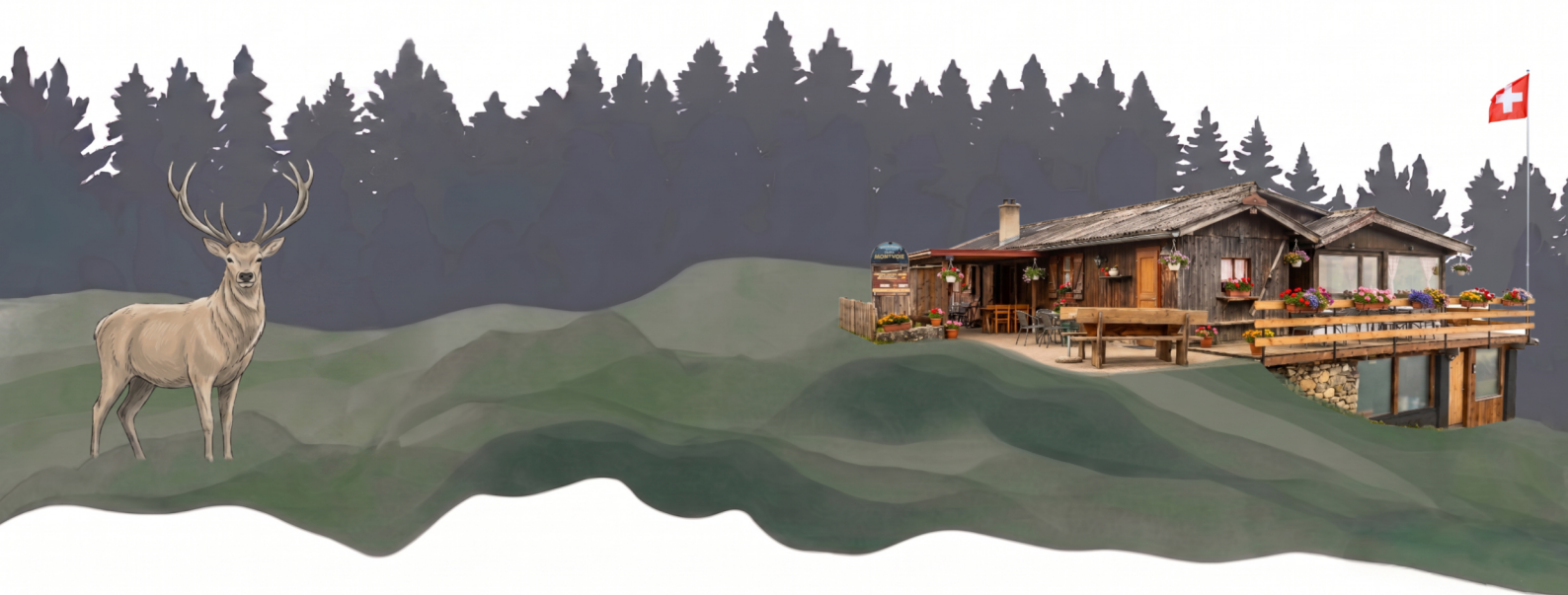


# RESTAURANT

*Chalets de*

# MONTVOIE



Route de Montancy, 420  
Col de Montvoie  
2903 Villars-sur-Fontenais

in English →

→ auf Deutsch



## les Softs au verre

---

	2 dl	3 dl	5 dl
Sirop	3.50	3.90	5.-
Henniez Gommée	3.50	3.90	5.-
Diabolo	3.90	4.30	5.50

## les Softs en bouteille

---

	20 cl	33 cl	4 dl	8 dl
Arkina			4.-	8.-
Rhâzunser			4.-	8.-
Rivella		4.80		
Sinalco		4.80		
Nestea		4.80		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero		4.80		
Alpiness Tonic, Alpiness Lemon	4.80			
Jus de pomme Ramseier		4.80		
Jus d'orange	4.80			

## les Boissons Chaudes

---

Ristretto	3.90
Espresso	3.90
Double Espresso	5.50
Café	3.90
Cappuccino	4.90
Chocolat chaud	4.50
Thé	3.90

## les Bières Sans Alcool



	33 cl
Blonde, Blanche, Citron	4.90

## les Bières Pression

	2 dl	3 dl	5 dl
Bière, Panaché	3.50	4.10	6.90
Picon, Cynar	4.20	5.50	8.20

## les Tonnebière

	33 cl
Murloc, Péritionite, Tonitruante, Détonation	6.90



## les Apéritifs

	2 cl	4 cl	10 cl
Suze		5.-	
Bitter			4.-
Ricard	4.-	7.-	
Porto		4.90	
Martini blanc, Martini rouge		5.-	
Absinthe	6.50	10.-	

## les Kirs et Cocktails

Kir cassis	4.90
Kir cassis Prosecco	8.-
Aperol Spritz, Limoncello Spritz	12.-
Mojito, Hugo	14.-
Gin tonic	12.-

## les Cornets à emporter

---

<b>Fried chicken</b> - servi avec des frites et une sauce tartare		16.-
<b>Friture</b> - servie avec des frites et une sauce mayo persillade	<b>Filets de perche</b>	16.-
	<b>Truite saumonée</b>	19.-

## les Planches

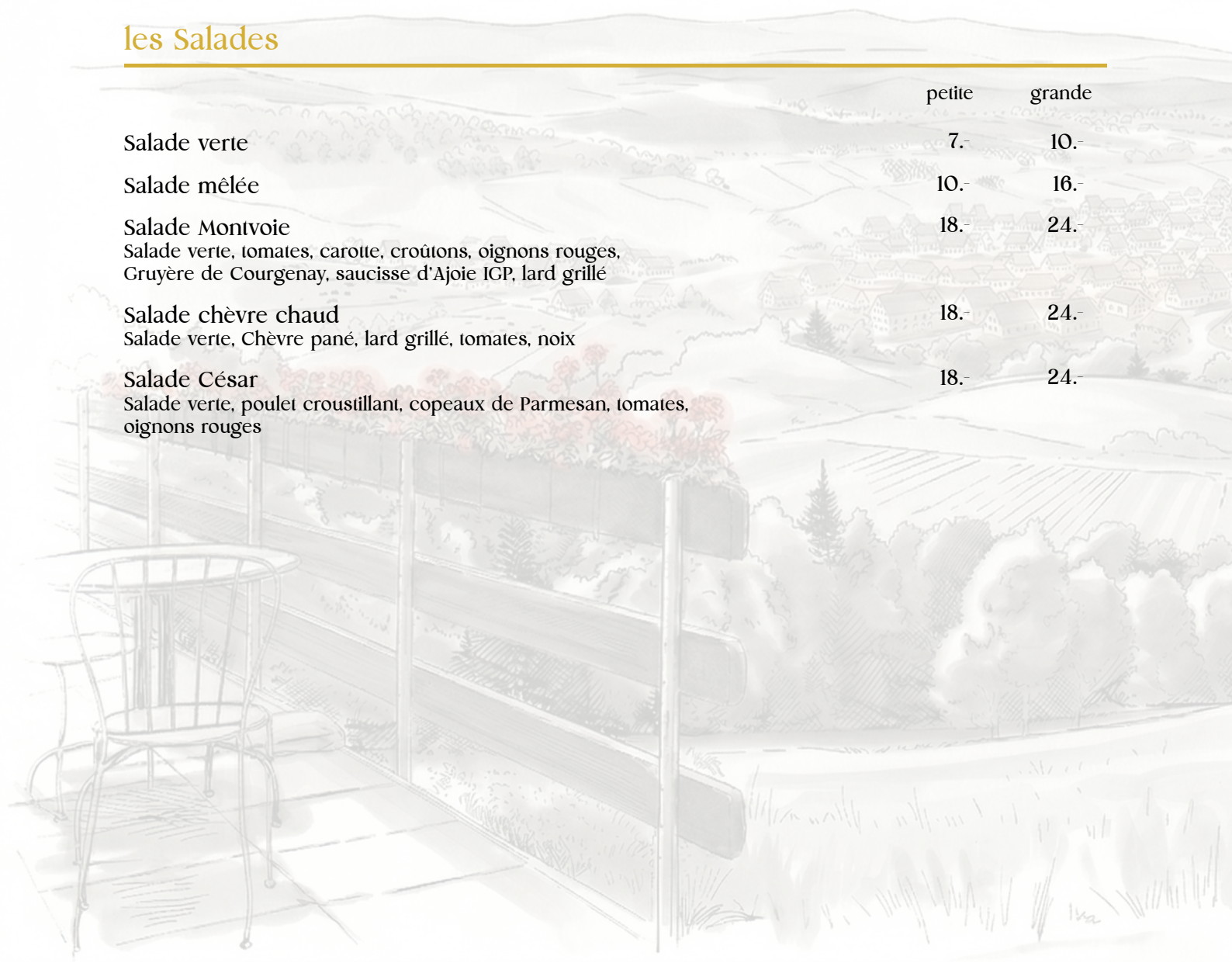
---

	1-2 pers.	3-5 pers.
<b>La Jurassienne</b> Saucisse d'Ajoie IGP, lard paysan, Tête de moine, Gruyère de Courgenay	19.-	36.-
<b>La Montagnarde</b> Assortiment de charcuteries, cornichons	19.-	36.-

## les Salades

---

	petite	grande
<b>Salade verte</b>	7.-	10.-
<b>Salade mêlée</b>	10.-	16.-
<b>Salade Montvoie</b> Salade verte, tomates, carotte, croûtons, oignons rouges, Gruyère de Courgenay, saucisse d'Ajoie IGP, lard grillé	18.-	24.-
<b>Salade chèvre chaud</b> Salade verte, Chèvre pané, lard grillé, tomates, noix	18.-	24.-
<b>Salade César</b> Salade verte, poulet croustillant, copeaux de Parmesan, tomates, oignons rouges	18.-	24.-



## les Plats



Saucisse d'Ajoie IGP	24.-
Jambon à l'os	28.-
La Jurassienne	36.-
Saucisse d'Ajoie IGP et Jambon à l'os	



de nos éleveurs jurassiens

Rosbeef de bœuf	32.-
- servi avec une sauce tartare	
Entrecôte de boeuf marinée sur ardoise - 220g	42.-
- servie avec trois sauces	
Burger « Le Montagnard »	32.-
Steak haché pur boeuf, lard grillé, Gruyère de Courgenay, galette de röstli, salade, oignons rouges, bun au beurre des Reussilles	
Duo de friture - à discrétion	36.-
Truite saumonée et filets de perche	
- servi avec une sauce mayo persillade	
Cordon bleu Montvoie	38.-
Fried chicken	20.-
- servi avec une sauce tartare	
Portion Kids	14.-
Saucisse d'Ajoie IGP ou Jambon à l'os ou Fried chicken	

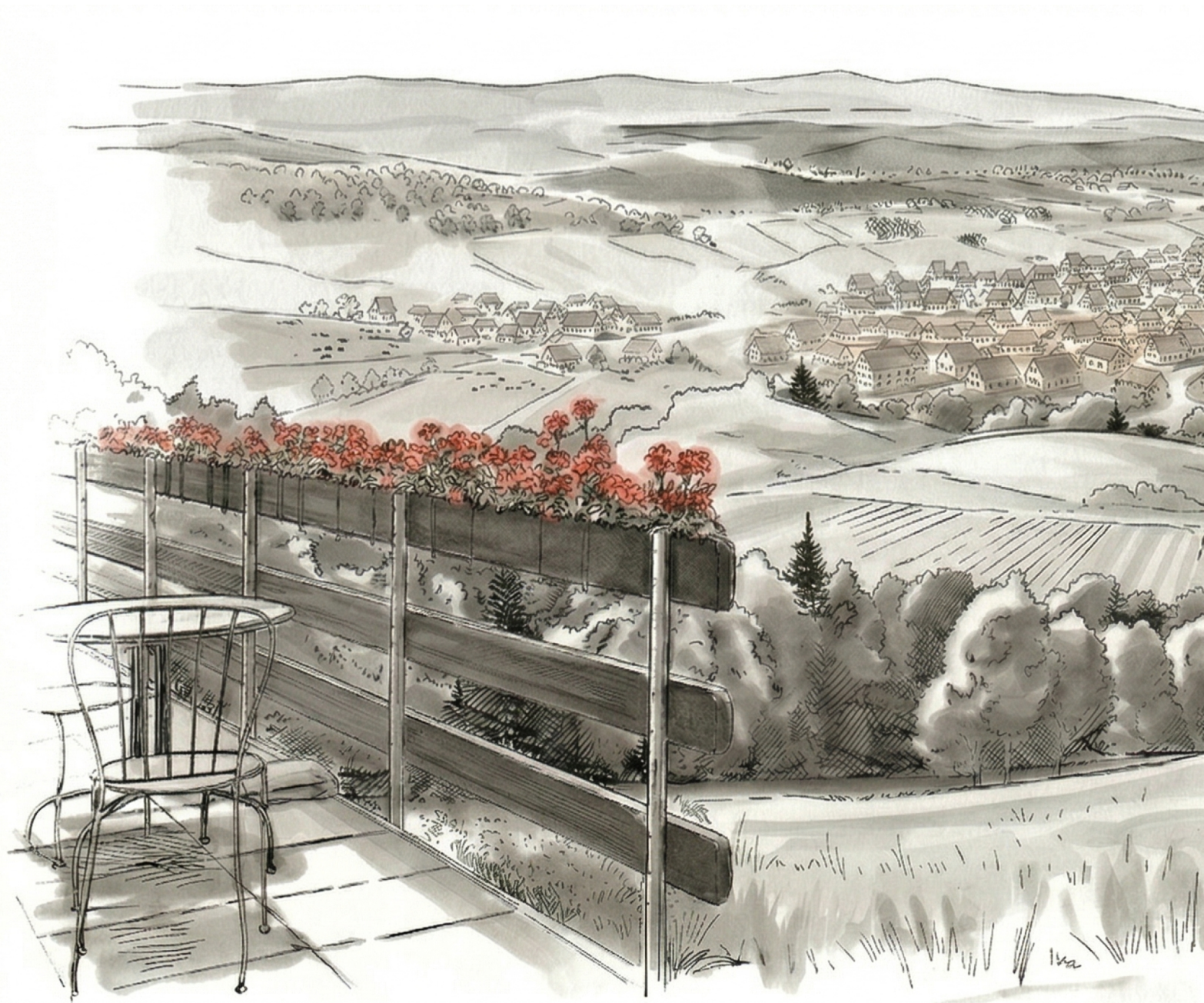
Tous les plats sont servis avec des frites ou des croquettes de röstli et avec une salade verte.

## les Fondues au fromage

---

Fondue du Jura - 200g/pers. - (dès 2 pers.) Gruyère de Courgenay, Vacherin, Tête de moine, Cortébert	26.50
La Fondue Montvoie - 230g/pers. Notre fameux Mélange à partir de Gruyère de Courgenay, de Vacherin, et d'Appenzeller	27.-
La Fondue Montvoie Tomate - 230g/pers. Notre mélange avec du coulis de tomate	29.-
La Fondue Montvoie Morilles-Prosecco - 230g/pers. Notre mélange avec des morilles et du prosecco	34.-

Toutes les fondues sont servies avec du pain ou des petites pommes de terre.



## les Pierrades



<b>Pierrade traditionnelle</b> Boeuf et dinde marinés, lard, saucisse d'Ajoie IGP, champignons de Paris, oignons rouges, poivrons <i>préparation minute - prévoir un peu d'attente</i>	48.-
<b>Pierrade de la mer</b> (dès 2 pers.) Saumon, thon, gambas, champignons de Paris, oignons rouges, courgettes Uniquement sur réservation avant le mercredi précédent	54.-
<b>Pierrade terre et mer</b> (dès 2 pers.) Boeuf mariné, lard, thon, gambas, champignons de Paris, oignons rouges, poivrons Uniquement sur réservation avant le mercredi précédent	56.-
<b>Pierrade du chalet</b> (dès 2 pers.) Boeuf mariné, lard, magret de canard, viande de chasse, champignons de Paris, oignons rouges, poivrons Uniquement sur réservation avant le mercredi précédent	58.-

Toutes les pierrades sont servies avec des frites ou des croquettes de rösti, avec une salade verte, et avec des sauces mayo persillade, tartare, HG, et curry.



## les Glaces et Sorbets

---

Boule de vanille, chocolat, pistache, fraise, caramel beurre salé amandes, café, crème de Gruyère, citron, prune, abricot, framboise	3.70
Crème Chantilly	1.50
Coulis	1.50

## les Douceurs

---

Tarte aux myrtilles et boule de glace vanille	8.50
Crème brûlée	12.50
Meringue et double crème	10.50
Meringue et boule de glace crème de Gruyère et double crème	14.50
Fondant au chocolat et boule de glace vanille	12.50
Tiramisu au spéculoos et à l'Amaretto	12.50
Café dolce	14.50
Café, Amaretto, tiramisu aux spéculoos et à l'Amaretto	14.50
Café Gourmand ou Thé Gourmand	14.50
Café ou thé, 3 mini douceurs	

## les Arrosés

---

Le Jurassien Sorbet prune et Damassine	12.-
Le Valaisan Sorbet abricot et Abricotine	12.-
Le Colonel Sorbet citron et Vodka	12.-
La Bella Sorbet framboise et Prosecco	12.-
L'Irish coffee	14.50



## les Eaux-de-vie

---

	2 cl	4 cl
Kirsch	5.-	8.-
Pomme	5.-	8.-
Pruneau	5.-	8.-
Abricotine Morand	6.-	9.-
Framboise Hervé Blanchard	9.50	14.-
Coing Hervé Blanchard	9.50	14.-
Cerise Hervé Blanchard	9.50	14.-
Damassine Hervé Blanchard	9.50	14.-



## les Digestifs

---

	2 cl	4 cl
Limoncello	5.-	8.-
Get 27		7.-
Disaronno Amaretto		7.-
Baileys		7.-
Jägermeister		8.-
Vodka Absolut		8.-
Calvados		8.-
Cognac VSOP Château Montifaud	10.-	15.-
Rhum Diplomatico	10.-	15.-

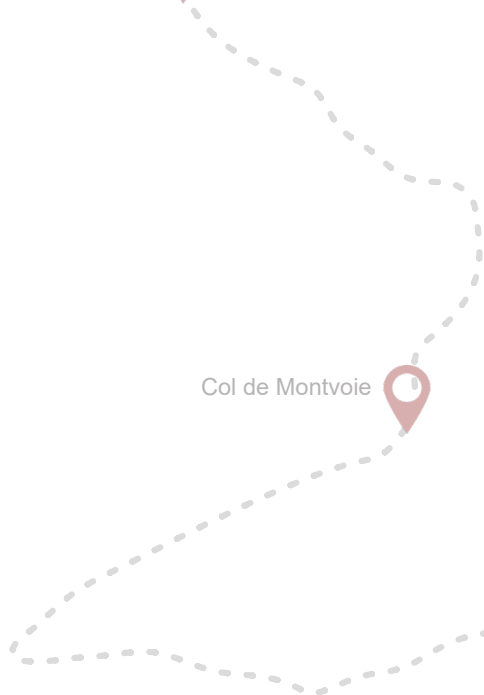
## les Gins et Whiskys

---

	2 cl	4 cl
Bombay Sapphire		10.-
Hervé Blanchard		14.-
Jurassic Gin		14.-
Ballantines	6.-	10.-
Jack Daniel's	7.-	12.-
Nikka Days	10.-	15.-



Table celtique



Col de Montvoie



Château de Montvoie

Nos balades préférées  
et nos bonnes adresses



Votre avis compte  
vraiment beaucoup pour nous,  
et pour Google ★★★★★

