



# MONTS RESTAURANT LARAJASSE

---



14 ROUTE DES GRANDS SAPINS, 69590 LARAJASSE

---

04.37.41.04.88  
[WWW.MONTSRESTAURANT.FR](http://WWW.MONTSRESTAURANT.FR)



**MENU REVEILLON**  
**Mardi 24 décembre 19h30**

**MENU 34.00€**

**Apéritif de Bienvenue : La coupe de rosé perlé  
ou jus de fruit artisanal  
et son velouté de potimarron**

**L'entrée : La Planche garnie composée :  
le fameux pâté croute du chef, saumon fumé maison, vol au vent  
d'escargots, cake boudin et pommes**

**Les plats :**  
**Le mijoté : Mijoté de cerf de Haute Rivoire, sauce grand veneur**  
**Le terroir : Fricassée de poulet fermier à la crème et aux morilles**  
**La Rôtisserie : Pavé de saumon à la grenobloise (câpre, citron,  
croûton)**

**Nos plats sont accompagnés d'une garniture:**

**Le traditionnel gratin dauphinois ou pomme dauphine  
ou la poêlée de légumes**

**(possibilité de choisir 2 garnitures avec un supplément de 3€)**

**Le fromage: Faisselle ou cervelle des canuts ou assiette de fromage  
de nos Monts**

**Le dessert : Duo de framboisier et royal au chocolat**

**MENU 34 € (SANS LES VINS ET CAFE )**  
**MENU ENFANT-10ANS PORTION ADAPTÉE 17€**



**MENU NOËL**  
**Mercredi 25 décembre 12h00**

**MENU 34.00€**

**Apéritif de Bienvenue : La coupe de rosé perlé  
ou jus de fruit artisanal  
et son velouté de potimarron**

**L'entrée : La Planche garnie composée :  
le fameux pâté croute du chef, saumon fumé maison, vol au vent  
d'escargots, cake boudin et pommes**

**Les plats :**

**Le mijoté : Mijoté de cerf de Haute Rivoire, sauce grand veneur  
Le terroir : Fricassée de poulet fermier à la crème et aux morilles  
La Rôtisserie : Pavé de saumon à la grenobloise (câpre, citron,  
croûton)**

**Nos plats sont accompagnés d'une garniture:**

**Le traditionnel gratin dauphinois ou pomme dauphine  
ou la poêlée de légumes**

**(possibilité de choisir 2 garnitures avec un supplément de 3€)**

**Le fromage: Faisselle ou cervelle des canuts ou assiette de fromage  
de nos Monts**

**Le dessert : Duo de framboisier et royal au chocolat**

# A EMPORTER

## SUR COMMANDE



### Plats à emporter

#### ENTREE

- Pâté croûte du chef (cerf et foie gras) ..... 5.00€ la tranche
- Saumon fumé maison ..... 14,00€ les 250g (soit 56.00€ le kg)

#### PLAT

- Mijoté de cerf sauce grand veneur ..... 7.50€ la part
- Fricassé de poulet fermier à la crème et aux morilles ..... 9.50€ la part
- Pavé de saumon à la grenobloise (câpre, citron, croûton) ..... 7.50€ la part

#### GARNITURE

- Gratin dauphinois ..... 3.00€ la part
- Pomme dauphine ..... 3.00€ la part
- Poêlée gourmande ..... 3.50€ la part  
(châtaigne, brocolis, cardon, shiitake, butternut)

#### DESSERT

- Royal au chocolat ..... 3.50€ la part
- Framboisier ..... 3.50€ la part



**A EMPORTER**

**SUR COMMANDE**

**SUR COMMANDE uniquement**

**- pour les commandes du 24 décembre  
retrait entre 15h et 18h, directement au restaurant**

**- pour les commandes du 25 décembre  
retrait entre 9h et 11h directement au restaurant**

