

RESTAURANT

La Montagne

NOTRE TOUR DE FRANCE DES VIGNOBLES FRANÇAIS LA CAVE DE LA MONTAGNE

VINS ROUGES

Le Vignoble Bordelais	37,5cl	75cl	15cl verre
Côtes-de-Bourg AOP	17.00	-	-
Lussac Saint-Emilion AOP	16.00	29.00	8.00
Pessac Léognan AOC	-	49.00	-
Le Vignoble Beaujolais	37,5cl	75cl	15cl verre
Brouilly AOP	17.00	27.00	8.00
Le Vignoble Bourguignon	37,5cl	75cl	15cl verre
Bourgogne, Pinot noir	-	30.00	-
Le Vignoble de la Loire	37,5cl	75cl	15cl verre
Saumur-Champigny AOP	-	23.00	6.00
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP	-	26.00	7.00
Menetou Salon AOP	-	32.00	-
Côtes du Rhône	37,5cl	75cl	15cl verre
Guigal	-	29.00	-

VINS ROSÉS

	37,5cl	75cl	15cl verre
Tavel AOC	-	29.00	-
Côtes de Provence AOC	-	28.00	-
Côtes de Provence AOP	(50cl) 17.00	26.00	6.00

VINS BLANCS

	37,5cl	75cl	15cl verre
Chablis AOP	-	33.00	9.00
Menetou Salon AOP	-	32.00	-
Sancerre AOC	24.00	39.00	-
Coteau du Layon	-	25.00	7.00

CHAMPAGNES AOP

		75cl
Louis Constant		54.00
Nicolas Feuillatte		58.00

RESTAURANT

La Montagne

APÉRITIFS

Kir au Sauvignon 14cl	4.50
Kir pétillant 14cl	6.50
Kir Royal 14cl	11.00
Coupe de Chmapagne 14cl	10.00
Casanis, Ricard, Pastis 2cl	3.50
Porto, Muscat, Suze 5cl	4.50
Martini Rosso, Bianco 5cl	5.50
Americano Maison 7cl	8.50
Cocktail	voir ardoise

WHISKIES

J&B 4cl	7.50
Aberlour 4cl	9.50
Jack Daniel's 4cl	8.50
Chivas 4cl	11.00

DIGESTIFS

Limoncello	5.00
Get 27, Get 31	7.50
Armagnac, Vodka	7.50
Cognac	7.50
Poire, Mirabelle	7.50
Calvados	7.50

CAFÉS, THÉS

Café, décaféiné	2.00
Double café	4.00
Thé, infusion	4.00
Irish Coffee	9.50

FRAIS !

Coca Cola, Zéro 33cl	4.00
Orangina 25cl, Perrier 33cl	4.00
Schweppes 25cl	4.00
Jus de fruits Pago 20cl	4.80
Cidre 25cl	5.00
Fuzetea 33cl	4.80

EAUX

Vittel, San Pellegrino 50cl	4.50
Vittel, San Pellegrino 100cl	6.50

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 25cl	3.50
Super Bock 25cl	3.50
Desperados 33cl	6.00
Bière sans alcool	4.50

PRESSION

	25cl	50cl
Saint Omer	3.50	7.00
Goudal	4.50	9.00
Belzebuth blanche	4.50	9.00

RESTAURANT

La Montagne

NOS FORMULES

28 EUROS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert



32 EUROS

Entrée + Plat + Dessert



Nos accompagnements **maison** varient
selon l'inspiration du chef



Dessert au choix*

*Supplément profiteroles et desserts alcoolisés +2€



Du mardi midi au vendredi midi

Formule à 17 euros

Entrée + Plat + Café ou Plat + Dessert + Café

Formule à 21 euros

Entrée + Plat + Dessert + Café

PRIX NETS HORS BOISSON

RESTAURANT

La Montagne

NOTRE MENU

32 EUROS
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

28 EUROS
ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT

NOS ENTRÉES

La véritable tomate mozzarella di buffala à l'huile d'olives et basilic	12.50
Salade façon César M	13.00
salade, poulet, tomate cerise, grana padano, croûton, sauce César	
Tartare de saumon pommes Granny Smith et coriandre (sup +3€)	15.00
Oeufs pochés, crème de chorizo et lard grillé	12.50
Salade de poulpe de la Montagne (sup +2€)	15.00

NOS PLATS

Tartare de boeuf	16.00
Magret de canard sauce Porto (sup +5€)	27.00
Pavé de rumsteak poivre vert	22.00
Burger de la Montagne	15.00
Entrecôte (sup +6€) env. 300g	28.00
sauce beurre maître d'hôtel ou poivre vert	
Ris de veau grillé, sauce aux cèpes (sup +3€)	28.00
Notre poisson selon arrivage (sup +4€) criée de Dieppes, sauce marinière	25.00
Gambas grillé, sauce viège	22.00
Mixte Grill (magret de canard, rumsteak, côte de porc)	28.00

NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Garniture supplémentaire +3€

Pomme au four, poêlée de légumes, pommes sautées en persillade ou nos frites maison

NOS DESSERTS

Consultez notre carte et dessert du jour
+2€ pour les desserts alcoolisés, profiteroles

ORIGINE DES VIANDES : FR - IR - UK

PRIX NETS HORS BOISSON

RESTAURANT

La Montagne

SUGGESTION À LA CARTE

HORS MENU

	M	XL
Salade César salade, poulet, tomate cerise, grana padano, croûton, sauce César	13€	17€
Salade à l'Italienne salade, petite bruschetta gratinée, boule de mazzarella, jambon italien, tomate cerise, huile d'olive et basilic	16€	19€
Carpaccio de boeuf	15€	18€
Salade de poulpe de la Montagne	16€	19€

NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Garniture supplémentaire +3€

Pomme au four, poêlée de légumes, pommes sautées en persillade ou nos frites maison ou nos frites maison

ORIGINE DES VIANDES : FR - IR - UK

+2€ pour les desserts alcoolisés, profiteroles

PRIX NETS HORS BOISSON



MENU ENFANT à 12€

(fait maison)

Burger ou Nuggets et frites + Dessert
Boisson offerte : vittel sirop, diabolo, coca

RESTAURANT

La Montagne

MENU à 48€

Kir champagnisé ou Soupe de champagne

2 soft litre

(Petits fours en sup : 3 euros par pers.)

ENTRÉE

Salade Saint Marcellin

Tataki de thon et pesto de coriandre

ou

Tartare de poisson, avocat et agrumes

TROU NORMAND

PLAT*

Epaule d'agneau confite

Pièce de boeuf, sauce aux cèpes

ou

Poisson selon arrivage

*garniture à déterminer ensemble

FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET SALADE DE SAISON

DESSERT

Gâteau de notre pâtissier

CAFÉ

Bouchon de champagne : 8 euros par bouteille



MENU ENFANT 12 EUROS (moins de 12 ans)

RESTAURANT

La Montagne

MENU à 38€

Kir champagnisé ou Soupe de champagne

Soft litre (1 coca, 1 jus de fruit pour 20 personnes)

(Petits fours en sup : 3 euros par pers.)

ENTRÉE

Mille feuille de tomate, mozzarella di bufala, sauce pesto

Oeuf poché et crème de chorizo

ou

Saumon gravlax, mariné à l'aneth

PLAT*

Confit de canard

Pièce de boeuf, sauce à l'échalote

ou

Poisson selon arrivage

*garniture à déterminer ensemble

DESSERT

Gâteau de notre pâtissier

CAFÉ

Bouchon de champagne : 8€ par bouteille



MENU ENFANT 12 EUROS (moins de 12 ans)