

MENU

APÉRO

OLIVES KALAMATA	3,5€
FRITES MAISON <i>Mayonnaise Fumé au paprika</i>	6€
CROUSTILLANT FOURME D'AMBERT <i>Chutney de poires</i>	8€
ST MARCELLIN FLAMBÉ AU GÉNÉPI	10€

PLATS

MÉGA FONDANT SAVOYARD	15€
<i>Crozets, Abondance, Jambon blanc, confit d'oignon</i> * Option Tartufata +2€	
BURGER PASTRAMI - ST NECTAIRE	17€
<i>Potatoes Bun, St Nectaire fondant, pastrami fumé, cornichons français, chou kale croquant, Frites</i>	
REBLOCHONNADE VEGGIE (V)	16€
<i>Reblochon rôti, champignons, pomme de terre, ail confit</i>	
MONT D'OR AU FOUR (V)	31€
<i>Mont d'or au miel, ail, vin blanc et romarin. Pommes Grenailles (15" de cuisson)</i>	
BIG MONT D'OR TRUFFÉ	68€
<i>Gros Mont d'or truffé, saucisse de Morteau, champignons, Pommes Grenailles (15" de cuisson) (pour 2 personnes)</i>	

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT	7€
<i>Mascarpone Fève Tonka</i>	
CRUMBLE FAÇON TATIN	8€
<i>Pommes & Paires caramélisées, Crème d'Isigny</i>	
CAFÉ / GÉNÉPI GOURMAND	9€ / 11€
<i>Petit crumble & petit moelleux au chocolat</i>	

FROMAGES & CHARCUTERIES

FROMAGES

FOURME D'AMBERT AOP <i>Vache - Puy-de-Dôme - GAEC des Croix de Chazelles</i>	6€
SAINT-NECTAIRE AOP <i>Vache - Puy-de-Dôme - Jaubert</i>	7€
TOMME DE SAVOIE IGP <i>Vache - Haute-Savoie - Bouchet</i>	7€
COMTÉ AOP - 18 MOIS <i>Vache - Jura - Arnaud</i>	8€
NAPOLÉON* <i>Brebis - Garonne - Fromagers du Mont Royal</i>	9€
BRIQUE CENDRÉE <i>Chèvre - Creuse - Ferme de la Ribière</i>	9€
BARISIEN TRUFFÉ <i>Vache - Meuse - Dongé</i>	10€

* Lait pasteurisé

CHARCUTERIES

RILLETTES <i>Porc - Mayenne - Les Gorronnaises</i>	6€
JAMBON BLANC <i>Porc - Rhône - Bobosse</i>	8€
ROSETTE <i>Porc - Ardèche - Salaison Marion</i>	9€
NOIX DE JAMBON FUMÉE <i>Porc - Haute-Savoie - Mont Charvin</i>	9€
BRESAOLA <i>Boeuf - Levoni - Italie</i>	11€

PLATEAUX

LE PETIT *Choisissez 3 fromages ou charcuteries, on vous offre les olives*

LE MOYEN *Choisissez 5 fromages ou charcuteries, on vous offre 1 fromage surprise*

LE GROS *Choisissez 9 fromages ou charcuteries, on vous offre 2 fromages surprises*

LA PLANCHE MONBLEU - 39€

3 FROMAGES *Saint Nectaire, Napoléon et Brique cendrée*

3 CHARCUTERIES *Jambon blanc, Noix de jambon fumée et Rosette
Crudités, noix, confits d'oignons, cornichons, beurre*

PETITE SALADE ^(v) *Mesclun et tagliatelles de légumes - 4€*

La Raclette chez MONBLEU

Sur réservation - Pour l'ensemble de la table - Table disponible 2h

FORMULE RACLETTE TRADI

28€/pers

ASSORTIMENT DE LA FROMAGERIE

Raclette IGP, Raclette fumée, Morbier,
Raclette truffe, Raclette surprise, ... (à volonté)

+

POMMES DE TERRE (à volonté)

FORMULE RACLETTE CHARCUT'

37€/pers

ASSORTIMENT DE LA FROMAGERIE

Raclette IGP, Raclette fumée, Morbier,
Raclette truffe, Raclette surprise, ... (à volonté)

+

POMMES DE TERRE (à volonté)

+

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Jambon blanc, Noix de jambon fumée, Rosette

PIMP MY RACLETTE

VEGGIE

PETITE SALADE VERTE 4€

Mesclun et tagliatelles de légumes

ASSIETTE DE LÉGUMES 7€

Les meilleurs légumes du moment !

ŒUFS DE CAILLE 8€

10 unités

HOT SAUCE 10,9€

À ramener chez vous !

CARNÉ

PASTRAMI FUMÉ 9€

Bœuf - Paris - Will's Deli

BRESAOLA 11€

Bœuf - Italie - Levoni

DEMI SAUCISSE MORTEAU 14€

Porc - Jura - Papy Gaby

PLANCHE DE CHARCUTERIE 18€

Jambon blanc, Noix de jambon
fumée, Rosette (idéal pour 2 personnes)

LES BOISSONS DE LA RACLETTE

VINS BLANCS

14cl 75cl 150cl

CUVÉE M, CHARDONNAY 6€ 32€ 59€

Bugey, Monbleu x Yves Duport

ALTESSE DE MONTAGNIEU 8€ 38€

Bugey, Yves Duport

VINS ROUGES

CUVÉE M 6€ 32€

Loire, Monbleu x Coteaux Blancs

BUGEY, PINOT NOIR 8€ 36€

Bugey, Yves Duport

COCKTAILS

14cl

SPRITZ SAVOYARD 9€

Bitter, Montagnieu, eau pétillante

GÉNÉPI MULE 11€

Génépi, ginger beer, jus de citron

SPIRITUEUX

2cl 4cl

GÉNÉPI 4€ 7€

CHARTREUSE 5€ 9€

Jaune ou verte

Envie d'autre chose ? Demandez notre carte des boissons

La prochaine Raclette Party sera jouée à domicile ? Rdv sur Monbleu.fr pour commander nos kits