

LE SPOT MONT BLANC

restaurant- bar afterski

ENTREES/STARTER

LA SOUPE DU SPOT (V)

Soupe de légumes de saisons, recette selon l'inspiration du chef (topping du moment + 3,5€)

€ 16.00

L'OEUF PARFAIT DU SPOT

Oeuf mi cuit, Crème aux fromages du terroir, chips de charcuterie du moment, oignons confits (truffe fraîche pour 10€ de +)

€ 20.00

A PARTAGER/TO SHARE



Tous nos fromages de vache/brebis proviennent d'une ferme locale, la ferme des montagnards à Combloux.

PLANCHE MIXTE : SELECTION DE CHARCUTERIES ET FROMAGES, PICKLES MAISON

€ 32.00

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DE NOS ALPAGES, PICKLES MAISON

€ 24.00

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS ALPAGES, PICKLES MAISON

€ 20.00

PIZZA FOCACCIA DU CHEF

Suivant les produits du moment et l'inspiration du chef pizzaiolo

€ 26.00

PRIX NET & SERVICE COMPRIS

PLATS/MEALS

Tous nos plats sont fait maison avec amour. Nous travaillons avec des produits frais et de saisons, nous sélectionnons nos viandes/poissons avec soin, ainsi que les fruits/légumes et les fromages/charcuteries en direct avec les producteurs locaux.

MAIN COURSE

SALADE CAESAR

Salade verte, escalope de poulet pané, croutons, oeuf fermier dur, parmesan, sauce caesar.

€ 24.00

LES COQUILLETES DU MONT BLANC

Des coquillettes au bouillon de légumes, jambon cuit au torchon et beaufort de la ferme, (truffe fraîche pour 10€ de +)

€ 26.00

BAVETTE ALOYAU ANGUS

Bavette Angus IGP, salade verte et frites artisanales
Sauce aux choix :
poivre/échalotte

€ 32.00

SAVOYARD SPECIALITY



Our Savoyard specialties are crafted daily with fresh local products.

LA FAMEUSE TARTIFLETTE

Pomme de terre, oignons rouges, lards paysans, crème fraîche, fromage type reblochon de la ferme

€26.00

LE BURGER SAVOYARD

Pain artisanal aux céréales, steak frais boucher, oignons confits, fromages raclette, salade reine des glaces, pickles maison

€28.00

GRATIN DE CROZET AUX FROMAGES FERMIER DU TERROIR (V)

Pâtes artisanales aux blés complets, gratinées au four, oignons rouges, crème fraîche, fromages de la ferme
(truffe fraîche pour 10€ de +)

€24.00

DESSERTS

Home made with love

MOUSSE AU CHOCOLAT

Blanc d'Oeufs frais plein air montée en neige, chocolat noir 65%, copeaux de chocolat

X 2 pers
€ 14.00 25.00

LE SPOT MONT BLANC

Le fameux Mont Blanc revisité, crème fouettée, crème de marron, meringue

€ 16.00

LA TARTE AUX MYRTILLES

Une part généreuse;
Pâte brisée, fond de tarte amandes/noisettes myrtilles de savoie avec son jus

€ 10.00

DRINKS

LIMONADE ARTISANALE 25CL € 4.00

JUS DE FRUIT/JUICE 25CL € 4.50
Pomme, Orange, Litchi, Poire, ACE..

SODA/SOFT 33CL € 5.00
Coca, Coca Z, Fuze tea, Orangina

SODA ARTISANAUX /CRAFT SOFT 33CL € 5.50

BEERS/BIERES PRESSIONS

25/50CL
LA LOCALE BLONDE - Brasserie BAS 4.0 /7.50
LA BIERE DU MOMENT - Brasserie BAS 5,5/10.00
BROOKLIN IPA €5,5/10.00
1664 Blanche €4,5/9.00

WINES

12/75CL
ROSE Le Rosé du moment €6/30.00
ROUGE
Cote du Rhone - Domaine Charvin €7/28.00
Mondeuse - Domaine Quenard 2021 €9/40.00
BLANC
Chignin - Domaine Quenard 2022 €7/32.00
Viré Clessé - Domaine Michel 2020 €9/40.00
ESPRESSO € 3.00
CAPPUCCINO € 5.00
DIGESTIF SHOT € 4.00