

À PARTAGER (to share)

PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>Cold cuts assortment</i>	18€
PLANCHE MONTAGNE <i>Cheeses and cold cuts assortment</i>	26€
PLANCHE DE FROMAGES <i>Cheeses assortment</i>	17€
BEIGNETS DE REBLOCHON ET ABONDANCE <i>Reblochon, abundance cheese fritters</i>	22€
LE SAUMON FUMÉ KAVIARI <i>Kaviari Scottish Smoked salmon, butter, toasts</i>	32€
PLANCHE DE CECINA DE BOEUF <i>Beef cecina</i>	24€
SARDINES À L'HUILE <i>Small sardinillas in oil, toasts</i>	14€
TERRINE OSPITAL <i>Terrine Ospital, 130g</i>	14€

Le Bistrot de Megève

Depuis 1985



ENTRÉES (starters)

ENDIVES, SUCRINE, NOIX, BLEU DE BONNEVAL <i>Chicory and sucrine lettuce, walnuts, blue cheese from Bonneval</i>	22€
AVOCADO TOAST, FETA, OEUF MOLLET, SALADE, CONDIMENT TOMATE <i>Avocado toast with feta, salad, soft boiled egg</i>	24€
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ <i>Onion soup gratinated</i>	18€
ESCARGOTS TOUR EIFFEL <i>Snails with garlic and parsley butter from Malartre served on a toasted french baguette</i>	29€
LE FOIE GRAS DE JULES, TOASTS DE PAIN DE SEIGLE <i>Duck foie gras "Le canard de Jules", rye bread toasts</i>	32€



PLATS (main courses)

FILET DE BAR GRILLÉ, SUCRINE, CONDIMENT TOMATE & GINGEMBRE <i>Seabass, tomato and ginger dressing, mashed potatoes</i>	36€	PAVÉ DE BOEUF AUX POIVRES <i>Frites</i>	38€
BOUDIN GALABAR, PORC NOIR DE BIGORRE, PURÉE AU BEAUFORT <i>Black pudding from Galabar butcher, fried onions, beaufort cheese mashed potatoes</i>	28€	BURGER DE POULET CROUSTILLANT, SAUCE CURRY, RACLETTE, FRITES <i>Fried chicken burger, raclette cheese, curry sauce, fries</i>	28€
SUPRÈME DE VOLAILLE AUX MORILLES <i>Poultry supreme with morels</i>	44€	POULPE AL DIAVOLO (GRILLÉ SAUCE TOMATE PIMENTÉE), PURÉE <i>Grilled octopus tentacle, tomatoe lightly spiced dressing, vegetables, mashed potatoes</i>	36€
PERLES DE SAVOIE & CRÈME DE CÈPES <i>Chips de tomme de savoie et bacon</i>	28€	<i>tentacule supplémentaire +6€ extra tentacle +6€</i>	

PLATS ENFANTS (-12ANS)

(kid's choice - under 12)

JAMBON BLANC, PURÉE <i>White ham, mashed potatoes</i>	18€
AIGUILLETES DE POULET PANÉ, FRITES <i>Fried chicken, fries</i>	18€

SIDES

PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>mashed potatoes</i>	10€
FRITES <i>french fries</i>	12€
LÉGUMES DU JOUR <i>vegetables</i>	10€
SALADE <i>salad</i>	8€
SAUCE AUX MORILLES <i>morels sauce</i>	12€
SAUCE AU POIVRE <i>pepper sauce</i>	5€



CÔTÉ MONTAGNE (cheese specialities)

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER <i>Potatoes, bacon from Baud butcher, onions, farmhouse reblochon cheese</i>	38€ /PERS
--	--------------

POUR 2 PERSONNES MINIMUM (At least for 2 people)

FONDUE "TOUR DU MONT-BLANC" <i>(alcohol free on request)</i>	36€ /PERS
FONDUE AUX CÈPES <i>Fondue "tour du Mont-Blanc" with ceps</i>	44€ /PERS.
Supplément Reblochon fondue "Megève Style" / Extra Reblochon cheese 12€	
Supplément Morteau & pommes de terre / Extra small potatoes & morteau sausage 12€	
Supplément fondue au Champagne / Champagne fondue extra 25€	

RACLETTE DE SAVOIE AU LAIT CRU, POMMES DE TERRE, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES <i>Unpasteurized milk raclette, potatoes, cold cuts</i>	46€ /PERS.
---	---------------

DESSERTS

FAISSELLE À LA CONFITURE	10€	BABA AU RHUM	18€
<i>Faiselle with marmelade</i>		<i>Soaked savarin, whipped cream with mascarpone</i>	
LA GRANDE MOUSSE AU CHOCOLAT	26€	DAME BLANCHE (GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	15€
"VALRHONA" À PARTAGER, MADELEINES		<i>Vanilla ice cream, chocolate sauce "Valrhona", whipped cream with mascarpone</i>	
<i>Chocolate mousse Grand cru "Nyangbo" to share, madeleines</i>			
LES CHOUQUETTES, GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD	15€	SORBET ARROSÉ POIRE OU FRAMBOISE "NUSBAUMER"	24€
<i>Cream puffs, vanilla ice cream, hot chocolate</i>		<i>Sorbet pear or raspberry drizzled with brandy Nusbaumer selection</i>	
GLACES ET SORBET "SINI ET JIJI"	12€		
<i>(2 parfums)</i>			
<i>Ice creams and sorbets - 2 flavors</i>			
<i>Glaces : vanille, chocolat, café, pistache</i>			
<i>Ice cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio</i>			
<i>Sorbets : citron, fraise, framboise, poire, mangue</i>			
<i>Sorbets : lemon, strawberry, raspberry, pear, mango</i>			

VINS AU VERRE 15 CL EFFERVESCENTS 12 CL



VINS ROUGES AU VERRE

AOP Mondeuse Arbin blason Domaine Cavaillé	11
AOC Irancy Domaine Guéguen 2023	14
AOC Grignan les Adhémar La Croix d'Adhémar 2024	11
AOC L. de Pomerol Plaisir de Siaurac Dom. Guichard 2022	14

VINS BLANCS AU VERRE

AOC Vin de Savoie Apremont Domaine Blard 2024	11
AOC Vin de Savoie Chignin Domaine Pascal Ravier 2022	12
AOC Vin de Savoie Roussette Domaine Blard 2024	11
AOC Bourgogne Côtes Salines Domaine Gueguen 2024	14
AOC Sauternes Les Tourelles de Caillou 2022	14

VIN ROSÉ AU VERRE

IGP Méditerranée Croix du Sud	10
-------------------------------	----

CHAMPAGNE À LA COUPE

AOC Champagne cuvée «Carte d'Or» Stéphane Coquillet	16
---	----

SÉLECTION DE VERRES DE VINS BLANCS DE SAVOIE

TERROIR D'AYSE	11
Famille Montessuy	
Crocus Alpinus Vieilles Vignes 2020	

Nez délicat de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, bouche fraîche, droite et minérale.

VIN DE SAVOIE	9
Claude Quénard & Fils	
Sans-Souffrir (sans sulfites ajoutés)	

Vin pur et vivant, aux arômes de pomme fraîche, d'agrumes et à la finale nette et légère.

ABYMES	8
Les Crocs Blancs - Franck Masson	
Salut à Toi 2022	

Blanc de montagne frais et désaltérant, aux notes de citron, de fleurs et de pierre mouillée.

ABYMES	10
Paul Gaden	
Hors Norme 2021	

Bouche ample et équilibrée, avec de beaux arômes de fruits blancs, une trame saline et une belle tension.

VIN DE SAVOIE	11
Claude Quénard & Fils	
Materia 2018 (bio certifié, biodynamie)	

Vin complexe et élégant, mêlant fruits mûrs, fleurs, légère note miellée et une finale longue et harmonieuse. Assemblage Roussette, Chardonnay, Jacquère