

LA TAVERNE


MONT D'ARBOIS


L'AUTHENTICITÉ SAVOYARDE & TRANSALPINE À MEGÈVE

Bienvenue à la Taverne , perchée sur le plateau du Mont d'Arbois, la Taverne 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, La Taverne invites you to discover and savour the authenticity of Transalpine cuisine. In a warm, elegant and friendly setting, we offer you a unique culinary experience, ideal for sharing precious moments with family and 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 75 cl *Still water*

Gazeuse 75 cl *Sparkling water*

8 €
8 €

SOFT

Coca / Coca zéro

Orangina

Fuzetea

Schweppes agrume

Limonade bio

Perrier

Ginger beer

Diabolo Sirop à l'eau: fraise, grenadine, menthe, citron, orgeat, pêche

Red bull

7 €
7 €
7 €
7 €
7 €
7 €
7 €
7 €
7 €
4 €

JUS

Abricot, orange, pêche, pomme, tomate

Apricot, orange, peach, apple, tomato

9 €

APÉRITIFS

Ricard

Campari

Martini blanc, rouge

Porto rouge

Suze

Cidre brut

Kir cassis, framboise, châtaigne

Kir royal

Coupe de champagne Concordia Barons Rothschild brut

8 €
8 €
8 €
8 €
8 €
8 €
8 €
12 €
18 €
18 €

BIÈRES PRESSIONS

Calsberg

Panaché

Picon, Monaco

25cl/50cl
7€-12€
8€-12€
9€-13€

BIÈRES BOUTEILLES

1664 sans alcool 33cl

Pietra rosso 33cl

Brooklyn IPA 33cl

7 €
9 €
9 €

SPRITZ

Aperol spritz

Campari spritz

Italicus spritz

Hugo spritz

Limoncello spritz

15 €
15 €
15 €
15 €
15 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

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

Double expresso / *Double expresso*

Infusion, thé / *Infusion, tea*

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

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

Irish coffee

4 €
6 €
6 €
8 €
9 €
15 €

CARTE BAR RESTAURANT

COCKTAILS SIGNATURES

17 €

Le Mont d'Arbois - Gin infusé au romarin, cointreau, Saint Germain, citron jaune, tonic
Rosemary-infused gin, cointreau, Saint Germain, yellow lemon, tonic

L'Aiguille du Midi - Téquila au piment d'oiseaux, triple sec, sirop d'agave, purée de mangue, citron vert
Bird's eye chili tequila, triple sec, agave syrup, mango purée, lime

Le Ban Rouge - Vodka infusée à la vanille, fruits rouges, purée de framboise, jus d'ananas, citron vert
Vanilla-infused vodka, red fruits, raspberry purée, pineapple juice, lime

Retour par les Trappes - Whisky infusé à la cannelle, jus de pomme, miel
Cinnamon-infused whisky, apple juice, honey

Le Mont Joly - Rhum Havana 3 ans infusé à la cerise, rhum Especial, jus d'ananas, purée de cerise, orgeat
Cherry-infused Havana 3-year rum, Especial rum, pineapple juice, cherry purée, orgeat

Le Calvaire - Vodka, gin, rhum, téquila, triple sec, sucre blanc, citron vert, cranberry
Vodka, gin, rum, tequila, triple sec, white sugar, lime, cranberry

L'Élégant - Champagne, Saint Germain, framboise
Champagne, Saint Germain, raspberry

COCKTAILS CLASSIQUES

16 €

Porn Star Martini - Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, citron vert, champagne
Vodka, passion fruit liqueur, vanilla syrup, lime, champagne

Mojito - Rhum brun, rhum blanc, menthe fraîche, sucre de canne
(Classique, fraise, passion, mangue)
Dark rum, white rum, fresh mint, cane sugar (Classic, strawberry, passion fruit, mango)

Moscow Mule - Vodka, ginger beer, citron vert
Vodka, ginger beer, lime

London Mule - Gin, ginger beer, citron vert
Gin, ginger beer, lime

Tous les cocktails classiques sont réalisables par nos barmen
All classic cocktails can be made by our bartenders

MOCKTAILS

12 €

Piste Rouge - Menthe, cranberry, citron vert
Red piste: Mint, cranberries, lime

Piste Jaune - Jus ananas, purée de passion, citron jaune, grenadine
Yellow piste: Pineapple, passion fruit, lemon and grenadine juice

CARTE ALCOOLS

	4 CL	BTL	MAG
GIN			
Beefeater	16 €	180 €	
Hendrick's	18 €	210 €	
Citadelle	14 €	220 €	
Monkey 47	21 €	300 €	
WHISKY			
Johnnie Walker Red	16 €	180 €	
Johnnie Walker Black	15 €	210 €	
Jack Daniel's	14 €	210 €	
Nikka from the barrel	17 €		
Lagavulin 8ans	19 €		
Macallan double cask 12 ans	20 €		
TÉQUILA/MEZCAL			
Cuervo espe.reposado	16 €	180 €	
Don Ramon Mezcal Espadín	45 €		
Clase Azul tequila reposado	14 €	650 €	
Don Julio 1942	50 €	750 €	
VODKA			
Absolut 14	16 €	180 €	
Grey Goose	45 €	210 €	420 €
Beluga Gold line	14 €	600 €	
RHUM			
Havana 3 ans	15 €	180€	
Havana speciale	17 €		
Havana 7 ans	14 €	210 €	
Diplomatico	19 €	230 €	
Zacapa 23 ans	21 €	380 €	
CHAMPAGNE			
Concordia Barons Rothschild brut	12 CL 18 €	75 CL 110 €	150 CL 510 €
Ruinart blanc de blanc		240 €	
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

À PARTAGER OU NON !

TO SHARE OR NOT!

Planche de charcuterie de nos vallées <i>Charcuterie board</i>	20 €
Burrata crémeuse, compotée et pickles d'oignons et basilic <i>Creamy burrata, onion and basil compote</i>	19 €
Croque Alpage au Beaufort <i>Croque Alpage</i>	21 €
Os à moelle en persillade, rappé de truffe noire et croûtons moutardés <i>Marrow bone in parsley sauce with black truffle and croutons</i>	25 €

ENTRÉES

STARTERS

Velouté de saison, émulsion et chips au beaufort d'été <i>Seasonal velouté, summer Beaufort cheese emulsion, and chips</i>	18 €
Œuf cuit parfait à la façon d'une tartiflette, sauce au reblochon et croustillant de jambon, pomme de terre et oignons confits <i>Perfectly cooked egg in tartiflette style, Reblochon sauce, crispy ham, potatoes, and caramelized onions</i>	21 €
Poireaux grillés, vinaigrette à la truffe et noisette du Piémont <i>Grilled leeks, truffle vinaigrette, and Piedmont hazelnuts</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, and country bread toast</i>	25 €

PLATS

MAINS

Légumes retrouvés à la truffe et au parmesan <i>Rediscovered vegetables with truffle and Parmesan</i>	32 €
Onglet d'angus, sauce à l'échalote et pomme de terre mitraillées confites <i>Angus beef hanger steak, shallot sauce, and confit mitraille potatoes</i>	38 €
Saint-Jacques poêlées, mousseline de panais et sabayon comme sauce hollandaise <i>Pan-seared scallops, parsnip mousseline, and hollandaise-style sabayon</i>	42 €
Paleron de bœuf confit à la Mondeuse de Savoie, salade d'herbes potagères, mousseline de potimarron <i>Beef chuck slow-cooked in Mondeuse wine, garden herb salad, and pumpkin mousseline</i>	43 €
Côte de veau rôtie, sauce infusée à la sauge et purée de pomme de terre <i>Roasted veal chop, sage-infused sauce, and mashed potatoes</i>	44 €

PLATS À PARTAGER

DISHES TO SHARE

Épaule d'agneau de 7h, fumé minute, jus infusé au foin de nos montagnes 96 €
7-hour slow-cooked lamb shoulder, smoked to order, mountain hay-infused jus par personne

Côte de bœuf de chez Metgzer, environ 1.2 kg 180 €
Metgzer rib of beef, approximately 1.2 kg

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

Pommes de terre grenaille confites à l'ail et au thym 10 € *Sauteed small potatoes with garlic and thyme*

Purée Mashed potatoes 10 €

Purée truffes Truffle mashed potatoes 20 €

Légumes rôtis 10 € *Roasted vegetables*

Truffes 5g Truffles 5g 20 €

Salade verte 10 € *Green salad*

COIN SAVOYARD

PLATS À PARTAGER

DISHES TO SHARE

Reblochon cuit dans son feuilletage, mesclun de salade 35 € par personne
Baked Reblochon cheese in puff pastry, mesclun salad pour 2 personnes

Fondue savoyarde 38 € par personne
Savoyard cheese fondue

Fondue à la tomate servie avec pomme de terre grenaille 39 € par personne
Tomato fondue served with small potatoes

Fondue aux cèpes 40 € par personne
Porcini mushroom fondue

Fondue à la truffe 44 € par personne
Truffle fondue

Chariot de raclette (Nature, Fumée, Morbier) 39 € par personne
Raclette cheese selection (Plain, Smoked, Morbier)

PLATS

MAINS

Moelleux du Revard, servi avec charcuterie et pomme de terre 32 €
Revard cheese, served with cold cuts and potatoes

Risotto de coquillettes servi en meule d'Abondance, chiffonnade de jambon 32 €
Creamy pasta risotto in an Abondance cheese wheel, thinly sliced ham Option truffe noire
20 € les 5 g

DESSERTS

DESSERTS

Baba au rhum <i>Rum baba</i>	14 €
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry tart</i>	14 €
Riz au lait, caramel et granola <i>Rice pudding with caramel and granola</i>	14 €
Panettone perdue <i>French toast-style panettone</i>	14 €
Café gourmand <i>Coffee served with a selection of mini desserts</i>	15 €
Champagne gourmand <i>Champagne served with a selection of mini desserts</i>	24 €



MENU ENFANT - 29 €

KIDS ONLY

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

OU

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

OU

Coquillettes, émiettée de jambon blanc
Coquillettes, white ham crumble and shavings

Fondant au chocolat
Chocolate fondant

OU

Coupe de glace
Ice cream cup

CARTE DES VINS

BLANCS DE SAVOIE

	VERRE	BOUTEILLE
Jacquère 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 "Côte Rouge" 2023 AM Quenard		38 €
Mondeuse "Instant présent" 2022 Orchis - Bio	12 €	41 €
Persan 2023 Giachino - Biodynamique		49 €
Mondeuse Arbin "Harmonie" 2021 Louis Trosset		55 €

BOURGOGNE BLANCS

Bourgogne Chardonnay 2022 Verpaille - Bio	10 €	38 €
Chablis 2022 L'Enclos - Bio		56 €

BOURGOGNE ROUGES

Mercurey Rouge "La Charmee" 2023 Gouffier		55 €
Haute Côtes de Beaune "Clos Perrière" 2023 Parigot		62 €
Bourgogne Rouge 2022 Pataille		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 soif" 2023 Gauthier		50 €

BORDEAUX ROUGES

Petit Manou 2020 Medoc		42 €
Lafont Menaut Rouge 2021 Pessac Leognan		44 €
La Rose Tremiere 2022 Lalande de Pomerol - Bio		50 €
Riou de Thailas 2021 St Emillion Grand CRU - Biodynamique	14 €	70 €
Héritage Chasse Spleen 2020 Haut Medoc		75 €
Château Cordet 2019 Margaux		82 €

VALLEE DU RHONE BLANC

Côte du Rhône Blanc "Le cailloux" Clos du Cailloux		39 €
Vacqueyras Blanc 2023 Ondines Bio		45 €
St Joseph Blanc 2023 Domaine du Chêne	10 €	60 €

VALLEE DU RHONE ROUGE

Gigondas "Les Grames" Domaine Espiere 2023 - Bio		55 €
Saint Joseph "Les Pierres Sèches" 2022 Cuilleron	14 €	68 €
Cornas "Granit 30" 2022 Vincent Paris		75 €
Crozes Rouge 2022 Graeme & Julie Bott		79 €
Chateauneuf du Pape 2020 Mas St Louis		85 €
Côte Rotie "Bassenon" Cuilleron		160 €

ROUGES

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