

LA TAVERNE

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 €
Americano	12 €
Campari (6 cl)*	9 €
Gin Bombay Sapphire / Vodka Stolichnaya (4 cl)*	9 €
Kir vin blanc (cassis, framboise, myrtille, pêche) (12 cl)	7 €
Martini bianco / rosso (8 cl)	6 €
Porto rouge Ramos Pinto Fin Ruby (8 cl)	8 €
Ricard / Pastis 51 (4 cl)	6 €
Rhum Havana Club 3 ans (4 cl)*	9 €
Suze (6 cl)	6 €
Vodka Grey Goose (4 cl)*	11 €
Whisky Jack Daniel's Black Label (4 cl)*	9 €
Whisky Talisker / Glenmorangie 10 ans / Caol Ila Moch (4 cl)	13 €
*Supplément soft	4 €

VINS AU VERRE

Vin blanc de Bourgogne – Chardonnay – Domaine Jean Marc Boillot 2018	11 €
Vin blanc de Nouvelle Zélande - Rimapere – Sauvignon blanc – Baron Edmond de Rothschild 2018	9 €
Vin blanc de Savoie – Roussette de Savoie – Domaine Blard et Fils 2016	7 €
Vin rouge de Loire – Menetou-Salon – Préambule – Pinot noir – Domaine P.Gilbert 2015	16 €
Vin rouge de Savoie Saint Jean de la Porte – Mondeuse – Cellier de la Baraterie 2017	10 €
Vin rouge de Bordeaux – Saint Julien – Connétable du Château Talbot 2012	19 €

BIÈRES & SOFT DRINKS

Bière Mont Blanc blonde / blanche / brune (33 cl)	10 €
Evian, Badoit / Chateldon	8 € / 10€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33 cl)	7 €
Alp'limo limonade artisanale (33 cl)	6€
Supplément sirop (grenadine / menthe / fraise / citron / pêche)	1 €
FuzeTea, Orangina, Schweppes et Perrier	6 €
Jus de fruits Pago (orange / pomme / ananas / abricot / tomate)	6 €
Jus d'oranges pressées	10 €

LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

ENTRÉES A PARTAGER ENTRÉES TO SHARE

La douzaine d'escargots de Magland à l'ail des ours <i>Snails (dozen) from Magland prepared with wild garlic</i>	17 €
La planche de cromesquis de tomme de Savoie <i>Tomme de Savoie cheese fritters</i>	16 €
Pot de rillettes de gibier de la Ferme des Trente Arpents <i>Game rillettes from the Ferme des Trente Arpents</i>	15 €
Toast de terrine de foie gras de canard (6 pièces) <i>Duck foie gras terrine with toast (6 pieces)</i>	24 €
Velouté de potimarron à la crème de châtaigne <i>Pumpkin velouté, chestnut cream</i>	17 €



PLATS TRADITIONNELS SAVOYARDS TRADITIONAL SAVOYARD DISHES

Fondue bourguignonne au filet de bœuf, frites maison, salade et ses sauces <i>Fondue bourguignonne with beef filet, French fries, salad and sauces</i>	65 €
Fondue de la Taverne et salade verte <i>La Taverne's cheese fondue, salad</i>	35 €
Fondue de la Taverne à la truffe noire et salade verte <i>La Taverne's cheese fondue with black truffle, salad</i>	45 €
Diots à la savoyarde <i>Savoy 'diot' sausages</i>	25 €
Raclette savoyarde, pommes de terre Roseval et charcuterie italienne <i>Raclette, Roseval potatoes, Italian hams</i>	29 €
Raclette savoyarde fumée, pommes de terre Roseval et charcuterie italienne <i>Smoked raclette, Roseval potatoes, Italian hams</i>	31 €
Pierrade (bœuf, poulet), frites maison et salade <i>'Pierrade' baking stone with beef and chicken, French fries, salad</i>	35 €
Berthoud savoyard, pommes de terre Roseval, et charcuterie italienne <i>Warm melted cheese gratin, Roseval potatoes, Italian hams</i>	28 €
Ardoise de viande de boeuf séché <i>Plate of air-dried beef</i>	17 €
Ardoise de charcuterie italienne <i>Plate of Italian hams</i>	12 €

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Velouté de potiron – <i>Pumpkin velouté</i>	
Poulet ou boeuf, frites maison ou légumes - <i>Chicken or beef, French fries or vegetables</i>	18 €
Surprise sucrée – <i>Sweet treat</i>	

LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

À LA CHEMINÉE / OPEN GRILL

Côte de veau fermier du Limousin - <i>Limousin veal rib</i>	49 €
Côte de boeuf d'Ecosse mûré (deux personnes) - <i>Aged beef rib from Scotland (for two people)</i>	130 €
Filet de bœuf Black Angus - <i>Black Angus beef filet</i>	69 €
Brochette de sot l'y laisse de poulet – <i>Skewers of chicken 'oysters'</i>	29 €
Homard breton grillé – <i>Grilled Brittany lobster</i>	Selon la criée Market price

Garnitures au choix : frites maison, purée, salade, légumes racines, beignet de pomme de terre
Choice of sides: French fries, gourmet mash, salad, root vegetables, potato fritters

Sauces au choix : béarnaise, sauce au poivre, jus de viande
Choice of sauces: béarnaise, pepper, meat jus

AU FOURNEAU / OVEN-BAKED DISHES

Sole d'Atlantique cuite entière façon meunière, pommes de terre vapeur <i>Whole filet of Atlantic sole, meunière-style, steamed potatoes</i>	49 €
Confit de la nuit au four à bois – <i>Wood-fired confit stew</i>	35 €

DESSERTS

Fondant au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	9 €
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	9 €
Crème double, myrtilles et meringue <i>Blueberries, meringue, double cream</i>	11 €
Café gourmand <i>Coffee with petits fours</i>	13 €
Glaces et sorbets Mövenpick <i>Selection of Mövenpick sorbets and ice creams</i>	9 €



Fiers de nos fournisseurs : Viandes : Boucherie Metzger (origine des viandes : France, Royaume-Uni pour le boeuf), 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 beef: France and UK);

Fruit and vegetables: Terre de Savoie; Seafood: Maison Reynaud

Full allergen information is available for all our dishes.

**POUR SUIVEZ LA DÉCOUVERTE
DE L'ART DE VIVRE
EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE**

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 classiques ou sophistiquées 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