



FOOD

Place des Eucherts - La Rosière 1850 - 73700 Montvalezan • Tél. 04 79 07 54 46 • restaurant-Leflocon.com
Suivez nous @lefloconlarosiere

FINGERFOOD

- ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE** 23
Cebo 24 mois, pan con tomate
- GUACAMOLE** 15
- POULPE SAUTÉ EN PERSILLADE**..... à partager : 20
- ARANCINI MAISON**..... par 2: 6 | par 4: 11 | par 6: 18
Au beaufort maison, sauce chique
- CORNET DE FRITES MAISON**..... 6
Double cuisson dans la graisse de boeuf
- BRUCHETTE AU CHOIX** par 3 : 14 | par 4 : 18
- Magret de canard fumé maison, figues rôties, oignons caramélisés
- Légumes grillés
- Saumon Mowi gravelax, aneth, tomates cerise, burrata
- PLANCHE SALUMERIA** petite : 14 | grande : 26
Charcuteries et fromages locaux sélectionnés avec soin



Oeuf parfait BIO
crème et jus d'herbes
11

LES PIZZAS

- MARGHERITA** tomate, mozzarella fior di latte, parmesan rapé, basilic 12,9
- JAMBON FROMAGE** tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc 13,9
- PESTO** pesto au basilic, mozzarella di bufala, tomates cerise, jambon cru, basilic 16,9
- 4 FROMAGES** mozzarella Fior di latte, camembert di bufala, Gorgonzola, ricotta fraîche, éclats de noix, basilic 17
- VÉGAN PEPERONI** poivrons rouges, courgettes, aubergines, ail, olives de kalamata, mâche, radis 15,9
- REGINA** tomate, mozzarella fior di latte, champignons préparés, jambon blanc, parmesan rapé, basilic 14,9
- BURRATA** tomate, mozzarella fior di latte, burrata, jambon cru, tomates confites, roquette 17,5
- ENZO** mozzarella fior di latte, tomates cerise, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan 17,5
- PIQUANTE** tomate, mozzarella di buffala, tomates confites, spianata, pesto de roquette, basilic 16,9
- CALZONE** tomate, mozzarella fior di latte, champignons de paris, jambon, œuf 17

PASTA & RISOTTI

- (V) TAGLIATELLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 26
Parmesan, poivre
- (V) RISOTTO DE SAISON 24

POISSONS

- CEVICHE DE DORADE ROYALE 28
Au lait de coco
- TARTARE DE THON AVOCAT-MANGUE 26
Frites, salade
- GRAVELAX DE SAUMON MOWI 25
Pommes de terre grenaille, mayonnaise végétale,



Filets de Perche
frites maison et salade verte
(Selon arrivage)

Crème fraîche citronnée : 29
Crème ail-échalotes et vin jaune : 29
Beurre maître d'hôtel : 29

SUMMER FLAVOURS

- (V) SALADE DE CHÈVRE 19
Chèvre frais des Arcs (73), pousses d'épinard, figues et pastèque rôties au miel Pelissier de Granier (73) et mélange de 3 céréales
- BO BUN POULET 21
Poulet saté, vermicelles de riz, mesclun, tomates cerise, radis, carottes, oignons pickles, cacahuètes, ciboulette
-  GRAVELAX DE SAUMON MOWI 25
Tomates cerise, avocat, pêche blanche, iceberg, mayonnaise végétale

MENU ENFANT

- MENU CLASSIQUE 14,5
- MENU + PARTIE DE BOWLING 19,5
- SIROP A L'EAU
- NUGGETS MAISON Frites ou Légumes
ou
- CHEESEBURGER Frites ou Légumes
ou
- RISOTTO DE COQUILLETES AU JAMBON
- 1 BOULE DE GLACE OU CRÊPE AU SUCRE

VIANDES

- BAVETTE 250g 27
Beurre maître d'hôtel, pommes grenaille, salade verte
- SUPRÊME DE POULET 23
Ecrasé de pommes de terre, sauce chasseur
Ou Pöelée de légumes au curcuma 
- BOUDIN NOIR « CHRISTIAN PARRA » 26
Ecrasé de pommes de terre, pommes rôties, granny smith
- SOURIS D'AGNEAU 26
Spaetzle, jus d'agneau
- PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE 24
Sauce pimenton de la verra, pommes grenaille
- CORDON BLEU DE POULET MAISON 25
Cordon bleu au beaufort d'été, sauce munster et écrasé de pommes de terre
- TARTARE DE BOEUF 22
Tomme des Bauges, granny smith, ail noir

HAMBURGERS

- Accompagnés de frites maison
- CHEESEBURGER simple 21 | double 26
Boeuf haché, cheddar vieux, iceberg, oignons confits, sauce cocktail
- BARAKI BURGER simple 22 | double 28
Boeuf haché, tomme à l'ail des ours, iceberg, coeur de boeuf rôties, oignons confits, sauce baraki
- BENI BURGER 22
Filet de poulet grillé, chèvre frais, iceberg, oignons confits, aubergine, noix et mayonnaise moutarde/miel de Granier (73)



SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

- RACLETTE À L'ANCIENNE
Salade verte, pommes vapeur, charcuterie
- Au Morbier : 29 (prix/pers, min 2pers)
- Au lait cru : 28 (prix/pers, min 2pers)
- Du moment : 28 (prix/pers, min 2pers)
- FONDUE
Beaufort/Meule de Savoie/Comté, Salade verte, charcuterie
- Fondue Savoyarde : 27,5 (prix/pers, min 2pers)
- Fondue à la Truffe d'été : 33 (prix/pers, min 2pers)