas, mangue, ananas

Les Formules

PLAT DU JOUR SUIVANT MARCHÉ 17,50€

PLAT + DESSERT..... 23€

Le menu Junior (-11 ans)..... 14€

Coquillettes jambon / Fish and Chips /
Nuggets de poulet, frites / Steak haché, frites, légumes
+ Sirop à l'eau + Glace



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°2002-146 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

Horaires Déjeuner: 11h45 - 14h15

Starters

ŒUF PARFAIT 12€

VEGETARIAN CROSTINI WITH BURATTA 22€
Vegetarian crostini with a creamy buratta, avocado, peppers, lettuce, peas and cucumber

LYON CURED SAUSAGE 14€
With creamy polenta, red wine sauce

In the garden

SALADE CAESAR 19,50€
Marinated chicken, with strips of grilled bacon and real Caesar sauce

THAI SALAD 22,50€
Vermicelli, king prawns, finely sliced raw beans and carrots, peanuts, beansprouts, mixed beans, mango, wakame, seaweed

Les Formules

DAILY SPECIAL WITH SEASONAL PRODUCE 17,50€

MAIN + DESSERT 23€

Children's menu (11 ans) 14€

Ham and Pasta / Fish and Chips / Chicken Nuggets, Fries /
Beefburger, Chips, Vegetables
+ Ice cream
+ Squash



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 allergens 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 Fromagères

FONDUE TRADITIONNELLE 3 FROMAGES (280 gr/pers.) 25€
Salade verte

FONDUE À LA TRUFFE NOIRE 39€
100% beaufort, truffe noire (1%)

>> Pour les fondues, supplément charcuterie 12€

RACLETTE AU LAIT CRU DE VACHE (280 gr/pers.) 29€
Pomme de terre, charcuterie de montagne, salade

Les Incontournables

POULPE GRILLÉ, JUS RÉDUIT 29€
Patate douce

PLUMA IBÉRIQUE +/- 180GR 29€
Écrasé de pomme de terre

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE 18€
Parmesan

POT AU FEU COMME À LA MAISON 25€
Diots, os à moelle, paleron, lard, légumes

LE CROC CHARLY TRUFFÉ 20€
Salade

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS 32€
Légumes grillés, frites, sauce maison

Les Burgers

BURGER DES MONTAGNES (150 GR) 21,50€
Cheddar, bacon, salade et sauce maison

Version XXL 27€

BURGER VÉGÉTARIEN (150 GR) 21,50€
Cheddar, sauce maison, salade

Les Gourmandises

BISCUIT JAPONAIS FAÇON PARIS-BREST 13€

FONDANT AU CHOCOLAT 11€
Sauce caramel, boule vanille

CRÈME BRÛLÉE 9,50€

CAFÉ, THÉ ou CRÉMANT DE SAVOIE GOURMAND 10€



À PARTIR DE 16H

Les Crêpes Sucrées

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

Les Glaces des Alpes

1 BOULE 3€	2 BOULES 5,50€	3 BOULES... 8,50€
------------------	----------------------	-------------------

Cette carte vous est proposée par notre chef Taywer et sa brigade.

Cheese Specialities

- 3 CHEESES TRADITIONAL FONDUE** (250 gr/pers.)..... 25€
With lettuce
- FONDUE WITH BLACK TRUFFLE** 39€
100% beaufort, black truffles (1%)
- >> For our fondues, cold meats supplement 12€
- RACLETTE WITH UNPASTEURIZED CHEESE** 29€
(250 gr/pers.)
Potatoes, cold meat selection from the mountains, lettuce

Chef's favourites

- GRILLED OCTOPUS**..... 29€
Sweet potatoes, grilled octopus with reduced cooking juice
- IBERICO PORK PLUMA +/- 180 GR** 29€
Potato mash
- TAGLIATELLE WITH BOLOGNAISE SAUCE** 18€
Parmesan
- POT AU FEU LIKE GRANDMA'S** 25€
Diots sausage, bone marrow, chuck of beef, bacon and forgotten vegetables
- CHARLY'S CROC BLACK TRUFFLES** 20€
With salad
- BLACK ANGUS BEEF**..... 32€
Filet, grilled vegetables, fries, house sauce

Burgers

- MOUNTAIN BURGER (150 GR)**..... 21,50€
Cheddar, bacon, lettuce and home-made sauce
- XXL Version**..... 27€
- VEGETARIAN BURGER (150 GR)** 21,50€
Cheddar, home-made sauce, lettuce

Sweet Treats

- BISCUIT JAPANESE PARIS-BREST STYLE** 13€
- CHOCOLATE PUDDING** 11€
With caramel sauce, 1 scoop vanilla ice cream
- CRÈME BRÛLÉE** 9,50€
- GOURMET COFFEE, TEA or CRÉMANT DE SAVOIE** 10€

FROM 3 PM

Sweet Crepes

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| SUGAR or BUTTER 3,00€ | NUTELLA 4,50€ |
| BUTTER-SUGAR-LEMON.. 3,50€ | NUTELLA and 5,50€ |
| JAM 4,00€ | WHIPPED CREAM |
| WHIPPED CREAM 4,00€ | GRAND MARNIER 5,50€ |

Ice cream (from Glaces des Alpes)

- 1 SCOOP.... 3€ 2 SCOOPS..... 5,50€ 3 SCOOPS .. 8,50€

