

AUBERGE DE LA CÔTE 2000

MONT D'ARBOIS

NOUS VOUS SOUHAITONS UN EXCELLENT MOMENT PARMIS NOUS

Décembre-Avril / December-April



PRIMA

MONT D'ARBOIS

IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS



LE CLYN

MONT D'ARBOIS

KAITO



LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

AUBERGE DE LA CÔTE 2000

MONT D'ARBOIS



EDMOND

1920 MEGÈVE



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES • HOSPITALITY • NATURE



FOUR SEASONS
HOTEL
MEGÈVE

AUBERGE DE LA CÔTE 2000

MONT D'ARBOIS

FINGER FOOD

Nem de reblochon de Savoie - <i>Savoy reblochon nem</i>	19 €
Planche de jambon de Parme - <i>Plate of Parma ham</i>	18 €

ENTRÉES / ENTREES

Gratiné à l'oignon au beaufort - <i>Onion gratiné with beaufort cheese</i>	19 €
Velouté de butternut au lait fumé - <i>Butternut velouté with smoked milk</i>	17 €
Salade de l'Auberge (Salade verte, jambon cru, œuf poché, abondance, lardons, croûtons) <i>Salade de l'Auberge (lettuce, prosciutto, poached egg, abundance cheese, lardons and croutons)</i>	17 € xxi 24 €
Salade nordique (Salade verte, tomate, pamplemousse, saumon fumé, crevettes, avocat) <i>Nordic salad (lettuce, tomatoes, grapefruit, smoked salmon, shrimps, avocado)</i>	18 € xxi 25 €
Oeufs brouillés à la truffe - <i>Scrambled eggs with truffle</i>	25 € xxi 35 €
Planche de charcuterie italienne et condiments <i>Plate of Italian hams and condiments</i>	18 €

PLATS SAVOYARDS TRADITIONAL SAVOY DISHES

Fondue savoyarde - <i>Savoy fondue</i>	29 €
Fondue de l'Auberge à la Cazette du Piémont <i>Fondue with Cazette from Piedmont</i>	31 €
Pella des Aravis - <i>Pella des Aravis</i>	27 €
Oeufs de l'Auberge à la tomme de M. Morand <i>Eggs with tomme cheese from Mr Morand's farm</i>	23 €
Ecorce de sapin, charcuterie italienne - <i>Warm melted cheese, Italian hams</i>	28 €

LES INCONTOURNABLES / CLASSICS

Tartare de bœuf de l'Auberge, frites maison, mesclun <i>Beef tartare, home-made French fries, mesclun salad</i>	27 €
Burger de l'Auberge, frites maison <i>Auberge burger, home-made French fries</i>	31 €
Pavé de bar, légumes de saison et sauce au vin blanc de Savoie <i>Sea bass, seasonal vegetables, Savoy white wine sauce</i>	31 €
Poulet fermier rôti, beignet de pomme de terre <i>Free-range roasted chicken, potato fritter</i>	24 €
L'andouillette bobosse de l'Auberge, purée de pommes de terre <i>Andouillette, potato mash</i>	25 €
Plat du jour à l'ardoise <i>Today's special</i>	24 €



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES • HOSPITALITY • NATURE



AUBERGE DE LA CÔTE 2000

MONT D'ARBOIS

AU BARBECUE / BBQ DISHES

Entrecôte de bœuf, frites maison et sauce à l'échalote <i>Beef rib, home-made fries, shallot sauce</i>	33 €
Darne de saumon bio, riz pilaf et sauce tartare <i>Organic salmon, pilau rice, tartare sauce</i>	29 €
Diots de Savoie grillés et lentilles <i>Grilled Savoy sausages, Puy lentils</i>	24 €

PIZZAS

Pizza 4 fromages	17 €
Pizza Reine	14 €
Pizza savoyarde	15 €
Pizza Margarita	13 €

DESSERTS

Eclair aux fruits exotiques <i>Exotic fruit éclair</i>	13 €
Tatin aux pommes de Savoie <i>Savoy apple tatin pie</i>	11 €
Crème brûlée au chocolat blanc <i>White chocolate crème brûlée</i>	11 €
Tarte aux myrtilles <i>Mountain blueberry tart</i>	13 €
Glace Mövenpick <i>Mövenpick ice cream</i>	3 € la boule

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Steak haché ou nuggets de poulet, frites maison ou légumes de saison, surprise sucrée <i>Minced beef or chicken nuggets, home-made fries or seasonal vegetables, sweet treat</i>	16 €
---	------



Fiers de nos fournisseurs ! Origine des viandes : France, Royaume-Uni, Etats-Unis
Viandes : Boucherie Metzger, Maraîcher : Primeurs Passion, Produits de la mer : Maison Reynaud
*Origin of meats: France, UK, USA
Our trusted suppliers -- Meats: Boucherie Metzger, Fruit & vegetables: Primeurs Passion, Seafood: Maison Reynaud*

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans les préparations.
Full allergen information is available for all our dishes.



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES • HOSPITALITY • NATURE

Prix nets. Taxes et service compris.
Prices are net. Taxes and service are included.



AUBERGE
DE LA
COTE 2000
MONT D'ARBOIS

VIN AU VERRE

VIN ROSÉ

IGP Méditerranée - L. de Beauséjour 2016 2016 **4 €**

VIN BLANC

Roussette de Savoie - Domaine F. Trosset 2017 **6 €**

Nouvelle-Zélande - Rimapere - Baron E. de Rothschild 2015 **7 €**

VIN ROUGE

Arbin Mondeuse - Les Eboulis - Domaine F. Trosset 2017 **6 €**

Saint-Emilion - Château des Laurets - Baron E. de Rothschild 2011 **7 €**

LA TRADITION ROTSCCHILD

CHAMPAGNE

Barons de Rothschild Extra Brut NM **95 €**

Barons de Rothschild Rosé NM **115 €**

Barons de Rothschild Blanc de Blancs NM **115 €**

Barons de Rothschild Blanc de Blancs - Vintage 2008 **390 €**

BORDEAUX

Listrac-Médoc - Château Clarke 2011 **70 €**

2008 **85 €**

Moulis-en-Médoc - Château Malmaison 2009 **50 €**

Puisseguin-Saint-Emilion - Château des Laurets-Baron E. de Rothschild 2014 **40 €**

Puisseguin-Saint-Emilion - Les Laurets - Baron E. de Rothschild 2011 **95 €**

VIN DU MONDE

Nouvelle-Zélande - Rimapere - Baron E. de Rothschild 2015 **40 €**

Afrique du Sud - Baroness Nadine - Chardonnay - Rupert et Rothschild 2014 **55 €**

Afrique du Sud - Baron Edmond - Rupert et Rothschild 2012 **90 €**

Argentine - Flechas de los Andes - Gran Malbec - Dassault et Rothschild 2011 **45 €**

Argentine - Flechas de los Andes - Gran Corte - Dassault et Rothschild 2005 **70 €**

Espagne - Rioja - Macan Classico - Vega Sicilia et Rothschild 2012 **70 €**

CHAMPAGNE

Amour de Deutz - blanc de blancs 2005 **290 €**

Barons de Rothschild blanc de blancs - Vintage 2008 **390 €**

Dom Pérignon 2009 **390 €**

Ruinart rosé NM **190 €**



AUBERGE
DE LA
CÔTE 2000
MONT D'ARBOIS

SAVOIE

VIN BLANC

Crémant de Savoie Brut - Alpin - Domaine Blard et Fils	NM	45 €
Chignin-Bergeron - Sous les Amandiers - P & A Quénard	2016	45 €
Roussette de Savoie - Domaine F. Trosset	2017	35 €
Roussette de Savoie - Domaine Blard et Fils	2017	40 €
Apremont - Thomas - Domaine Blard et Fils	2017	30 €
IGP Vin des Allobroges - Argile - Domaine des Ardoisières	2016	55 €

VIN ROUGE

Arbin Mondeuse - Les Eboulis - Domaine F. Trosset	2017	35 €
Arbin Mondeuse - Avalanche - Domaine F. Trosset	2014	45 €
Mondeuse - St Jean de la Porte - Julien Viana	2016	45 €
IGP Vin des Allobroges - Argile - Domaine des Ardoisières	2016	60 €
Vin de Savoie - Amariva - Domaine Bouvet	2010	75 €

BOURGOGNE

VIN BLANC

Chablis - Domaine Christophe et Fils	2016	45 €
Rully - Les Chaponnières - Domaine Des Rois Mages	2013	55 €
Chablis 1er cru - Pic 1er cru - Albert Pic	2002	130 €
Meursault - L. Latour	2013	125 €
Meursault Chevalières - X.Monnot	2014	115 €
Meursault - R.Demougeot	2016	115 €
Puligny-Montrachet - La Garenne - L. Latour	2011	150 €
Corton-Charlemagne grand cru - L. Latour	2008	280 €

VIN ROUGE

Bourgogne - Vieilles vignes - Domaine R.Demougeot	2016	50 €
Maranges - Clos de la Fuissières - X.Monnot	2014	75 €
Rully - Les cailloux - Domaine des Rois Mages	2016	55 €

BORDEAUX

VIN ROUGE

Haut-Médoc - Château Giscours	2011	60 €
Haut-Médoc - Demoiselle de Sociando-Mallet - Sociando-Mallet	2011	60 €
Saint-Julien - Connetable de Talbot - Château Talbot	2012	90 €
Château Olivier	2009	130 €
Pauillac - Réserve de la Comtesse - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2012	130 €
Margaux - Château Giscours	2011	195 €
Saint-Emilion - Petit Figeac - Château Figeac	2012	120 €



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES • HOSPITALITY • NATURE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération
Prix nets, taxes et service compris

AUBERGE
DE LA
CÔTE 2000
MONT D'ARBOIS

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Les Oliviers - Château de Berne	2016	30 €
Whispering Angel - Caves d'Esclans	2017	50 €
Les Clans - Cave d'Esclans	2014	90 €
Whispering angel - Caves d'Esclans (Magnum)	2017	90 €

LOIRE

VIN BLANC

Sancerre - Château de Sancerre	2013	35 €
Sancerre - les Romains - Domaine Gitton	2012	45 €
Pouilly-Fumé - de Ladoucette	2015	65 €
	2009	75 €
Sancerre - Clos du Roy - Domaine Pascal Jolivet	2017	60 €

RHÔNE

IGP - Syrah - Domaine Bonnefond	2011	35 €
Croze hermitage - Domaine des Alexandrins	2015	50 €
Saint-Joseph - Domaine du Monteillet	2016	60 €
Côte-Rôtie - Colline du Couzou - Domaine Bonnefond	2016	95 €
	2014	115 €
Hermitage - Les Bessards - Maison Delas	2011	125 €

DEMI-BOUTEILLE

VIN BLANC

Chablis - Domaine Christophe et Fils	2017	25 €
Pouilly-Fumé - de Ladoucette	2015	40 €
Condrieu - Côte de Chatillon - Domaine Bonnefond	2015	55 €
Puligny-Montrachet - Les chalumeaux - Domaine Matrot	2012	75 €

VIN ROUGE

Listrac-Médoc - Château Clarke	2011	40 €
Pauillac - Echo de Lynch Bages - Château Lynch-Bages	2011	75 €

AUBERGE
DE LA
CÔTE 2000
MONT D'ARBOIS

MAGNUM

CHAMPAGNE

Barons de Rothschild blanc de blancs NM **220 €**

VIN BLANC

Chablis - Domaine Christophe et fils 2015 **80 €**
Roussette de Savoie - Domaine Blard et Fils 2016 **90 €**
Chignin bergeron - Sur la Crouza - Domaine F. Trosset 2014 **95 €**
Chablis grand cru - Les Preuses - La Chablisienne 2008 **325 €**

VIN ROUGE

Arbin Mondeuse - Les Eboulis - Domaine F. Trosset 2016 **70 €**
Saint-Joseph - Poivre et Sol - Domaine F.Villard 2013 **115 €**
Lustrac-Médoc - Château Clarke 2008 **130 €**
Moulis-en-Médoc - Château Malmaison 2009 **105 €**
Pessac-Léognan - La Parde de Haut-Bailly - Château Haut-Bailly 2011 **200 €**
Saint-Emilion - Petit Figeac - Château Figeac 2012 **240 €**

APÉRITIF

Champagne Barons de Rothschild Extra brut (12 cl) **16 €**
Apérol Spritz Mont d'Arbois **9 €**
Bière Heineken pression, Panaché (25 cl) **6 €**
Sérieux pression (50 cl) **11 €**
Bière Edelweiss pression/panaché (25 cl) **7 €**
Sérieux pression (50 cl) **13 €**
Kir vin blanc (cassis, framboise, pêche, myrtille) (12cl) **7 €**
Martini (Blanco, Rosso) (6cl) **8 €**
Americano (12cl) **13 €**
Suze (6cl) **8 €**
Ricard / Pastis 51 (4cl) **8 €**
Campari (5cl) (supp soft **4 €**) **9 €**
Porto Tawny Quinta de la Rosa (8cl) **9 €**
Rhum Havana Club 3 ans (4cl) (supp soft **4 €**) **9 €**
Gin Bombay Sapphire (4cl) (supp soft **4 €**) **9 €**
Vodka Grey Goose (4cl) (supp soft **4 €**) **11 €**
Vodka Stolichnaya (4cl) (supp soft **4 €**) **9 €**
Whisky Single Malt (Talisker port ruighe, Glenmorangie, Caol Ila moch) (4cl) **14 €**
Whisky (Black Label/Jack Daniel's) (4cl) (supp soft **4 €**) **8 €**



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES • HOSPITALITY • NATURE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération
Prix nets, taxes et service compris

AUBERGE
DE LA
COTE 2000
MONT D'ARBOIS

SOFTS ET EAUX MINÉRALES

Jus d'orange pressé		10 €
Coca-cola / Coca zéro	(33 cl)	7 €
Schweppes, Orangina, limonade (supp sirop 1 €), San Bitter, Fuze tea		6 €
Jus de fruit (Orange, tomate, pomme, ananas, pamplemousse, abricot)	(25cl)	6 €
Perrier, Badoit rouge	(33cl)	6 €
¼ Evian (Fraise, grenadine, menthe, citron et pêche) (supp sirop 1 €)		5 €
Evian, Badoit	(75cl)	8 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné	4 €
Double expresso	7 €
Café au lait / Capuccino	6 €
Thé du Palais des Thés	6 €
Vert (Sencha, vert menthe, Long Jin) - Noir (Big Ben) - Oolong (Thé des songes)	
Infusion du Palais des Thés	6 €
(Rooibos, verveine, camomille, menthe, camomille-pomme-épices)	
Chocolat chaud / vin chaud	7 €
Irish coffee	13€

EAU-DE-VIE ET LIQUEURS

Cognac Dudognon VSOP,	11 €
Cognac Hennessy XO	38 €
Bas-Armagnac Laubade VSOP	10 €
Calvados Lemorton 10 ans	12 €
Rhum Zacapa	12 €
Génépi des Pères Chartreux	10 €
Chartreuse Verte/Chartreuse Jaune MOF	10 €
Chartreuse VEP Verte	16 €
Eau de vie de la distillerie des Aravis	10 €
Grand Marnier / Get 27 / Jagermeister / Limoncello / Bailey's	9 €



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES • HOSPITALITY • NATURE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération
Prix nets, taxes et service compris