

**B**ienvenue au pays de **M**onthion

## 16 Clochers de la Combe de Savoie

Monthion, Grignon, Conflans, Pallud, Albertville et **ste** Thérèse, **st** Sigismond  
Plancherine, Gilly-sur-isère, Frontenex, Mercury, Tournon  
Verrens-arvey, Cléry, **st** Vital, Montaille

Il était une fois...

En 1914 il y avait un simple café de village où les gens du pays se retrouvaient pour discuter entre eux, puis se développa une pension de famille tenue par Mme Cretet dans les années 40, elle y créa aussi une petite épicerie, un dépôt de pain.... en 1967, le « casse-croûte » pris le relais et on se régala à manger les diots d'ânes et les Omelettes aux Girolles cuisinés par Mme Laurent, sa fille.

La petite Auberge de Monthion se développa ainsi et la terrasse panoramique vit le jour au début des années 70, avec des menus du terroir, des fondues, des tartiflettes... Les gens du pays s'en souviennent encore.

**En Mars 2003**, après une visite des lieux, nous avons un coup de cœur pour le restaurant de Monthion, et nous changeons la décoration intérieure de la salle à manger, en créant une ambiance rustique et montagnarde à l'image de la région.

La terrasse en bois a été ajoutée en avril 2004...

Depuis, le restaurant a obtenu **2 fourchettes rouges** au Guide Michelin.  
Une distinction est venue s'ajouter en Janvier 2017 : **BIP Gourmand** au Guide Michelin.

Déjeuner servi entre 12h et 13h30

Dîner servi entre 19h30 et 20h30

fermé l'après-midi entre 15h et 18h15

fermeture hebdomadaire le lundi et mardi et dimanche soir

 **04 79 31 30 39**

## ENTRE NOUS

A vous, chers clients, d'hier, d'aujourd'hui et de demain  
Nous sommes des passionnés et nous œuvrons dans notre restaurant aux allures  
montagnardes depuis 14 ans, c'est un lieu de partage, d'échange entre Vous et  
Nous.

En cuisine, des petites mains opèrent discrètement pour vous offrir le meilleur... les  
mises en bouche, les dégustations, les mignardises, le pain de campagne,  
privilégiant les circuits courts pour des produits frais et locaux. Ainsi, c'est avec Joie  
que nous vous proposons une *Carte Courte* et changeante au fil des mois et des  
saisons.

A l'heure où les critiques sur les réseaux sociaux vont bon train, venez parler avec  
nous, échanger vos impressions... Avec tout notre respect,

Nous remercions nos clients qui nous honorent de leur confiance. Nathalie et  
Yvon Avocat

### Menu du Marché 23€ :

servi les mercredis, jeudis et vendredis midi, hors jours fériés

- \* Entrée
- \* Plat
- \* Dessert
- \* Chariot de Fromage en complément du menu 6€

### Menu Enfant - de 10 ans 16€ : plat du jour et dessert à convenir

### Menu des 16 Clochers 32€ :

entrée, plat, dessert, comme suit :

- \* Le mille feuille melon, pastèque, Burrata  
bonbon de figue au balsamique
- \* La truite Fario pochée, tagliatelles de légumes à l'oseille  
sabayon acidulé
- \* Le dessert au choix sur l'ardoise
- \* Chariot de Fromage en complément du menu 6€

## Menu Saison 46€ :

entrée , poisson **ou** viande au choix à la carte ⇒ et dessert au choix sur l'ardoise

\* Chariot de Fromage en complément du menu 6€

## Menu Gourmand 56€ :

entrée, poisson **et** viande au choix à la carte ⇒ et dessert au choix sur l'ardoise

\* Chariot de Fromage en complément du menu 6€

Prix net en euros, tva 10 % incluse

## Restaurant les 16 Clochers :

cuisine de saison, élaborée à partir de produits bruts,  
frais fermiers, d'ici et d'ailleurs

### ♣ Les entrées :

♡ Le foie gras de canard poêlé (français), galette de maïs  
crème de maïs et caramel de vinaigre balsamique 26€

♡ Le grataron d'Arêches : fromage de chèvre servi poché et mousseux  
(ferme Seguin, Mr. Bochet ) purée d'artichauts, jus de veau au tilleul 23€

♡ Le mille feuille melon, pastèque, Burrata (fromage de vache à pâte  
filée d'Italie) bonbon de figue au balsamique 18€

### ♣ Poissons et Viandes :

♡ Le Cabillaud (français atlantique N.E) cuit vapeur, acidulé à l'abricot  
marmelade de courgette et purée d'olives noires 26€

♡ La truite Fario pochée (pisciculture Baulat de Marlens)  
tagliatelles de légumes à l'oseille, sabayon acidulé 24€

♡ Le carré d'Agneau rôti (ferme Sibuet à St Vital) 28€  
boulgour d'orge à l'huile d'argan, sauce yaourt à la menthe fraîche  
brochette de tomate cerise

♡ Le Filet de Bœuf ficelle rôti aux herbes (charolaise/limousine) 29€  
Ferme Aguetz du Val-Gelon)  
pomme de terre de Noirmoutier au beurre clarifié

♣ Chariot de fromages (J.P. Guillot affineur Notre Dame des Millièrès) 12€

Reblochon fermier, Tamié de l'Abbaye, Beaufort d'été, Tomme des Bauges, Tome au  
marc de mondeuse, Tome de Savoie, Bleu de Termignon, Bleu de Bonneval , Tome  
de brebis de Cellier

Grataron d'Arêches, Tome de Chèvre fermière de Pralognan, Chevrotin des Aravis,  
Persillé de tarentaise, Vacherin des Bauges...

Fromage blanc au coulis de fruits ou à la crème 6€

Les Pâtisserie Maison à découvrir sur l'ardoise 12€

L'incontournable soufflé chaud au grand marnier et son verre de liqueur 13€

Le pain maison, pains de seigle (farine de seigle BIO)

Prix net en euros, tva 10 % incluse