

Restaurant du Montenvers

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 À VOLONTÉ
1€ PAR PERSONNE, OFFERT POUR LES ENFANTS.**

MERCI DE NOUS SIGNALER AU MOMENT DE LA COMMANDE TOUTES CONTRADICTIONS À CETTE DÉMARCHE.

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 Soupes / Soups

Velouté de Potimarron, brisure de Noisettes torréfiées 14 €
Pumpkin Soup with roasted Hazelnut craker

Gratinée à l'oignon, 12 €
Onion Soup, with Beaufort cheese

Les entrées / starters

Œuf cocotte au Beaufort et Bœuf séché 12 €
Mouillette à l'ail
HardBoiled Egg with Beaufort cheese, Porcini Mushrooms and jerky Beef

Foie Gras de Canard du Chef, 19 €
Home-made Foie Gras

Salade d'Endives au Bleu d'Albertville, 14 €
Chips de Lard, Noix
Endives Salad with Blue cheese, Nuts and crispy Ham

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 sec de Savoie,
Filet de porc fumé de Savoie
Charcuterie platter

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

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

Restaurant du Montenvers

Les spécialités fromagères / Cheese speciality

Tartiflette traditionnelle, Salade verte <i>Tartiflette with bacon, green salad</i>	21 €
Ecorce de Sapin Jambon sec, Pommes de terre, Salade verte <i>Melted Ecorce de Sapin cheese, dry ham, steamed potatoes, green salad</i>	25 €
Fondue du Montenvers, Salade verte (servie uniquement en salle) <i>Cheese fondue, green salad (only served indoors)</i>	21 €
Fondue du Montenvers complète, Charcuterie, Pommes de terre, Salade verte (servie uniquement en salle) <i>Cheese fondue, cured meat, steamed potatoes, green salad (only served indoors)</i>	29 €



Menu des petits montagnards (- de 12 ans) For little hikers (under 12)

1 plat, 1 dessert... 14.50 €
1 main dish, 1 desert, of your choice

Steak haché, Pommes Frites / *Steak, french fries*
Cabillaud pané, Haricots verts / *Breaded Cod, green beans*
Penne Pomodoro / *Penne pasta pomodoro*

Mousse au Chocolat / *Chocolate Mousse*



Restaurant du Montenvers

Les plats / Dishes

Pot au Feu aux Diots et Saucisse de Magland 26 €
Poireaux, Pomme de Terre, Carottes, Navets
Local « Pot au Feu » with Pork Sausages and vegetables

Filet d'Ombre Chevalier, Fondue de Poireaux 28 €
Char fish with confit leeks

Conchigli, Crème de Beaufort, 19 €
Caillasse fumée
Pasta with Beaufort cheese and jerky Ham

Pièce du Boucher, Selon Arrivage
Sauce au choix : Bleu ou Forestière ou Poivre
Pommes Grenailles rôties et Haricots verts
*Piece of Meat, Blue cheese sauce, Pepper Sauce or Mushrooms sauce
Potatoes and Green Beans*

Suprême de Pintade et Purée à la Truffe 30 €
Guinea Fowl with Truffle mash potatoes

Parmentier de Canard aux Noisettes, 22 €
Salade verte
Duck Parmentier with Nuts and green Salad



Cocotte de légumes en Bouillon 19 €
Poireaux, Pomme de Terre, Carottes, Navets
Vegetables Casserole in Broth

Restaurant du Montenvers

Desserts / Desserts

Tarte aux Myrtilles, crème montée 9 €
Blueberries tart

Le Mont Blanc, Meringue et Crème de Marron 9 €
Mont Blanc Entremet



Mousse au Chocolat 9 €
Chocolate Mousse

Profiteroles à la sauce Chocolat Noisette 9 €
Profiteroles with Hazelnuts chocolate sauce

Baba à la liqueur de Verveine, crème aux Agrumes 9 €
Verbena liquor Baba with Citrus cream