LA TAVERNE
MONT D'ARBOIS

SAVOUREZ L'AUTHENTICITÉ SAVOYARDE

Perchée sur le plateau du Mont d'Arbois, La Taverne du Mont d'Arbois vous invite à découvrir et à savourer l'authenticité de la cuisine Transalpine. Dans un cadre chaleureux où règnent l'élégance et la convivialité, nous vous proposons une expérience culinaire unique, idéale pour partager de précieux moments en famille ou entre amis.

Laissez-vous séduire par nos spécialités incontournables. Chez nous, chaque repas devient un merveilleux mariage entre Italie et Savoie, une invitation à découvrir les richesses de notre terroir et à vous ressourcer dans une atmosphère authentique.

Perched on the Mont d'Arbois plateau, La Taverne du Mont d'Arbois invites you to discover and savour authentic transalpine cuisine. In a warm setting where elegance and conviviality reign supreme, we offer a unique culinary experience, ideal for sharing precious moments with family or friends.

Let yourself be seduced by our unmissable specialities. Here, every meal becomes a wonderful marriage between Italy and Savoie, an invitation to discover the riches of our terroir and recharge your batteries in an authentic atmosphere.

PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE / *SHARE YOUR EXPERIENCE*

@taverne_montdarbois @taverne_montdarbois

Vous avez succombé aux délices de la Taverne ?
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !
Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.
Follow us to discover our news!

CARTE BAR RESTAURANT

EAU

Vittel 75 cl *Still water*	8 €
San Pellegrino 75 cl *Sparkling water*	8 €

SOFT

Coca / Coca zéro	7 €
Orangina	7 €
Fuzetea	7 €
Perrier	7 €
Diabolo : fraise, grenadine, menthe, citron, orgeat, pêche	6 €
Sirop à l'eau: fraise, grenadine, menthe, citron, orgeat, pêche	4 €

JUS

Abricot, orange, pêche, pomme, tomate *Apricot, orange, peach, apple, tomato*	9 €

APÉRITIFS

Ricard	8 €
Campari	8 €
Martini blanc, rouge	8 €
Porto rouge	8 €
Suze	8 €

BIÈRES BOUTEILLES

Brooklyn IPA 33cl	9 €
1664 blanche 33cl	8 €
Bière Blonde - Brasserie des cimes 33cl	9 €

SPRITZ

Aperol spritz	15 €
Campari spritz	15 €
Hugo spritz	15 €
Limoncello Spritz	15 €

PROSECCO

RICCADONNA Cuvée Signature	12 €

BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

Expressso, décaféiné, allongé, noisette / *Expressso, decaffeinated, long, hazelnut*	4 €
Double expresso / *Double expresso*	6 €
Infusion, thé / *Infusion, tea*	6 €
Café créme, cappuccino, chocolat chaud / *Cream coffee, cappuccino, hot chocolate*	8 €
Café viennois et chocolat viennois/ *Viennese coffee and Viennese chocolate*	9 €
Irish coffee	15 €

CARTE ALCOOLS

GIN	4 CL
Beefeater	16 €
Hendrick's	18 €
Citadelle	20 €

WHISKY	
Johnnie Walker Red	15 €
Johnnie Walker Black	16 €
Jack Daniel's	17 €
Nikka from the barrel	18 €
Lagavulin 8ans	22 €
Macallan double cask 12 ans	24 €

TÉQUILA/MEZCAL	
Cuervo espe.reposado	16 €
Don Ramon Mezcal Espadín	18 €
Clase Azul tequila reposado	45 €
Don Julio 1942	50 €

VODKA	
Absolut 14	16 €
Grey Goose	18 €
Beluga Gold line	45 €

RHUM	
Havana 3 ans	14 €
Havana especiale	15 €
Havana 7 ans	17 €
Trois Rivières à l'eau de Mer	18 €
Diplomatico	19 €
Zacapa 23 ans	21 €

CHAMPAGNE	12 CL	75 CL
Concordia Barons Rothschild brut	18 €	150 €
Ruinart Blanc de Blancs		210 €

DIGESTIFS & LIQUEURS	4 CL
Baileys	13 €
Limoncello	12 €
Manzana	13 €
Get 27 , get 31	14 €
Genépi	12 €
Jägermeister	14 €
Chartreuse jaune / verte	15 €
Eaux de vies : Poire Williams	16 €
Cognac : Hennessy VS	16 €
Armagnac : Armin 6ans	16 €
Calvados : Dupont	16 €
Grappa	14 €

CARTE BAR RESTAURANT

COCKTAILS SIGNATURES

17 €

Taverne Martini
Rhum almbré, Kalhua, Baileys, sirop de vanilles, expresso
CAmber rum, Kalhua, Baileys, vanilla syrup, espresso

Hydromiel
TRhum ambré, St Germain, miel, jus de pomme
Amber rum, St Germain, honey, apple juice

Fashionable
Armagnac, Amaretto, sucre de canne, Angostura, sirop de vanille
Armagnac, Amarette, cane sugar, Angostura, vanilla syrup

Alpy Lady
Génépi, crème de framboise, jus de citron, Prosecco
Génépi, rasberry cream liquor, lemon juice, Prosecco

Mountain Mule
Génépi, Chartreuse, jus de citron, Ginger beer
Génépi, Chartreuse lemon juice, Ginger beer

COCKTAILS CLASSIQUES

16 €

Basil Smash
Gin infusé au basilic, jus de citron, basilic, sirop de basilic
Basil infused Gin, lemon juice, basil, basil syrup

Mojito
Rhum brun, Rhum blanc, menthe fraîche, sucre de canne (Classique, fraise, passion, ou mangue)
Dark rum, white rum, fresh mint, cane sugar (Classic, strawberry, passion fruit, or mango

Moscow Mule
Vodka, ginger beer, citron vert
Vodka, ginger beer, lime

London Mule
Gin, ginger beer, citron vert
Gin, ginger beer, lime

Tous les cocktails classiques sont réalisables par nos bartenders
All classic cocktails can be made by our bartenders

MOCKTAILS

12 €

Piste Rouge
Menthe, cranberry, citron vert
Mint, cranberries, lime

Piste Jaune
Jus d'ananas, purée de passion, citron jaune, jus d'orange
Pineapple, passion fruit, lemon, orange juice

CARTE DES VINS

VINS BLANCS	12,5CL	BOUTEILLE
SAVOIE AOP		
Roussette Cep Noir Vieilles Vignes - Jean Cavaillé 2024	10 €	38 €
Chignin Bergeron - Terres de Famille - Jean Cavaillé 2024	12 €	45 €
BOURGONE AOP		
Chablis Domaine Seguinot-Bordet 2024		55 €
Hautes Côtes de Beaune - Joseph Paget 2018		85 €
Givry - Domaine Sarrazin "Les Grognots" 2023		70 €
LOIRE AOP		
Pouilly Fumé - Domaine Breugnon 2023		60 €
ITALIE		
Vallée d'Aoste La Touche - Anselmet 2021		38 €
DOC Müller Thurgau - Anselmet 2023	12 €	42 €
DOC Vallée d'Aoste Chardonnay "Fut de Chêne" - Anselmet 2023		75 €
VINS ROUGES		
SAVOIE AOP		
Mondeuse d'Arbin "Chemin de Lourdens" 2023	12 €	52 €
Persan - Chemins de Miolans Jean Cavaillé 2024	14 €	65 €
BOURGOGNE AOP		
Hautes Côtes de Nuits Domaine Thevenon Lebrun 2023		65 €
Mercurey Domaine Narjoux Normand 2023		75 €
Pommard "Les Noizons" - Domaine Carré 2022		110 €
Nuits Saint Georges - Joseph Paget 2017		140 €
Gevrey-Chambertin - Harmand Geoffroy 2021		190 €
BORDEAUX AOP		
Pessac Léognan Terrasses Second vin du Château Lagarde 2021		60 €
Margaux Château Baraillots 2023		65 €
St Emilion Grand Cru "Les Jacobins" 2020		75 €
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
IGP St Guilhem le Désert - Les Silex fumés 2024		38 €
AOP Pic St Loup - Black Wolf 2022		50 €
VALLEE DU RHÔNE AOP		
Crozes Hermitage - Lidylle 2022		68 €
Côte Rotie Les Méandres - Guy Bernard 2022		130 €
ITALIE		
IGT Puglia Enzo Vincenzo- Cantina Luigi Sgarzi 2024	12 €	42 €
DOCG Barolo Toso - 2017		74 €
VINS ROSES		
AOP Côtes de Provence Grain de Glace - M.V St Tropez 2025	10 €	38 €
DOC Sicilia Serra Ferdinandea 2024	14 €	47 €
CHAMPAGNES AOP		
Barons de Rothschild Concordia brut	18 €	150 €
Ruinart Blanc de Blancs		210 €

LA TAVERNE
MONT D'ARBOIS

À PARTAGER OU NON !
TO SHARE OR NOT!

Os à moelle en persillade, rappé de truffe et croûtons — 25 €
Marrow bones with parsley, grated truffle and croutons

Croque Alpage à la truffe et Beaufort — 21 €
Alpine toast with truffle and Beaufort cheese

Planche de belles charcuteries de chez nous — 20 €
Platter of fine local charcuterie

Focaccia du moment, inspiration du chef pizzaïolo — 20 €
Focaccia of the moment, inspired by the pizza chef

Pizzette à la truffe — 28 €
Truffle pizzette

ENTRÉES
STARTERS

Velouté de courges au Beaufort — 18 €
Butternut et potimarron, émulsion de Beaufort et croûtons dorés à l'ail
Cream of squash soup with Beaufort cheese, butternut squash and pumpkin, Beaufort cheese emulsion and golden garlic croutons

Truite des Alpes Marinée à l'Aneth — 21 €
Truite rose de chez nous, carottes en textures et vinaigrette acidulée au yuzu
Alpine trout marinated in dill, Local pink trout, carrots in various textures and tangy yuzu vinaigrette

Œuf Parfait à la Truffe d'Hiver — 21 €
œuf cuit à basse température, légumes d'hiver rôtis, émulsion truffée et chips de jambon croustillantes
Perfect Egg with Winter Truffle, egg cooked at low temperature, roasted winter vegetables, truffle emulsion and crispy ham crisps

Pâté en Croûte, finaliste du concours Toquissime — 19 €
Pâté en croûte finalist in the Toquissime competition

Prix nets TTC en Euros. Taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros. Taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E et Hors U.E
List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin and Oustide of E.U

PLATS
MAINS

Paleron à la Mondeuse 38 €
Paleron de boeuf confite longuement au vin rouge savoyard mousseline de potimarron et échalotes fondantes
Beef chuck slow-cooked in local red wine, pumpkin mousseline and melt-in-the-mouth shallots

Saint-Jacques Poêlées et Vierge d'Agrumes 42 €
Saint-Jacques rôties au beurre, mousseline de panais et sauce vierge aux agrumes
Scallops roasted in butter, parsnip mousseline and citrus sauce

Volaille et Canard en Ballotine
Ballotine farcie au foie gras, purée de pommes de terre, girolles poêlées et jus corsé à la truffe 39 €
Poultry and Duck Ballotine stuffed with foie gras, mashed potatoes, pan-fried chanterelle mushrooms and truffle-infused gravy

COIN SAVOYARD

PLATS À PARTAGER (MIN. 2 PERSONNES)
DISHES TO SHARE

Fondue savoyarde 38 € par personne
Savoyard cheese fondue

Fondue aux cèpes 40 € par personne
Porcini mushroom fondue

Raclette des Alpes Affinée, sélection de fromages des caves d'affinage de Savoie, charcuterie, pommes de terre et salade 39 € par personne
Matured Raclette des Alpes, selection of cheeses from the Savoie maturing cellars, charcuterie, potato and salad

PLAT
DISHES

Tourte feuilletée savoyarde 35 €
Feuilletage croustillant garni de reblochon, lard et pommes de terre, servie avec un mesclun de salade
Savoyard puff pastry tart, crispy puff pastry filled with Reblochon cheese, bacon and potatoes, served with a mixed salad

CUIT À LA BRAISE
COOKED OVER CHARCOAL

Côte de Bœuf au Feu de Bois 130 €
Côte de bœuf (1,2 kg minimum) grillée à la braise, grenailles rôties et champignons en persillade
Charcoal-grilled rib of beef (minimum 1.2 kg), roasted baby potatoes and mushrooms in parsley sauce

Côte de Veau Rôtie aux Morilles 42 €
Belle côte de veau, sauce onctueuse aux morilles, grenailles rôties et chamoignons en persillade
Roasted Veal Chop with Morel mushrooms, beautiful veal chop, creamy morel mushroom sauce, roasted baby potatoes and mushrooms in parsley sauce

Onglet Grillé, Chimichurri 39 €
Onglet de bœuf cuit à la braise, accompagné de son chimichurri et de ses pommes grenailles rôties
Charcoal-grilled beef hanger steak served with chimichurri sauce and roasted baby potatoes

Chou-Fleur Rôti à la Braise 29 €
Chou-fleur entier rôti au feu, sauce grenobloise et noisettes du Piémont
Whole cauliflower roasted over an open fire, served with Grenobloise sauce and Piedmont hazelnuts

ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

Pommes de terre grenaille confites à l'ail et au thym 10 €
Sauteed small potatoes with garlic and thyme

Légumes rôtis 10 €
Roasted vegetables

Salade verte 10 €
Green salad

Purée 10 €
Mashed potatoes

Purée truffes 20 €
Truffle mashed potatoes

Truffes 5g 20 €
Truffles 5g

DESSERTS
DESSERT

La traditionnelle tarte aux Myrtilles *The traditional blueberry tart*	14 €
Omelette Norvegienne flambée au Grand Marnier *Norwegian omelette flambéed with Grand Marnier*	14 €
Dome citron yuzu *Yuzu lemon dome*	14 €
Tartelette chocolat cacahuete caramelisée *Caramelised peanut chocolate tartlet*	14 €
Notre fameux Cookies a partager “ou pas” (servie chaud avec glace vanille et praliné) *Our famous Cookies to share “or not” (served warm with vanilla ice cream and praline)*	16 €

MENU ENFANT- 29 €
KIDS ONLY

Velouté de courge, nuage de crème à la ciboulette
Cream of pumpkin soup with a cloud of chive cream

OU

Pâté en croûte
Pâté en croûte

Cordon bleu purée ou légumes
Cordon bleu with mashed potatoes or vegetables

OU

La pâte du moment
Weekly Pasta

Moelleux au chocolat
Chocolate cake

OU

Coupe de glaces
Ice cream cup

LES PIZZE
PIZZAS

Margharita 21 €
Sauce tomate San marzano, fior di latte, Pecorino DOP, basilic frais, huile olive EVO
San Marzano tomato sauce, fior di latte cheese, Pecorino DOP cheese, fresh basil, extra virgin olive oil

Calzone 25 €
Ricotta, fior di latte, salami doux, basilic frais, sauce tomate San marzano et Pecorino DOP, huile olive EVO
Ricotta, fior di latte, mild salami, fresh basil, San Marzano tomato sauce and Pecorino DOP cheese, extra virgin olive oil

Provola e peppe all'ombra 24 €
Une touche de sauce tomate San marzano, Provola, Pecorino DOP, tomates confites, poivre, basilic frais, huile olive EVO
A dash of San Marzano tomato sauce; Provola cheese; Pecorino DOP cheese; sun-dried tomatoes; pepper; fresh basil; extra virgin olive oil

5 formaggi 27 €
Ricotta, Provola, Reblochon, Pecorino DOP, basilic frais, crème de Gorgonzola DOP, huile olive EVO, persil frais
Ricotta; Provola, Reblochon, Pecorino DOP, fresh basil, Gorgonzola DOP cream, extra virgin olive oil, fresh parsley

Diavola 28 €
Sauce tomate San marzano, fior di latte, nduja, Pecorino DOP, crème de gorgonzola DOP, pickles oignons, huile olive EVO
San Marzano tomato sauce, fior di latte cheese, nduja, Pecorino DOP cheese, Gorgonzola DOP cream cheese, pickled onions, extra virgin olive oil

Regina e porcini 30 €
Fior di latte, crème de cèpes sauvages, jambon cuit, persil frais, tomate confites, huile olive EVO
Fior di latte cheese, porcini savage mushroom cream, cooked ham, fresh parsley, sun-dried tomatoes, extra virgin olive oil

Parma 29 €
Sauce tomate jaune, fior di latte, roquette, jambon cru de Parme (14 mois d'affinage), copeaux de parmesan DOP, huile olive EVO
Yellow tomato sauce, fior di latte cheese, rocket, Parma ham, Parmesan shavings (14 month refining), extra virgin olive oil

Pizza de la semaine 28 €
Pizza of the week

Supplément truffe 10 €
Truffle option

Option burrata de 125g 6 €
125g burrata option

Autres suppléments (Jambon, cèpes, salami doux) 5 €
Other addicional (Ham, porcini mushroom, mild salami)