

# LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

## L'AUTHENTICITÉ SAVOYARDE & TRANSALPINE À MEGÈVE

Bienvenue à la Taverne , perchée sur le plateau du Mont d'Arbois, à seulement 200 mètres de l'hôtel, La Taverne du Mont d'Arbois vous invite à découvrir et à savourer l'authenticité de la cuisine Transalpine. Dans un cadre chaleureux où règnent l'élégance et la convivialité, nous vous proposons une expérience culinaire unique, idéale pour partager de précieux moments en famille ou entre amis. Laissez-vous séduire par nos spécialités incontournables. Chez nous, chaque repas devient un merveilleux mariage entre Italie et Savoie, une invitation à découvrir les richesses de notre terroir et à vous ressourcer dans une atmosphère authentique.

*Welcome to La Taverne , perched on the Mont d'Arbois plateau, just 200 metres from the hotel, La Taverne du Mont d'Arbois invites you to discover and savour the authenticity of Transalpine cuisine. In a warm setting where elegance and conviviality reign, we offer you a unique culinary experience, ideal for sharing precious moments with family or friends. Let yourself be seduced by our unmissable specialities. With us, every meal becomes a marvellous marriage between Italy and Savoy, an invitation to discover the riches of our land and to recharge your batteries in an authentic atmosphere.*

## PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 @taverne\_montdarbois

 @taverne\_montdarbois

Vous avez succombé aux délices de la Taverne ?

Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !

*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.*

*Follow us to discover our news!*

## CARTE BAR RESTAURANT

### EAU BONNEVAL

Plate	8 €
<i>Still water</i>	
Gazeuse	8 €
<i>Sparkling water</i>	

### SOFT

Coca / Coca zéro	7 €
Orangina	7 €
Fuzetea	7 €
Schweppes agrume	7 €
Limonade bio	7 €
Perrier	7 €
Ginger beer	7 €
Diabolo	7 €
Sirop à l'eau: fraise, grenadine, menthe, citron, orgeat, pêche	4 €
Red bull	9 €

### JUS

Abricot, orange, pêche, pomme, tomate	8 €
<i>Apricot, orange, peach, apple, tomato</i>	

### APÉRITIFS

Ricard	8 €
Campari	8 €
Martini blanc , rouge	8 €
Porto rouge	8 €
Suze	8 €
Cidre brut	8 €
Kir cassis, framboise, châtaigne	12 €
Kir royal	18 €
Coupe de champagne Concordia Barons Rothschild brut	18 €

### BIÈRES PRESSIONS 25CL/5OCL

1664 blanche	7€-12€
1664 blonde	7€-12€
Panaché	8€-12€
Picon, Monaco	9€-13€

### BIÈRES BOUTEILLES

1664 sans alcool 33cl	7 €
Piettra rosso 33cl	9 €
Brooklyn IPA 33cl	9 €

### SPRITZ

Aperol spritz	15 €
Campari spritz	15 €
Italicus spritz	15 €
Hugo spritz	15 €
Limoncello spritz	15 €



## COCKTAILS SIGNATURES

Le Mont d'Arbois : Gin infusé au romarin, citron jaune, cointreau, tonic zest lime, badiane

*Le Mont d'Arbois : Gin infused with rosemary, yellow lemon, cointreau, tonic zest lime, star anise*

17 €

L'aiguille du midi : tequila au piment d'oiseaux, citron vert, sirop d'agave, triple sec

*L'aiguille du midi : bird's eye tequila, lime, agave syrup, triple sec*

17 €

Le Ban rouge : Vodka infusée vanille, fruits rouges, menthe, citron

*Le Ban rouge: Vodka infused with vanilla, red fruit, mint and lemon*

17 €

L'alpette : Vodka, liqueur de cacao, amaretto, crème montée. Café noisette

*L'alpette : Vodka, cocoa liqueur, amaretto, whipped cream. Hazelnut coffee*

17 €

Le refuge : Gin, citron basilic, sucre de canne, gingembre

*The refuge : Gin, lemon basil, cane sugar, ginger*

17 €

La girotte : Crème de whisky, cacao, liqueur de menthe, poivre concassés, bitter chocolat

*La girotte : Whisky cream, cocoa, mint liqueur, cracked pepper, chocolate bitter*

17 €

La combe noire : Rhum les trois rivières, miel de sapin maison

*La combe noire : Three Rivers Rum, homemade fir tree honey*

17 €

Retour par les Trappes : Whisky infusé à la Cannelle, pomme, miel

*Return via Les Trappes: Whisky infused with cinnamon, apple and honey*

17 €

Le Calvaire : Vodka, gin, rhum, cointreau, tequila, sweet ans sour, cranberry, menthe

*Le Calvaire: Vodka, gin, rum, cointreau, tequila, sweet ans sour, cranberry, mint*

17 €

L'élégant : Champagne, Saint Germain, framboise

*The elegant : Champagne, Saint Germain, raspberry*

17 €

Tous les cocktails classiques sont réalisables par nos barmen.

## MOCKTAILS

Detox : Menthe fraîche, pomme, concombre, citron vert

*Detox : Fresh mint, apple, cucumber, lime*

12 €

Piste Rouge : Menthe, cranberry, citron vert

*Red piste : Mint, cranberries, lime*

12 €

Piste Jaune : Jus ananas, fruits de la passion, citron jaune, grenadine

*Yellow piste : Pineapple, passion fruit, lemon and grenadine juice*

12 €

## CHAMPAGNES

Concordia Barons Rothschild brut

75 CL

150 CL

110 €

Champagne Lassaingne "Vigne de Montgueux" extra brut blanc de blancs

139 €

Ruinart blanc de blanc

240 €

510 €

Dom perignon vintage

520 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, allongé, noisette / *Expresso, decaffeinated, long, hazelnut*

4 €

Double expresso / *double expresso*

6 €

Infusion, thé / *Infusion, tea*

6 €

Café crème, cappuccino, chocolat chaud / *Cream coffee, cappuccino, hot chocolate*

8 €

Café viennois et chocolat viennois / *Viennese coffee and Viennese chocolate*

9 €

Irish coffee

15 €



## CARTE ALCOOLS

### GIN

	4 CL	BTL	MAG
Beefeater	14 €	180€	
Hendrick's	16 €	210€	
Citadelle	18 €	220€	
Monkey 47	21 €	300€	

### WHISKY

Johnnie Walker Red	14 €	180€	
Johnnie Walker Black	16 €	210€	
Jack Daniel's	15 €	210€	
Nikka from the barrel	17 €		
Lagavulin 8ans	19 €		
Macallan double cask 12 ans	20 €		

### TÉQUILA/MEZCAL

Cuervo espe.reposado	14 €	180€	
Don Ramon Mezcal Espadín	16 €		
Clase Azul tequila reposado	45 €	650€	
Don Julio 1942	50 €	750€	

### VODKA

Absolut 14	14 €	180€	
Grey Goose	16 €	210€	420 €
Beluga Gold line	45 €	600€	

### RHUM

Havana 3 ans	14 €	180€	
Havana speciale	15 €		
Havana 7 ans	17 €	210€	
Diplomatico	19 €	230 €	
Zacapa 23 ans	21 €	380 €	

### CHAMPAGNE

	4 CL	75cl	150cl
Concordia Barons Rothschild brut	18 €	110 €	
Ruinart blanc de blanc		240 €	510 €
Dom perignon vintage		520 €	

### DIGESTIFS & LIQUEURS

Baileys		13 €	
Limoncello		13 €	
Manzana		13 €	
Get 27 , get 31		14 €	
Genépis		14 €	
Jagermeister		14 €	
Chartreuse jaune / verte		15 €	
Eaux de vies : Poire Williams		16 €	
Cognacs : Hennessy VS		16 €	
Armagnacs : Armin 6ans		16 €	
Calvados : Dupont		16 €	

# LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

## RESTAURANT MENU

### À PARTAGER OU NON !

Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	18 €
Burrata crémeuse, compotée d'oignons et basilic <i>Creamy burrata, onion and basil compote</i>	18 €
Croque Alpage <i>Croque Alpage</i>	19 €
Os à moelle en persillade, rapé de truffe noire et croûtons <i>Marrow bone in parsley sauce with black truffle and croutons</i>	23 €
Pâté en croûte au foie gras primé à Toquissime <i>Toquissime award-winning pâté en croûte with foie gras</i>	24 €



### ENTRÉES

Velouté de potimarron, émulsion au beaufort et croûtons à l'ail <i>Cream of pumpkin soup, beaufort emulsion and garlic croutons</i>	16 €
Œuf parfait aux légumes d'hiver, émulsion à la truffe <i>Perfect egg with winter vegetables and truffle emulsion</i>	19 €
Carpaccio de truite de Savoie, crème fumée, betterave chioggia et shiso <i>Carpaccio of local trout, smoked cream, chioggia beet and shiso</i>	21 €
Poireaux grillés, vinaigrette et râpé de truffe noire, noisettes du piémont <i>Grilled leeks, vinaigrette and black truffle paté, Piedmont hazelnut</i>	22 €
Terrine de foie gras de canard, chutney aux fruits secs, toast de pain de campagne <i>Duck foie gras terrine, dried fruit chutney, farmhouse bread toast</i>	25 €

## PLATS

Le coin des grillades - accompagnements aux choix (purée truffes +10€) <i>The grill corner - choice of side dishes (truffle purée +10€)</i>	prix à la carte
Risotto de coquillettes servi en Meule d'abondance, chiffonnade de jambon blanc <i>Risotto of coquillettes served as a Meule d'abondance, chiffonnade of white ham</i>	29 €
Légumes retrouvés sauce truffe ( option végétan possible) <i>Vegetables found in truffle sauce (vegan option available )</i>	32 €
Omble bien élevé, sauce comme une soupe à l'oignons, butternut rôtis et serpolet <i>Well-bred char, onion soup sauce, roasted butternut and wild thyme</i>	39 €
Saint jacques poêlées, mousseline de panais et sabayon comme une sauce hollandaise <i>Pan-fried scallops, parsnip mousseline and sabayon like a hollandaise sauce</i>	41 €
Paleron de bœuf confit à la Mondeuse, salade d'herbes, mousseline de potimarron <i>Mondeuse confit beef chuck, herb salad, pumpkin mousseline</i>	42 €
Ris de veau sauce morille et vin jaune, pommes de terre grenaille sautées <i>Veal sweetbreads with morel mushroom and yellow wine sauce, sauteed small potatoes</i>	48 €

## LES SUPPLÉMENTS

Purée / <i>Purée</i>	10 €
Pommes de terre grenaille confites à l'ail et au thym / sauteed small potatoes	10 €
Légumes rôtis / Roasted vegetables	10 €
Salade verte / Green salad	10 €
Purée truffes / Truffle purée	20€
Truffes 5g / Truffles 5g	20€

## À PARTAGER (POUR 2 PERSONNES)

Coquelet rôti, pommes de terre grenaille confites <i>Roast cockerel with confit potatoes</i>	82€
Epaule d'agneau de 7h, fumé minute, jus infusé au foin de nos montagnes <i>7-hour lamb shoulder, minute smoked, juice infused with mountain hay</i>	92€
Jarret de veau confit, jus infusé à la sauge et purée de pommes de terre <i>Veal shank confit, sage-infused jus and mashed potatoes</i>	110€

## COIN SAVOYARD

### Fondues (Pour deux personnes / for two people minimum)

Servie avec pomme de terre salade et pain / served with potato salad and bread

Savoyarde	36€ /pers
Aux cèpes / Ceps	39€ /pers
Truffe / Truffle	42€ /pers

### Raclettes (Pour deux personnes / for two people minimum) 300g / pers

Servie avec charcuterie, pomme de terre et salade Served with cold meats, potatoes and salad

Nature	
Fumée	
Chèvre	
Poivre	
Raclette du moment	38€ /pers

## DÉSSERTS

Baba au rhum <i>Rum Baba</i>	14 €
Omelette norvégienne <i>Norwegian omelette</i>	14 €
Tarte à la myrtille <i>Blueberry tart</i>	14 €
Le tout chocolat <i>All chocolate</i>	14 €
Panettone perdu, crème mascarpone & glace caramel <i>Panettone perdu, mascarpone cream &amp; caramel ice cream</i>	14 €
Café gourmand <i>Coffee with mini pastries</i>	15 €
Champagne gourmand <i>Gourmet champagne</i>	24 €



### MENU ENFANT - 25€

Velouté de courge, nuage de crème à la ciboulette  
*Cream of pumpkin soup with a cloud of chive cream*

Où

Terrine des Alpes, Chutney aux fruits secs  
*Alpine terrine with dried fruit chutney*

Suprême de volaille, sauce champignons et Volcan de purée  
*Chicken supreme with mushroom sauce and volcano of mashed potatoes*

Où

Coquillettes, émiettée de jambon blanc et copeaux de Beaufort  
*Coquillettes, white ham crumble and shavings of Beaufort cheese*

Moelleux au chocolat et glace carambar  
*Chocolate cake with carambar ice cream*

Où

Tarte au citron  
*Lemon tart*

## CARTE DES VINS

### BLANCS DE SAVOIE

	verre	bouteille
Jacquere Primitif 2023 Giachino - Biodynamique	10 €	38 €
Silice Blanc 2023 Arboisieres		39 €
Roussette "Quintessence Altesse" 2022 Orchis		45 €
Bergeron "Symphonie d'Automne" Louis Trosset		50 €

### ROUGES DE SAVOIE

Pinot Noir "Cote Rouge" 2023 AM Quenard		38 €
Mondeuse "Instant présent" 2022 Orchis - Bio		41 €
Persan 2023 Giachino - Biodynamique	12 €	49 €
Mondeuse Arbin "Harmonie" 2021 Louis Trosset		55 €

### BOURGOGNE BLANCS

Bourgogne Chardonnay 2022 Verpaille - Bio	10 €	38 €
Chablis 2022 L'Enclos - Bio		56 €
Bourgogne Blanc 2022 Tollot Beaut		84 €
Chablis "vent d'ange" mise tardive 2020 Pattes Loup - Bio		87 €
Mersault "sous la Velle" Rougeot		168 €

### BOURGOGNE ROUGES

Mercurey Rouge "La Charmee" 2023 Gouffier		55 €
Haute Cotes Beaune "Clos Perrière" 2023 Parigot	14 €	62 €
Bourgogne Rouge 2022 Pataille		65 €
Savigny 1 <sup>er</sup> ER Cru "Les Lavières" 2022 Tollot Beault		170 €
Gevrey "Ostrea" 2022 Trapet		240 €

### LOIRE BLANC

Tourraine Sauvignon 2023 Chidaine		35 €
Saumur Blanc "La Cerisaie" 2023 Reniere		42 €
Sancerre Blanc 2023 Lalou		46 €

### ROUGES

Saumur Champigny "Domaine" 2023 Germain - Biodynamique		42 €
Chinon Tradition 2022 Alliet		44 €
Bourgueil "Jour de soir" 2023 Gauthier		50 €

### BORDEAUX ROUGES

Petit Manou 2020 Medoc		42 €
Lafont Menaut Rouge 2021 Pessac Leognan		44 €
La Rose Tremiere 2021 Lalande de Pomerol - Bio	14 €	50 €
Riou de Thailas 2021 St Emillion Grand CRU - Biodynamique		70 €
Heritage Chasse Spleen 2020 Haut Medoc		75 €
Château Cordet 2019 Margaux		82 €

### VALLEE DU RHONE BLANC

Cote du Rhone Blanc "Le cailloux" Clos du Cailloux		39 €
Vaqueras Blanc 2023 Ondines Bio	10 €	45 €
St Joseph Blanc 2023 Domaine du Chêne		60 €

### VALLEE DU RHONE ROUGE

Gigondas "Les Grames" Domaine Espiere - Bio	14 €	55 €
Saint Joseph "Les Pierres Sèches" 2022 Cuilleron		68 €
Cornas "Granit 30" 2022 Vincent Paris		75 €
Grozes Rouge 2022 Graeme & Julie Bott		79 €
CHATEAUNEUF du Pape 2020 Mas St Louis		85 €
Cote Rotie "Bassenon" Cuilleron		160 €

### ROUGES

Terrasse du Larzac "Les pampres" Mas Laval Rouge	12 €	42 €
Courtedune 2022 IGP Vaucluse		38 €