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)

The Mer de Glace has always amazed and welcomed mountaineers from all over the world, who mark their journey with a stop at the legendary Grand Hôtel du Montenvers. Mythical in its history, magical in its nature and envied for the panorama it offers, the Mer de Glace at Montenvers, above Chamonix, is one of the most beautiful jewels of French Alpine heritage. Over 7km long, at an altitude of 1913m, situated opposite the summit of Europe, Mont Blanc, this ocean of ice impresses and has attracted thousands of visitors and mountaineers for years.
Its history goes back to the 17th century... The glacier, which descends into the valley, is feared by the population, so much so that only its terminal tongue is known under the name of "Glacier des Bois". Its current name was given to it in 1741 by William Windham who, on seeing the glacier, attempted a description: "One must imagine a lake agitated by a strong breeze and frozen solid".

This is how the Mer de Glace was named. It was at the beginning of the 20th century, in 1906 to be exact, that the construction of the Montenvers railway from Chamonix began.
From 1775 onwards, around thirty people visited the glacier every day. Among the most famous: Goethe, Mme de Staël, Joséphine de Beauharnais, Marie Louise d'Autriche, Lord Byron, Victor Hugo, Alexandre Dumas, George Sand... all of them have trodden the famous ice. A scene from "Frankenstein or Prometheus" takes place at the Mer de Glace, Monsieur Perrichon in Eugène Labiche's play "Le Voyage de Monsieur Perrichon" takes his daughter to Montenvers, and the Grand Hôtel was used as a film location for Premier de Cordée (1944), Les étoiles de Midi (1959), and La Mort d'un guide (1975).

Restaurant du Montenvers

Le Refuge du Montenvers vous propose une eau de substitution aux eaux traditionnelles en bouteille.
Cette eau de qualité, plate ou pétillante, est micro-filtrée et limite les émissions de CO2 ainsi que la consommation des hydrocarbures liées aux transports et aux emballages des bouteilles d'eau traditionnelles.
Ce procédé de micro-filtration élimine les goûts de chloration, les mauvaises odeurs, les particules et les éventuels résidus présents dans les réseaux d'eau, tout en conservant les qualités nutritionnelles

The Refuge du Montenvers offers you an alternative to traditional bottled water.
This quality water, still or sparkling, is micro-filtered and limits CO2 emissions as well as the consumption of hydrocarbons linked to the transport and packaging of traditional bottled water.
This micro-filtration process eliminates chlorination tastes, bad smells, particles and possible residues present in the water networks, while preserving the nutritional qualities.

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.

SPARKLING WATER + STILL WATER PACKAGE : 1€ PER PERSON, FREE FOR CHILDREN.
PLEASE INFORM US AT THE TIME OF ORDERING OF ANY INCONSISTENCIES WITH THIS APPROACH.

A partager / *To share*

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

Planche de Viande séchée — 18 €
Cured beef platter

Terrine Maison — 14 €
Condiments et pain de campagne
Pork terrine, condiments and french country bread

Foccacia — 19.50 €
Mortadelle, Pesto de pistache et stracciatella
Mortadelle, pistachio pesto and stracciatella

Liste d'allergènes disponible sur demande - *List of Allergens available on request*
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne - *All the meats are from the European Union*
Prix nets et service compris - *Prices include tax and service charge*

Restaurant du Montenvers

Les Entrées / *Starters*

Salade 1913 — 17 €
Sucrine, lardons fumes, poires et bleu de Bonneval
Sucrine, smoked bacon, pears and Bonneval blue cheese

Œuf 64°, maïs, tome et champignon — 16 €
64 degree egg, corn, tome and mushroom

Crémeux de légumes de saison — 14 €
Seasonal soup

Les plats / *Dishes*

Chou farci aux légumes et céréales en croûte de foin — 21 €
Stuffed cabbage with vegetables and cereals in a hay crust

Omble rôti — 27.50 €
Légumes et bouillon d'un potée savoyarde
Roasted char, vegetables and broth from a Savoyard potée

Jarret de veau braisé — 26.50 €
Bouquet de légumes et jus de braisage
Braised veal shank, bouquet of vegetables and braising juice

Croque-Monsieur Brioché — 21 €
Jambon blanc, béchamel au fromage
White ham, béchamel with cheese

Paccheri et Porchetta — 24 €
Salmigondis de tomate
Italian pasta and porchetta and stewed tomatoes

Menu des petits montagnards (- de 12 ans)

For little hikers (under 12)

1 plat + 1 dessert …14.50 €
1 main dish + 1 dessert

Steak haché, pommes frites / *Steak, french fries*
Cabillaud pané, haricots verts /*Breaded Cod, green beans*
Pene pomodoro / *Penne pasta pomodoro*
***
Dessert / *Dessert*
Pot de glace artisanal (Vanille, Chocolat ou Fraise) / *Ice cream*

Liste d'allergènes disponible sur demande – *List of Allergens available on request*
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne - *All the meats are from the European Union*
Prix nets et service compris - *Prices include tax and service charge*

Restaurant du Montenvers

Les spécialités de chez nous / *Cheese specialities*

Tartiflette traditionnelle, salade de jeunes pousses, vinaigrette au miel 21 €
Traditional tartiflette with bacon, salad of young shoots, honey vinaigrette

Fondant du Val d'Arly 27 €
Bœuf séché, pommes de terre, salade verte
Melted cheese box from Val d'Arly, dry ham, steamed potatoes, green salad

Fondue aux fromages de la Coopérative du Val d'Arly
(prix par personne / minimum 2 personnes) 24 €
Salade verte (servie uniquement en salle)
Cheese fondue, green salad (only served indoors)

Suppléments / *Supplements*

Pomme de terre 4€
Boiled Potatoes

Charcuterie 10€
Charcuterie platter

Liste d'allergènes disponible sur demande – *List of Allergens available on request*
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne - *All the meats are from the European Union*
Prix nets et service compris - *Prices include tax and service charge*

Restaurant du Montenvers

Desserts / ***Desserts***

Finger Myrtilles 11 €
Blueberries finger

Ananas rôti, cappuccino de croissant, caramel herbacé 11.50 €
Roasted pineapple, croissant cappuccino, herbal caramel

Cocotte de mousse au chocolat (pour 2 pers.) 8 €/pers.
Chocolate mousse

Mont-Blanc dans mon bol 10 €
Vanilla and chestnut ice cream with chestnuts and whipped cream

Glaces et Sorbets / *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*.....6 €
3 boules / *scoops*.....8 €
4 boules / *scoops*..... 10 €

Supplément **:**

Chantilly.....1 €
Sauce chocolat.....2 €
Chocolate sauce
Coulis fruits rouges.....2 €
Red fruits coulis

Liste d'allergènes disponible sur demande – *List of Allergens available on request*
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne - *All the meats are from the European Union*
Prix nets et service compris - *Prices include tax and service charge*