

MONT RESTO

BAR BRASSERIE SEYNOD

LE MIDI

PLAT DU JOUR 11.5€
La suggestion du jour à base de produits frais et locaux

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 14€
Prix entrée du jour, sans formule = 4€

ENTRÉE PLAT DESSERT 16.5€
Choix entre dessert du jour
Ou dessert à la carte (supplément 1€)
Ou assiette de fromage (supplément 4€)

Découvrez le menu du jour de ce midi!



SUGGESTION

L'INSPIRATION DE CHEF JOJO 19€
Côte de cochon français (environ 400g) - Pomme de terre grenaille - Sauce moutarde à l'ancienne



JUNIOR

MENU ENFANT 11€
Boisson au choix - Steak haché ou Poisson Pané + frites

ALLERGÈNES

TOUS NOS PRODUITS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES.
TOUS NOS VINS CONTIENNENT DU SULFITE.



ENTRÉE

ENTRÉE DU JOUR 5€
Compris dans la formule P+D ou E+P+D

ASSIETTE DE CHARCUT' 6€
Supplément 1€ dans la formule P+D ou E+P+D

BURGER

MONT BURGER 15€
Boeuf salade tomate oignons cheddar sce moutarde ketchup

LE SAVOYARD 16.5€
Boeuf salade tomate confit d'oignons reblochon lard grillé moutarde mayo

LE CHICKEN 16€
Poulet pané salade tomate oignons frits cheddar sauce cocktail

LE BACON 16€
Boeuf salade tomate oignons frits bacon cheddar sce bacon

LE BURGER DU MOMENT 18.5€



SUPPLÉMENT
Double Steak&Cheese + Oeuf + Rösti&Cheese

+4€ +2€ +3€

Possibilité de remplacer le steak par un oeuf ou un röstli

La recette secrète de nos burgers c'est



SALADES

LA CÉSARDE 13.5€
Salade tomate oignons poulet pané parmesan croûtons sce blanche maison

L'ITALIENNE 14.5€
Roquette tomate oignons légumes antipasti burrata jambon cru

LA PÉRIGOURDINE 15.5€
Salade tomate oignons gésiers de canard pommes de terre rissolées

Possibilité de relier la viande de toutes nos salades

PASTA

PÂTES CARBONARA 14.5€
Pâtes lardons crème oeuf parmesan

+2€ SUPER FAIM

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE 8€
Supplément 4€ dans la formule P+D ou E+P+D

CRÈME BRÛLÉE VANILLE 6€
Supplément 1€ dans la formule P+D ou E+P+D

MOELLEUX AU CHOCOLAT 6€
Supplément 1€ dans la formule P+D ou E+P+D

DESSERT DU JOUR 6€
Compris dans la formule P+D ou E+P+D

TIRAMISU DU MOMENT 6€
Supplément 1€ dans la formule P+D ou E+P+D

SALADE DE FRUITS 6€
Supplément 1€ dans la formule P+D ou E+P+D

COUPE GLACÉE AFFOGATO 8.5€
2 boules vanille, espresso, amaretti et chantilly
Supplément 4.5€ dans la formule P+D ou E+P+D

BEEF & FISH

LA PIÈCE DU BOUCHER 19€
Viande rouge min 250g servie avec frites maison et salade verte

FISH & CHIPS 15.5€
Poisson pané croustillant sce tartare servi avec frites maison

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 16.5€
Boeuf français 180g, câpres cornichon échalote ketchup tabasco sce Worcestershire, servi avec frites maison et salade

FRITES MAISON 4.5€/9€
En portion individuelle 280g ou Saladier 800g

VINS

CÔTES DU RHÔNE 3.5€/5€/9€/13€
Rouge verre 25cl 50cl 75cl

TACONNIÈRE BLANC DE SAVOIE 3.8€/22€
Cépage Altesse - Blanc sec verre B^{no}

CHARDONNAY HAUT LIROU 4€/24€
IGP d'OC - Blanc sec verre B^{no}

CÔTES DE GASCOGNE 4€/22€
IGP - Blanc moelleux verre B^{no}

ESPRIT DU LAC 3.8€/22€
IGP Terre du Midi - Rosé verre B^{no}

PIC ST LOUP 31€
Domaine Haut Lirou 2022 B^{no}

DOMAINE LES COSTES 24€
AOP Cotes du Rhone 2021 B^{no}

CROZES HERMITAGE 34€
Michelas St Jemms - La chasseliere 2020 B^{no}

MERCUREY 1^{ER} CRU 44€
Domaine Gault Vieilles Vignes 2020 B^{no}