

AUBERGE DE LA CÔTE 2000

MONT D'ARBOIS

APÉRITIFS

Coupe de champagne Barons de Rothschild – Extra-brut (12 cl)	16 €	Kir royal (12cl)	17 €
Apérol Spritz Mont d'Arbois	9 €	Ricard / Pastis 51 (4 cl)	6 €
Campari (6 cl)*	9 €	Gin Bombay Sapphire / Vodka Stolichnaya (4 cl)*	9 €
Americano	12 €	Rhum Havana Club 3 ans (4 cl)*	9 €
Porto rouge Ramos Pinto Fin Ruby (8 cl)	9 €	Vodka Grey Goose (4 cl)*	11 €
Martini (bianco / rosso / dry) (8 cl)	6 €	Whisky Jack Daniel's Black Label (4 cl)*	9 €
Kir vin blanc (12 cl) (cassis, framboise, myrtille, pêche)	7 €	Whisky Talisker / Glenmorangie 10 ans / Caol Ila Moch (4 cl)	13 €
Suze (6 cl)	6 €	*Supplément soft	4 €

VINS AU VERRE

Vin blanc Roussette de Savoie – La dévire – Domaine F. Trosset 2017	6 €
Vin blanc de Nouvelle Zélande Rimapere – Sauvignon blanc – Baron Edmond de Rothschild 2018	7 €
Vin rosé IGP Méditerranée – Gourmandise – Maîtres vigneron de Saint-Tropez 2018	5 €
Vin rosé Côtes de Provence – Whispering Angels – Caves d'Esclans 2018	8 €
Vin rouge Arbin Mondeuse – Les Eboulis – Domaine F. Trosset 2017	6 €
Vin rouge Puisseguin St-Emilion – Château des Laurets – Baron Edmond de Rothschild 2015	7 €

BIÈRES & SOFT DRINKS

Bière pression Pelforth (ou panaché, Monaco)	25 cl	5 €	50 cl	9 €
Bière blanche pression Edelweiss	25 cl	6 €	50 cl	11 €
Evian, Badoit (75 cl)				8 €
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33 cl)				7 €
Alp'limo limonade artisanale (33 cl)				6 €
Supplément sirop (grenadine / menthe / fraise / citron / pêche)				1 €
FuzeTea, Orangina, Schweppes (25 cl)				6 €
Jus de fruits Pago (orange / pomme / ananas / abricot / tomate) (25 cl)				6 €
Jus d'oranges pressées				10 €

FINGER FOODS

Nems de reblochon de Savoie - <i>Reblochon cheese nems</i>	19 €
Planche de jambon de Parme - <i>Plate of Parma ham</i>	23 €

AUBERGE DE LA CÔTE 2000

MONT D'ARBOIS

ENTRÉES / ENTREES

Gratinée à l'oignon au beaufort - <i>Onion gratinée 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 et croûtons - <i>Lettuce, prosciutto, poached egg, abundance cheese, lardons and croutons</i>)	17 € XL 24 €
Salade nordique (Salade verte, tomates, pamplemousse, saumon fumé, crevettes, avocat) <i>Lettuce, tomatoes, grapefruit, smoked salmon, shrimps, avocado</i>	18 € XL 25 €
Salade de chèvre chaud (Salade verte, tomates, chèvre chaud, graines de sésame et noisettes) <i>(Lettuce, tomatoes, goat's cheese, sesame seeds, hazelnuts)</i>	16 € XL 23 €
Tête de veau en fines tranches tempérées et sauce gribiche <i>Calf's head in thin slices, gribiche sauce</i>	17 €

PLATS SAVOYARDS / TRADITIONAL SAVOY DISHES

Fondue savoyarde et salade verte – <i>Savoy fondue, lettuce</i>	29 €
Fondue de l'Auberge à la Cazette du Piémont – <i>Fondue with Cazette from Piemont</i>	33 €
Tartiflette et salade verte – <i>Tartiflette, lettuce</i>	27 €
Œufs de l'Auberge au Merle rouge - <i>Auberge eggs with Merle rouge cheese</i>	23 €
Croûte Savoyarde – <i>Croûte Savoyarde</i>	28 €



LES INCONTURNABLES / 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 du moment et sauce au vin blanc de Savoie - <i>Sea bass, seasonal vegetables, Savoy white wine sauce</i>	31 €
Coquelet rôti façon Côte 2000, bougnette et mesclun de salade <i>Côte 2000-style roasted spring chicken, bougnette (potato cake) and mesclun salad</i>	24 €
L'andouillette lyonnaise de l'Auberge, purée de pommes de terre – <i>Lyon-style andouillette, potato mash</i>	25 €
Plat du jour (à l'ardoise) – <i>Today's special</i>	24 €

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 and tartare sauce</i>	29 €
Diots de Savoie grillés et lentilles du Puy / <i>Grilled Savoy sausages, Puy lentils</i>	24 €
Pizza truffe (mozzarella crémeuse, crème et truffe tuber melanosporum) <i>Truffle pizza (creamy mozzarella, tuber melanosporum black truffle)</i>	45 €



AUBERGE
DE LA
COTE 2000
MONT D'ARBOIS

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

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

DESSERTS

Mousse au chocolat / *Chocolate mousse* 9 €
Tatin aux pommes de Savoie / *Savoy apple tatin pie* 11 €
Café gourmand (Expresso, tarte citron, brownies et mousse au chocolat) / *Espresso, lemon tart, brownies and chocolate mousse* 13 €
Myrtilles crème double et meringue Suisse / *Mountain blueberries, double cream and Swiss meringue* 13 €
Glaces et sorbets Mövenpick / *Selection of Mövenpick sorbets and ice creams – la boule/scoop* 3 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café / Décaféiné / Américain / Noisette	4.5 €	Double expresso	7 €
Café au lait / Cappuccino / Chocolat chaud	6 €	Chocolat viennois / vin chaud	7 €
Thé du Palais des Thés (vert Sencha/ vert à la menthe/ vert Long Jin/ noir Big Ben/ Oolong Thé des Songes)	6 €	Infusions du Palais des Thés (rooibos / verveine/ camomille / menthe / camomille-pommes-épices)	6 €
Grog	9 €	Irish coffee	13 €

EAUX DE VIE & LIQUEURS

Génépi des Pères chartreux (4 cl)	8 €	Chartreuse verte / Chartreuse MOF (4 cl)	10 €
Eau de vie Massenez (4 cl) Poire William / Framboise sauvage	10 €	Grand Marnier / Get 27 / Jägermeister / Limoncello / Bailey's (4 cl)	10 €
Rhum Zacapa 23 ans (4 cl)	12 €	Cognac Dudognon VSOP (4 cl)	10 €
Bas Armagnac Laubade VSOP (4 cl)	10 €	Cognac Hennessy XO (4 cl)	38 €
Calvados Lemorton 10 ans (4 cl)	12 €		



Fiers de nos fournisseurs : Viandes : Boucherie Metzger (origine des viandes/boeuf : UE), Maraîcher : Terre de Savoie, Produits de la mer : Maison Reynaud
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans les préparations.
Our trusted suppliers: Meats: Boucherie Metzger (origin of meats: beef: EU), Fruit & vegetables: Terre de Savoie, Seafood: Maison Reynaud
Full allergen information is available for all our dishes.

AUBERGE DE LA CÔTE 2000

MONT D'ARBOIS

CHAMPAGNES

Champagne Barons de Rothschild brut	85 €	Pierre Baillette - Le Village	75 €
Champagne Barons de Rothschild extra brut	95 €	Deutz Amour de Deutz - Blanc de blancs	290 €
Champagne Barons de Rothschild blanc de blancs	115 €	Dom Perignon vintage	390 €
Champagne Barons de Rothschild rosé	115 €	Ruinart - Blanc de blancs	195 €
Champagne Barons de Rothschild Millésime 2008	390 €	Ruinart rosé	190 €
		Crémant de Savoie brut alpin Blard & fils	45 €

L'ART DE VIVRE ROTHSCHILD

Haut-Médoc - Château Peyre-Lebade Baron Benjamin de Rothschild 2012	45 €	Afrique du Sud : Rupert & Rothschild - Baroness Nadine - Chardonnay (blanc) 2015	65 €
Listrac-Médoc - Château Clarke Baron Edmond de Rothschild 2011	85 €	Afrique du Sud : Rupert & Rothschild - Baroness Nadine - Chardonnay (blanc) 2016	55 €
Moulis-En-Medoc - Château Malmaison Baron Edmond de Rothschild 2012	50 €	Afrique du Sud - Rupert & Rothschild Classique - Cabernet Sauvignon 2014	65 €
Puisseguin-Saint-Emilion - Château des Laurets - Baron Edmond de Rothschild 2015	40 €	Afrique du Sud - Rupert & Rothschild Baron Edmond - Merlot Cabernet Sauvignon 2011	105 €
Puisseguin-Saint-Emilion - Les Laurets Baron Edmond de Rothschild 2011	95 €	Argentine - Aguaribay – Malbec Baron Edmond de Rothschild 2014	30 €
Nouvelle Zélande - Rimapere – Baron Edmond de Rothschild -Sauvignon Blanc 2016	45 €	Argentine – Gran Malbec – Flechas de Los Andes Baron Edmond de Rothschild 2013	45 €
Espagne - Vega Sicilia & Baron Benjamin de Rothschild - Macan Classico – Tempranillo 2013	85 €		

VINS BLANCS

Savoie

Vin de Savoie Apremont - Thomas - Domaine Blard & Fils 2017	30 €
Roussette de Savoie - La Dêvire - Domaine F. Trosset 2017	35 €
Roussette de Savoie - Domaine Blard & Fils 2016	40 €
Chignin Bergeron - Sous les Amandiers - Domaine P. & A. Quénard 2016	45 €
I.G.P Vin des Allobroges - Argile - Domaine des Ardoisières 2016	55 €

Bourgogne

Chablis - Domaine Christophe & Fils 2016	45 €
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume - Domaine Christophe & Fils 2016	90 €
Meursault - Domaine L. Latour 2013	125 €
Meursault - Domaine R. Demougeot 2016	115 €
Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine L. Latour 2008	280 €
Rully - Les Chaponnières - Domaine des Rois Mages 2013	65 €

AUBERGE DE LA CÔTE 2000

MONT D'ARBOIS

Vallée du Rhône & Provence

Condrieu - Les Grandes Chaillées - Domaine du Monteillet 2016	120 €
Pays d'Oc - Viognier - Domaine Delas 2016	30 €
Coteaux d'Aix en Provence - Domaine Val de Caire 2016	35 €

Loire

Sancerre - Les Romains - Domaine Gitton 2012	60 €
Sancerre - Clos du Roy - Domaine P. Jolivet 2017	70 €
Pouilly-Fumé - Domaine de Ladoucette 2015	80 €

VINS ROUGES

Savoie

Vin de Savoie Saint Jean de la Porte - Cellier de La Baraterie 2016	50 €
Vin de Savoie - Amariva - Domaine Bouvet 2010	75 €
Arbin Mondeuse - Les Eboulis - Domaine F. Trosset 2017	35 €
I.G.P. vin des Allobroges - Argile - Domaine des Ardoisières 2016	60 €

Bourgogne

Bourgogne - Vieilles Vignes - Domaine R. Demougeot 2016	50 €
Chambolle-Musigny - Clos du Village - Domaine A. Guyon 2012	140 €
Maranges 1 ^{er} cru Clos de la Fussièrre - Domaine X. Monnot 2014	50 €
Rully - Les Cailloux - Domaine des Rois Mages 2013	125 €

Vallée du Rhône & Provence

Côte-Rôtie - Colline de Couzou - Domaine C. Bonnefond 2016	95 €
Crozes-Hermitage - Domaine J. Esprit 2017	115 €
Saint-Joseph - Domaine du Monteillet 2016	85 €
Saint-Joseph - Poivre et Sol F. Villard 2013	115 €
Vin de France - Syrah - L'Appel des Sereines - Domaine F. Villard 2014	85 €
I.G.P. Collines Rhodaniennes - Syrah - Domaine C. Bonnefond 2016	85 €
Vin de Pays d'Oc - Cabernet Sauvignon - Les Charmelles - Domaine A. Antonin 2015	85 €

Bordeaux

Le Haut-Médoc de Giscours 2012	70 €
Le Saint-Estèphe de Château Calon-Ségur 2012	80 €
Saint-Julien - Connetable du Château Talbot 2012	95 €
Saint-Julien - Château Ducru-Beaucaillou 1970	590 €
Saint-Julien - Château Léoville-Barton 1990	790 €
Pauillac - La Réserve de la Comtesse du Château Pichon Longueville 2012	130 €
Pessac-Léognan - Château Olivier 2009	130 €
Saint-Emilion - Petit Figeac du Château Figeac 2012	120 €
Pomerol - Château la Pointe 2009	250 €

Loire

Sancerre - Les Romains - Domaine Gitton 2012	60 €
--	------

AUBERGE
DE LA
CÔTE 2000
MONT D'ARBOIS

DEMI-BOUTEILLES

Blancs

Chablis – Domaine Christophe & fils 2017	30 €	Pouilly fumé – Domaine Ladoucette 2015	40 €
Condrieu – Côte de Chatillon – Domaine C. Bonnefond 2015	55 €	Puligny-Montrachet – Les Chalumeaux – Domaine Matrot 2012	75 €

Rosés

Côtes de Provence – Whispering Angel – Caves d'Esclans 2018	17 €
--	------

Rouges

Arbin Mondeuse – les Eboulis – Domaine F. Trosset 2016	17 €	Pauillac – Écho du Château Lynch Bages 2011	75 €
---	------	---	------

MAGNUMS

Champagnes

Champagne Barons de Rothschild blanc de blancs	220 €	Champagne Ruinart blanc de blancs	450 €
Champagne Barons de Rothschild rosé	220 €	Champagne Ruinart rosé	420 €

Blancs

IGP Vin des Allobroges – Schiste – Domaine des Ardoisières 2016	190 €	Chignin Bergeron – les Cerisiers – Domaine F. Trosset 2014	95 €
Chablis – Domaine Christophe & fils 2015	80 €	Chignin Bergeron – Sur la Crouza – Domaine F. Trosset 2014	95 €
Chablis grand cru – les Preuses – la Chablisienne 2008	325 €	Sancerre – Clos du Roy – Domaine Jolivet 2017	120 €

Rouges

Château Clarke – Listrac-Médoc – Baron Edmond de Rothschild 2011	150 €	Château Malmaison – Moulis-en-Médoc – Baron Edmond de Rothschild 2009	105 €
Arbin Mondeuse – les Eboulis – Domaine F. Trosset 2016	70 €	Pessac-Léognan – la Parde de Haut-Bailly 2011	200 €
Saint-Joseph – Poivre et Sol – Domaine F. Villard 2013	115 €	Saint-Emilion – Petit Figeac 2012	240 €
Saint-Joseph – Poivre et Sol – Domaine F. Villard 2012	120 €	Le Haut-Médoc de Giscours 2004	120 €

POUR SUIVRE LA DÉCOUVERTE
DE L'ART DE VIVRE
EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE

Le
1920
MEGÈVE

Haute gastronomie française, deux étoiles Michelin
French haute cuisine, two Michelin stars

K A I T O

Restaurant japonais de fusion pan-asiatique
Japanese restaurant with a Pan-Asian flair

EDMOND

Bar à l'ambiance cosy, idéal pour déguster
un cocktail
Cocktail bar with a cosy atmosphere

PRIMA

MONT D'ARBOIS

Cuisine gastronomique aux saveurs locales, une étoile Michelin
Local gastronomic cuisine, one Michelin star

AUBERGE
DE LA
COTE 2000
MONT D'ARBOIS

Pour un déjeuner savoyard face aux montagnes
Savoyard lunch at the foot of the ski slopes

IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS

Brasserie de luxe au sommet des pistes, terrasse avec vue sur le
Mont Blanc

*Luxury brasserie at the top of the ski slopes with amazing
panoramic views of Mont Blanc*

LA
TAVERNE
MONT D'ARBOIS

Restaurant traditionnel savoyard et son grill
à la cheminée
A traditional Savoyard restaurant featuring an open grill

LE CLVB

MONT D'ARBOIS

Restaurant au pied des pistes, pour déjeuner
entre 2 descentes

*For a quick break at the foot of the
Mont d'Arbois ski slopes*

PIZZERIA
DE LA TAVERNE
MONT D'ARBOIS

Pizzas cuites au feu de bois, à déguster sur place ou à emporter.
Wood fired pizzas – eat in or take away



EDMOND DE ROTHSCHILD
HERITAGE



FOUR SEASONS
MEGÈVE COLLECTION