

IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS

APÉRITIFS

Coupe de champagne Barons de Rothschild – Extra-brut (12 cl)	18 €
Kir royal (12cl)	19 €
Apérol Spritz Mont d'Arbois	12 €
Americano	12 €
Campari (6 cl)*	10 €
Gin Bombay Sapphire / Vodka Stolichnaya (4 cl)*	10 €
Kir vin blanc (cassis / framboise / myrtille / pêche) (12 cl)	9 €
Martini bianco / rosso (8 cl)	8 €
Porto rouge Ramos Pinto Fin Ruby (8 cl)	10 €
Ricard / Pastis 51 (4 cl)	8 €
Rhum Havana Club 3 ans (4 cl)*	10 €
Suze (6 cl)	8 €
Vodka Grey Goose (4 cl)*	12 €
Whisky Jack Daniel's Black Label (4 cl)*	9 €
Whisky Talisker / Glenmorangie 10 ans /Caol Ila Moch (4 cl)	15 €
*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 vigneronns 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)	25cl	7 €	50cl	13 €
Bière blanche pression Edelweiss	25cl	8 €	50cl	13 €
Chateldon (75 cl)				10 €
Evian / Badoit (75 cl)				8 €
Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre (33 cl)				8 €
Alp'limo limonade artisanale (33 cl)				7 €
Supplément sirop (grenadine / menthe / fraise / citron / pêche)				1 €
FuzeTea / Orangina / Schweppes				7 €
Jus de fruits Pago (orange / pomme / ananas / abricot / tomate)				7 €
Jus d'oranges pressées				10 €

IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS

À PARTAGER / TO SHARE

Saucisson et cornichons / <i>Saucisson, and gherkins</i>	19 €
Pizza à la truffe noire melanosporum, pousses de roquette <i>Pizza with melanosporum black truffle, baby rocket leaves</i>	56 €
Mini sardines Bellota-Bellota, focaccia / <i>Bellota-Bellota mini sardines, focaccia</i>	18 €
Beignets de brie de la Ferme des Trente Arpents / <i>Cheese fritters made with brie from the Ferme des Trente Arpents</i>	24 €



ENTRÉES

Poireaux vinaigrette truffée / <i>Leeks in truffle vinaigrette</i>	25 €
Œufs brouillés / <i>Scrambled eggs</i>	19 €
Œufs brouillés à la truffe noire melanosporum / <i>Scrambled eggs with melanosporum black truffle</i>	39 €
Poke bowl au saumon / <i>Salmon poke bowl</i>	29 €
Velouté de potiron et crème à la truffe blanche / <i>Pumpkin velouté, white truffle foam</i>	24 €
Burrata crémeuse et salade de roquettes / <i>Creamy burrata, baby rocket leaves</i>	22 €
Vitello tonato / <i>Vitello tonato</i>	26 €

PLATS / MAIN COURSES

Tartare de bœuf au couteau et frites maison / <i>Beef tartare, home-made fries</i>	36 €
McRothschild, frites maison / <i>The McRothschild burger, home-made fries</i>	41 €
Souris d'agneau confite, gratin dauphinois / <i>Confit knuckle of lamb, potato gratin</i>	36 €
Orechiette, jambon et truffe / <i>Orechiette pasta, ham and truffle</i>	42 €
Wok de légumes, nouilles de riz condimentées et relevées / <i>Stir-fry of vegetables, spicy rice noodles</i>	34 €
Tataki de thon servi froid, wok de légumes / <i>Tuna tataki served cold, vegetable stir-fry</i>	39 €
Pavé de bar rôti, artichauts camus à l'escabeche / <i>Roasted sea bass, escabeche-style camus artichokes</i>	42 €
Supplément truffe noire (10 g) / <i>Black truffle (10 g)</i>	55 €



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

Prix nets. taxes et service compris.
Prices include taxes and service charge.

IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS

CUIT AU FOUR JOSPER COOKED IN THE JOSPER OVEN

Filet de bœuf Angus cuit au Jospier façon Rossini, purée et sauce périgourdine
Rossini-style Angus beef filet, gourmet mash and Périgord sauce

65 €

Homard grillé au Jospier, linguine et sauce américaine
Lobster grilled in the Jospier oven, linguine and American sauce

Prix selon la
criste / Fish
market price

BROCHE DU JOUR / ROAST OF THE DAY

Demi-poulet fermier du Périgord, gratin dauphinois
Half free-range chicken from the Périgord, potato gratin

36 €

Gigot d'agneau, gratin dauphinois
Leg of lamb, potato gratin

39 €

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Steak haché ou nuggets de poulet ou goujonnettes de sole, frites maison ou wok de légumes, surprise sucrée
Minced beef or chicken nuggets or sole filet goujons, home-made fries or vegetable stir-fry, sweet treat

18 €



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

Prix nets. taxes et service compris.
Prices include taxes and service charge.

IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS

BUFFET DE L'ÉCAILLER A LA CARTE / A LA CARTE SEAFOOD BUFFET

Servi avec pain de seigle, condiments et beurre demi-sel de la Ferme des Trente Arpents
Served with rye bread, condiments and semi-salted butter from La Ferme des Trente Arpents

Oysters

Huîtres creuses de Bretagne n°3	les 6	14 €
	les 9	19 €
	les 12	27 €
Fines de Claire (Oléron)	les 6	14 €
	les 9	19 €
	les 12	27 €
Taillepieds Isigny (Spéciales de Normandie)	les 6	18 €
	les 9	27 €
	les 12	36 €
Spéciales Gillardeau n°3	les 6	19 €
	les 9	29 €
	les 12	38 €
Assiette de dégustation (4 Creuses de Bretagne, 4 Fines de claire, 4 Taillepieds) / <i>Oyster tasting plate</i>		32 €
Tourteau entier mayonnaise / <i>Whole crab, mayonnaise</i>		22 €
Buisson de 6 langoustines / <i>Plate of 6 langoustines</i>		32 €
Demi-homard bellevue/ <i>Plate of snow crab</i>		45 €
Assiette de bulots / <i>Plate of whelks (250 g)</i>		15 €
Assiette de palourdes / <i>Plate of winkles (6 pièces/pieces)</i>		18 €
Bouquet de crevettes roses bio / <i>Plate of organic prawns (12 pièces/pieces)</i>		18 €

BUFFET DE DESSERTS DESSERT BUFFET

21 €

IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS

LES PLATEAUX / SEAFOOD PLATTERS

L'Idéal :

bulots (250g), bigorneaux (100g), 4 crevettes roses bio, 3 huîtres Fine de claire
whelks (250g), winkles (100g), 4 organic prawns, 3 Fine de claire oysters

33 € / pers.

Le Mont d'Arbois :

bulots (250g), bigorneaux (100g), 4 crevettes roses bio, 6 huîtres Fines de claire, 2 langoustines
whelks (250g), winkles (100g), 4 organic prawns, 6 Fine de claire oysters, 2 langoustines

54 € / pers.

Le Mont Joly :

bulots (250g), bigorneaux (100g), 2 palourdes, 6 crevettes roses bio, 6 huîtres Fines de claire, 2
langoustines et 1 tourteau
whelks (250g), winkles (100g), 2 clams, 6 organic prawns, 6 Fine de claire oysters, 2 langoustines, 1 crab

69 € / pers.

Le Mont Blanc :

bulots (250g), bigorneaux (100g), 2 palourdes, 6 crevettes roses bio, 9 huîtres creuses, 4 langoustines et 1
tourteau et 1 demi-homard
whelks (250g), winkles (100g), 2 clams, 6 organic prawns, 9 oysters, 4 langoustines, 1 crab, 1/2 lobster

114 €/pers.



Fiers de nos fournisseurs : Viandes : Boucherie Metzger (origine des viandes : France et Irlande / bœuf : États-Unis),
Maraîcher : Terre de Savoie, Produits de la mer : Reynaud
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans les préparations.

Our trusted suppliers: Meats: Boucherie Metzger (origin of meats: France and Ireland / beef: USA);
Fruit and vegetables: Terre de Savoie; Seafood: Reynaud
Full allergen information is available for all our dishes.

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

19^{Le}20
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