

Restaurant du Montenvers

MER DE GLACE

La Mer de Glace émerveille et accueille depuis toujours les alpinistes des 4 coins du monde, qui marquent leur parcours par un arrêt au légendaire Grand Hôtel du Montenvers. Mythique par son histoire, magique par sa nature et enviée pour le panorama qu'elle offre, la Mer de Glace au Montenvers, au-dessus de Chamonix, est l'un des plus beaux bijoux du patrimoine alpin français. Sur plus de 7km, à 1913m d'altitude, situé face au sommet de l'Europe, le Mont Blanc, cet océan de glace impressionne et attire depuis des années des milliers de visiteurs et alpinistes.

L'histoire remonte au XVIIème siècle... Le glacier, qui descend jusque dans la vallée, est craint par la population, si bien que seule sa langue terminale est connue sous le nom de « Glacier des Bois ». Son nom actuel lui est attribué en 1741 par William Windham qui, à la vue du glacier, tente une description : « Il faut s'imaginer un lac agité d'une grosse bise et gelé d'un coup ». C'est ainsi qu'est baptisé la Mer de Glace. C'est au début du XXème siècle, en 1906 exactement que la construction du chemin de fer du Montenvers, au départ de Chamonix commence.

Dès 1775 une trentaine de personnes se rend chaque jour aux abords du glacier. Parmi les plus célèbres : Goethe, Mme de Staël, Joséphine de Beauharnais, Marie Louise d'Autriche, Lord Byron, Victor Hugo, Alexandre Dumas, George Sand... tous ont foulé la célèbre glace. Une scène de « Frankenstein ou le Prométhée » se déroule à la Mer de Glace, monsieur Perrichon dans la pièce de théâtre « Le Voyage de Monsieur Perrichon » d'Eugène Labiche, emmène sa fille au Montenvers, et le Grand Hôtel a servi de lieux de tournage de Premier de Cordée (1944), Les étoiles de Midi (1959), ou encore La Mort d'un guide (1975)

Le Refuge du Montenvers vous propose une eau de substitution aux eaux traditionnelles en bouteille.

Cette eau de table, provient des réseaux de distribution collectifs, et fait l'objet d'une microfiltration, afin, notamment, d'en éliminer les goûts de chloration, les couleurs, les mauvaises odeurs, les particules et les éventuels résidus présents dans les réseaux d'eau, tout en conservant les qualités nutritionnelles naturellement contenues dans l'eau de votre région.

**AQUACHIARA : FORFAIT EAU GAZEUSE + EAU PLATE A VOLONTE
1€ PAR PERSONNE, OFFERT POUR LES ENFANTS.**

**MERCI DE NOUS SIGNALER AU MOMENT DE LA COMMANDE TOUTES CONTRADICTIONS A CETTE
DEMARCHE.**

C'est une eau de qualité, micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUaChiara. Ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages, ainsi que pour les déchets.

Restaurant du Montenvers

Les Entrées / Starters

Rillettes de poissons de lac 14 €
Home-made fish rillettes

Foie gras de canard maison, 19 €
Gros pain de campagne toasté
Home-made duck foie gras with a slice of toasted country loaf

Gratinée à l'oignon 14 €
Onion Soup with a Beaufort cheese Toast



Soupe fraîche de petits pois à la menthe 11 €
Seasonal vegetables fresh Soup

Les Salades/ Salads

Entrée / Plat

Salade d'Alpage aux Diots de Savoie 12 € / 19 €
Pommes de terre et tomme au rabot
Alpine pasture salad, local sausage, potatoes and Tomme cheese



Burratina (120g / 200g), Tomates olivettes confites 15 € / 24 €
Pistou et roquette
Burrata cheese with pistou, confit tomatoes and salad

Salade mâche et roquette aux bonbons de reblochon 15 € / 21 €
Myrtilles et graines de tournesol
Mix green salad with crispy reblochon cheese, blueberries and sunflower seeds



Menu des petits montagnards (- de 12 ans)

For little hikers (under 12)

1 plat + 1 glace, au choix... 13.50 €
1 main dish + 1 ice cream, of your choice

Steak haché, pommes frites / *Steak, french fries*

Cabillaud pané, haricots verts / *Breaded Cod, green beans*

Pene pomodoro / *Penne pasta pomodoro*

Pot de glace artisanal (Vanille, Chocolat ou Barbe à papa) / *Ice cream*



Restaurant du Montenvers

Les spécialités fromagères / Cheese speciality

Tartiflette traditionnelle, salade verte 21 €
Tartiflette with bacon, green salad

Ecorce de sapin 25 €
Jambon sec, pommes de terre, salade verte
Melted Ecorce de Sapin cheese, dry ham, steamed potatoes, green salad



Fondue du Montenvers, 21 €
Salade verte (servie uniquement en salle)
Cheese fondue, green salad (only served indoors)

Fondue du Montenvers complète, 29 €
Charcuterie, pommes de terre, salade verte (servie uniquement en salle)
Cheese fondue, cured meat, steamed potatoes, green salad (only served indoors)

Les Planches / Platters

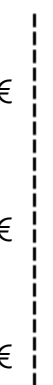


Planche de Viande séchée des Alpes 18 €
Cured beef platter

Planche de Charcuterie variée 18 €
Saucissons de Pays, jambon aux herbes des Bauges, jambon cru de Savoie, Filet de Porc fumé de Savoie
Charcuterie platter

Planche de Fromages 17 €
Beaufort, Tomme de Brebis, Reblochon
Cheese platter

Planche des Drus 21 €
Fromage de Savoie et charcuterie de pays
Cheese and charcuterie platter



Restaurant du Montenvers

Les plats / Dishes

Diots de Savoie au vin blanc, 24 €
Polenta crémeuse
Diot with white wine, creamy polenta



Ombre Chevalier meunière, 28 €
Poireaux et Carottes grillés
Char fish with grilled carrots and leeks

Hamburger du Montenvers, frites et salade, 25 €
Oignons rouges, Raclette, tomate
Hamburger, red onions, Raclette cheese, tomato, french fries, green salad

Suprême de Pintade, jus aux Truffes 32 €
Fine purée
Guinea fowl with truffle juice and mash potatoes



Tomates Farcies Végétales 19 €
Boulghour
Stuffed tomatoes with bulgur

Bavette, frites et salade 26 €
Sauce au choix : Échalotes ou Poivre ou Persillé d'Héry
Flank steak with french fries

Restaurant du Montenvers

Desserts / Desserts

Tarte aux Myrtilles, crème montée <i>Blueberries tart</i>	9 €
Strubene Valdostain aux fruits d'été, glace yaourt <i>Summer Fruits Strubene</i>	9 €
Cœur coulant Chocolat, granité verveine <i>Chocolate fondant with a verbena granité</i>	9 €
Choux au Praliné noisettes du Piémont <i>Choux Pastry with hazelnuts Praline</i>	9 €
Café Affogato <i>Affogato coffee</i>	8 €

Glaces et Sorbets / Home-made ice cream and sorbets

Citron, Yaourt, Framboise, Fraise, Myrtille, Café, Chocolat, Vanille, Marron, Spéculoos / *lemon, raspberry, strawberry, blueberry, coffee, chocolate, vanilla, chestnut, yogurt, speculoos*

2 boules / scoops...5 €
3 boules / scoops...7 €
4 boules / scoops...9 €

Supplément :

Chantilly...1 €
Sauce chocolat...2 €
Coulis fruits rouges...2 €

Coupes glacées maison / Home-made ice cream

Chocolat Liégeois <i>Chocolate ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream</i>	10 €
Dame Blanche <i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream</i>	11 €
Mont-Blanc <i>Vanilla and chestnut ice cream with chestnuts and whipped cream</i>	12 €