

# LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

## Entrées - Starters

Saumon mariné, crème fraîche au citron vert <i>Marinated salmon, lime crème fraîche</i>	22 €
Charcuterie de la région avec cornichons et salade <i>Regional charcuterie from maison baud pickles and salad</i>	18 €
Tartine d'oignons gratinée au Beaufort <i>Onion gratinee with Beaufort cheese</i>	15 €
Nems de Reblochon, salade verte <i>Reblochon nems, green salad</i>	16 €
Terrine de sanglier Rothschild Heritage <i>Rothschild Heritage wild boar terrine</i>	18 €

## Plats - Mains

Tartiflette traditionnelle, salade verte <i>Traditional tartiflette, green salad</i>	35 €
Diots fumés à la polenta <i>Smoked diots served with polenta</i>	32 €
Joue de bœuf, purée de pommes de terre <i>Beef cheeks, mashed potatoes</i>	45 €
Pavé d'omble chevalier, légumes de saison et beurre blanc à l'aneth <i>Char fish with seasonal vegetable and aneth beurre blanc</i>	40 €
La boîte chaude Mont d'Or servie avec pommes de terre, salade verte et cornichons <i>La boîte chaude Mont d'Or with potatoes, green salad and pickles</i>	35 €

## Desserts

Brie de Meaux, miel et confiture <i>Brie de Meaux with honey and jam</i>	14 €
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry tart</i>	12 €
Biscuit de savoie chocolat, crème anglaise au génépi <i>Chocolate "biscuit de savoie", genepi crème anglaise</i>	12 €
Fontainebleau au melilot, poires caramélisées à la cannelle <i>Melilot fontainebleau, cinnamon caramelised pears</i>	12 €

Taxes et service inclus  
*Prices are net, service included*

## Fondue 36 €

Servie avec une salade verte, des pommes de terre et du pain  
*Served with green salad, potatoes and bread*

### Fondue Signature

Vieux Comté, Beaufort d'été et Vacherin

### Signature Fondue

Aged Comté, summer Beaufort and Vacherin

### Fondue Suisse

Vacherin et Gruyère

### Swiss Fondue

Vacherin and Gruyère

### Fondue au Vieux Comté

Minimum 18 mois d'affinage

### Aged Comté Fondue

Minimum 18 months of maturation

### Petits Plus:

Truffe noire d'hiver +9€/g

Cèpes +7€

### Add-ons:

Winter Black Truffle + 9€/g

Porcini + 7€

Toutes les fondues peuvent être servies sans alcool.  
*All fondues can be served without alcohol.*

## Raclette

Servie avec une salade verte, des pommes de terre  
et de la charcuterie.

*Served with green salad, potatoes and charcuterie.*

Nature <i>Nature</i>	38 €	Ail des ours <i>Wild Garlic</i>	38 €
Foin <i>Hay-infused</i>	38 €	Brebis <i>Ewe's Milk</i>	40 €
Fumée <i>Smoked</i>	38 €	Truffe <i>Truffle</i>	42 €



## Kids 25 €

Un plat et dessert du jour  
*One main and dessert of the day*

Nuggets de poulet, frites  
*Chicken nuggets with fries*

Pâtes sauce tomate  
*Pasta with tomato sauce*

Mini pizza margherita  
*Mini margherita pizza*



EDMOND  
DE ROTHSCHILD  
HERITAGE

Instagram: trattoriadelataverne  
Tél. +33 (0)4 50 78 63 04



# LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

## Cocktails | 16€

**Negroni** Gin Tanqueray Ten, Vermouth Rouge, Campari  
**Génépi Mule** Génépi Des Pères Chartreux, Citron vert, Ginger Beer  
**Chartreuse Mule** Chartreuse verte, Citron vert, Ginger Beer

## Mocktails | 11€

**Seedlip Tonic** Seedlip, Tonic Water, Citron Vert

## Apéritifs

Kir - Cassis / Framboise / Myrtille / Pêche	7 €
Martini - Bianco / Rosso / Dry	6 €
Vermouth del Professore 2019/2015	8 €
Porto Rouge - Ramos Pinto - Fin Ruby	8 €
Ricard	6 €
Suze	6 €
Jefferson Amaro Importante	8 €

## Bières

BRASSERIE DU MONT BLANC

Pression : Blonde	25 cl 6 €	50 cl 11 €
Bouteille : Blanche / Rousse		33 cl 9 €

## Softs & eaux minérales

Evian - San Pellegrino	75 cl	8 €
Coca-Cola - Coca-Cola Zéro	33 cl	7 €
Alp' limo Artisanale	33 cl	6 €
Sirop a l'eau	33 cl	4.5 €
Diabolo Alp' limo	33 cl	6 €
Parfums sirops : (fraise, grenadine, menthe, pêche)		
Perrier	33 cl	6 €
Fuze Tea - Orangina - Schweppes	25 cl	6 €
Jus de fruit Pago	25 cl	6 €
(ananas, orange, pomme, tomate)		

## Vin au verre

CHAMPAGNE		12 cl
Barons de Rothschild - Brut	N.M.	25 €
Philipponnat Royal Réserve Rosé - Brut	N.M.	25 €

VIN BLANC		
D.O.C. Montecarlo Bianco - Vigna del Greppo	2019	10 €
Alsace Pinot Blanc - Domaine Mann	2019	14 €
D.O.C Mamertino Bianco - Vigna Nica	2020	17 €
Chablis - Domaine de l'Enclos	2021	25 €

VIN ROSE		
Côtes de Provence - Whispering Angel - Caves d'Esclans	2021	11 €

VIN ROUGE		
Arbin Mondeuse - Prestige des Arpents - Fils de Charles Trosset	2017	15 €
Puisseguin-Saint-Emilion - Château des Laurets	2017	17 €
Marsannay - Domaine Fournier	2021	24 €

## Boissons chaudes

Expresso - Café - Décaféiné - Noisette	5 €
Double expresso	9 €
Café au Lait - Capuccino	9 €
Chocolat chaud	9 €
Thé - Palais des Thés	7 €
Infusion - Palais des Thés	7 €

## Eaux de vie & liqueurs

	4 cl
Grappa - Marolo - Alba - Piémont	9 €
Limoncello	9 €
Sambuca Dei Cesari - Luxardo - Rome	9 €
Génépi - Pères Chartreux	12 €
Chartreuse - Verte	14 €
Chartreuse - Jaune	14 €
Chartreuse - M.O.F	14 €
Chartreuse - Reine des liqueurs	20 €
Bas Armagnac - Laubade - V.S.O.P	10 €
Cognac - Palin - V.S	10 €
Cognac - Dudognon - V.S.O.P	10 €
Cognac - Laubade - V.S.O.P	12 €
Cognac - Lheraud Petite Champagne 1975	30 €
Cognac - Lheraud - X.O	22 €
Cognac - Hennessy - X.O	20 €
Eau de vie - Poire William - Framboise Sauvage - Maison Massenez	12 €



EDMOND  
DE ROTHSCHILD  
HERITAGE

Instagram: trattoriadelataverne  
Tél. +33 (0)4 50 78 63 04

