

Restaurant **Le Névé**



Entrées/Starters

Les Nems Végétariens sauce Nuoc-Mâm	19 €
<i>Vegetarian Fried Spring Rolls Nuoc-Mâm sauce</i>	
La Soupe du Potager aux Légumes frais de Saison	21 €
<i>Vegetable Garden Soup with fresh Seasonal Vegetables</i>	
La Classique Salade César au poulet croustillant, romaine, parmesan, croûtons et anchois	25 €
<i>Caesar Salad with crispy chicken, romaine salad, parmesan cheese, croutons, and anchovies</i>	
La Soupe de Poisson de Roche Maison façon « Monégasque »	25 €
<i>Homemade Rock Fish Soup 'Monegascan' style</i>	
Le Saumon Gravelax, Aneth et Baies roses, Toasts briochés	27 €
<i>Salmon Gravlax, Dill and pink Peppercorn, brioche Toast</i>	
Le Foie Gras Maison, Confiture de figues et Pain d'épices	29 €
<i>Homemade Foie Gras, fig Jam and Gingerbread</i>	





Viandes/Meats

Le Mountain Burger, Viande de Bœuf hachée supérieure 200gr, Sauce secrète et Frites fraîches (Tomate, Salade verte, Oignons frits, Beaufort, Bacon) 37 €

The Mountain Burger, 200gr Premium minced Beef, secret Sauce and fresh Fries

Le Traditionnel Tartare de Bœuf Minute, Frites fraîches et Mêlée du maraicher 39 €

Traditional Beef Tartare, fresh Fries and Salad

La Souris d'Agneau Confite au Miel et sa Purée de Pomme de terre Maison 39 €

Lamb Shank Confit with Honey and Homemade Mashed Potatoes

Le Suprême de Volaille aux Morilles, Quartiers de Potimarrons rôtis et Poêlée de Légumes de saison 40 €

Supreme of Chicken with Morel mushrooms, a Quarter of roasted Onion Squash and Pan-fried seasonal Vegetables

L'Entrecôte Argentine de « Metzger » aux Cèpes, Pommes de terre Confites et Légumes d'hiver rôtis 42 €

Argentinian Entrecote of « Metzger » with Cep mushrooms, Candied Potatoes and roasted Winter Vegetables



Poissons/Fishes

Le Poulpe Snacké, Riz blanc et Piperade de Poivrons colorés 38 €

Seared Octopus, white Rice and bell Pepper Piperade

Le Cabillaud sauce au vin blanc, Ratatouille et Riz thaï 39 €

Cod in white wine sauce, Ratatouille and jasmine Rice

La Fameuse Bouillabaisse Maison 42 €

The Famous Homemade Bouillabaisse



Végétariens/Vegetarians

Le Wok de Légumes et ses Nouilles 33 €
Wok of Vegetables and Noodles

Le Curry Végétarien, Riz thaï 34 €
Vegetarian Curry, jasmine Rice



Menu Petit Montagnard (-11 ans)

Kids Menu (-11 years old)

24€

Le Cordon Bleu Maison et sa Purée de Pomme de terre

Ham and Cheese Escalope with Mashed Potatoes

Ou

Les Linguines à la Bolognaise

Linguine Bolognese



La Glace

Ice cream

Ou

Le Gâteau au Chocolat

Chocolate Cake



Fromages/Cheeses

La Planche de Fromages Savoyards 16 €
Affinés par « Alain Michel » Maître Fromager

Savoyard Cheese Board matured by “Alain Michel” Master Cheesemaker



Desserts

Le Sorbet Montagnard Artisanal du Maître Glacier « Renzo » 12 €
Sorbets framboise, citron et Glace génépi

Artisanal Mountain Sorbets from the Master Ice Cream Maker “Renzo”: lemon and raspberry Sorbets, genépi Ice Cream

La Tarte aux Myrtilles « Oh Crazy Barm's » 12 €

Blueberry Tart

Le Moelleux au Chocolat Maison et sa boule de Glace Vanille 12 €

Homemade Chocolate Fondant with a scoop of Vanilla Ice Cream

Le Traditionnel Mont Blanc Maison 14 €

The Traditional Homemade Mont Blanc

La Belle Profiterole Maison 14 €

Beautiful Homemade Profiteroles

