

LE PRIEURÉ MEGÈVE

Notre carte

NOS HORS-D'ŒUVRES

SALADE D'ASPERGES, CAILLÉ DU VAL D'ARLY AUX HERBES FRAICHES	16
PLANCHETTE DE JAMBON BELLOTA – PATA NEGRA 36 MOIS - 100% IBERICO.....	35
FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » BRIOCHE TIÈDE	23
CÉVICHÉ DE SAINT-JACQUES AU CITRON VERT ET COMBAVA	20
HARICOTS VERTS FRAIS ET FOIE GRAS « MAISON ».....	20
MESCLUN AU CHEVRE CHAUD, MIEL ET BACON.....	17
CARPACCIO DE TOMATES, BURRATINA A LA TRUFFE	19

NOS RISOTTOS

RISOTTO AUX CÈPES, PARMESAN	27
RISOTTO AUX ASPERGES VERTES ET VIEILLE TOMME DE MEGEVE	25
RISOTTO A LA PIEMONTAISE, PARMESAN, LARD & TRUFFE	31

NOS PLATS SAVOYARDS

RISOTTO DES ARAVIS, CRÈME DE REBLOCHON, COPPA	19
TARTIFLETTE DU PRIEURÉ	21

NOS VIANDES GRILLÉES AU BARBECUE

FILET DE BOEUF GRILLÉ « TOUT SIMPLE »	33
FILET DE BOEUF AUX CÈPES	35
TOURNEDOS ROSSINI DU PRIEURÉ	37
CONFIT DE CANARD AU THYM FRAIS, GRATIN DAUPHINOIS	27
COTE DE VEAU AUX CEPES, GRATIN DAUPHINOIS	35
CÔTE DE BOEUF GRILLÉE	Environ 1kg - 2 pers 85

NOS POISSONS *(selon arrivage)*

TARTARE DE SAUMON AU YUZU	25
TATAKI DE THON ROUGE A L'ASIATIQUE	30
POÊLÉE DE GAMBAS A LA PROVENCALE, RIZ BASMATI	29

FROMAGES

ASSIETTE DE REBLOCHON FERMIER DES ARAVIS	9
FROMAGE BLANC À LA CRÈME, FRUITS ROUGES OU MIEL	7

DESSERTS

NOTRE SELECTION DE PÂTISSERIES « MAISON »	10
---	----

LE PRIEURÉ MEGÈVE
Notre Menu

 **MENU ENFANT - 17 euros**
(Moins de 12 ans)

SIROP

EMINCÉ DE BŒUF, GRATIN DAUPHINOIS
OU
RISOTTO DES ALPAGES

UN PARFUM DE GLACE AU CHOIX

(Service compris - Prix nets)

LE PRIEURÉ MEGÈVE
Dégustation & Plat du jour

 **PLANCHETTE DE JAMBON BELLOTA**

- 35 euros -

100% IBERICO
PATA NEGRA 36 MOIS

 **PLAT DU JOUR - 18 euros**
(UNIQUEMENT LE MIDI)

Affiché chaque jour, au restaurant...

(Service compris - Prix nets)

LE PRIEURÉ MEGÈVE

Notre carte des Vins

La Savoie

BLANC

	<i>Bout.</i>	<i>½ bout.</i>
Roussette Marestel AOC - <i>les Granges de la Mar</i> AOC	45	
Chignin Bergeron AOP - <i>Bergeronnelle les fils de Roger Quénard</i>	39	
Roussette de Savoie IGP - <i>Cuvée Henriette G & G Bouvet</i>	29	15

ROUGE

Amariva IGP - <i>Cabernet-Sauvignon Persan G & G Bouvet</i>	45	
Mondeuse Arbin AOP - <i>Clos de la Galeze les fils de Roger Quénard</i>	45	
Pinot Noir AOP - <i>Le Beau Chêne G & G Bouvet</i>	29	15

La Provence

ROSÉ « COTES DE PROVENCE »

Maison Angelvin St Tropez AOP	35	
Maison Angelvin St Tropez AOP - <i>Cuvée Prestige Bio</i>	43	

La Vallée du Rhône

ROUGE

Côte Rôtie IGP - <i>La Divine Jean-Luc Colombo</i>	189	
Hermitage IGP - <i>Le Rouet Jean-Luc Colombo</i>	175	
Cornas IGP - <i>Les Terres Brulées Jean-Luc Colombo</i>	129	
Saint-Joseph IGP - <i>Les Lauves Jean-Luc Colombo</i>	85	
Châteauneuf-du-Pape AOP - <i>Chapoutier</i>	75	
Crozes-Hermitage AOP - <i>Petite Ruche Chapoutier</i>	49	
Côte-du-Rhône AOP - <i>Belleruche Chapoutier</i>	39	19

LE PRIEURÉ MEGÈVE

Notre carte des Vins (Suite)

La Bourgogne

BLANC

Chassagne-Montrachet AOC - <i>Joseph Drouhin</i>	145	
Chablis IGP - <i>Domaine William Fevre</i>	49	24
Aligoté de Bourgogne AOC - <i>Joseph Drouhin</i>	35	

ROUGE

CÔTE DE BEAUNE

Pommard AOC - 1 ^{er} cru <i>Bouchard Père & Fils</i>	180	
Aloxe-Corton AOC - <i>Joseph Drouhin</i>	92	
Beaune du Château AOC - 1 ^{er} cru <i>Bouchard et Fils</i>	85	
Savigny-Lès-Baune AOC - <i>Joseph Drouhin</i>	75	
Chorey-lès-Beaune AOC - <i>Joseph Drouhin</i>	49	24

CÔTE DE NUITS

Echezeaux IGP - <i>Domaine Faiveley</i>	430	
Clos de Vougeot IGP - <i>Domaine Faiveley</i>	380	
Nuit Saint-Georges IGP - <i>Aux Chaignots 1^{er} Cru Domaine Faiveley</i>	170	
Chambolle-Musigny AOC - 1 ^{er} cru <i>Joseph Drouhin</i>	143	
Côte de Nuits Village AOC - <i>Joseph Drouhin</i>	49	

LE PRIEURÉ MEGÈVE

Notre carte des Vins (Suite)

Le Bordelais

SAINT-EMILION

Château la Dominique AOC - *Grand cru classé*

Bout.	½ bout.
195	

GRAVES

Château Smith Haut Lafitte AOC - *Pessac Léognan cru classé*

280

Château de Fieuzal AOC - *Pessac Léognan cru classé*

163

Château La Tour Martillac AOC - *cru classé*

135

MÉDOC

Château Ducru-Beaucaillou AOC - *Saint-Julien 2^e cru classé*

530

Château Cos-d'Estournel AOC - *Saint-Estèphe 2^e cru classé*

435

Château Pichon Longueville Baron AOC - *Pauillac 2^e cru classé*

280

Château Grand-Puy-Lacoste AOC - *Pauillac 5^e cru*

195

Château Clarke AOC - *Listrac-Médoc*

85

Le Petit Caillou AOC - *St-Julien 2nd vin du Château Ducru-Beaucaillou*

75

Kressmann AOC - *Monopole Rouge*

39

La Champagne

Don Perignon AOC

Bout.	½ bout.
350	

Ruinart Blanc de Blanc AOC

210

Laurent Perrier Rosé AOC

180

Roederer Brut AOC

125

Ruinart Brut AOC

110

Moët et Chandon Brut AOC

95

Henriot Brut Souverain AOC

75

LE PRIEURÉ MEGÈVE

Notre carte des boissons

Eaux minérales

Evian, San Pellegrino 1/2 bouteille	5,00
Vittel 1/4 bouteille	3,80
Perrier 33 cl	3,80
Eau minérale plate ou gazeuse, bouteille	10,00

Soft

Orangina, Limonade, Schweppes 25 cl	4,50
Coca-Cola 33 cl	4,50
Thé glacé 20 cl	4,50
Jus de fruits 20 cl - Flacon ou verre :	
- Pomme - Orange - Abricot - Ananas	4,50
Jus de fruits frais (2 fruits pressés min.) :	
- Orange - Citron - Pamplemousse	5,00
Jus de tomate 20 cl	4,50

Divers

Bitter 20 cl	4,80
Vin au verre : blanc, rouge ou rosé 16 cl	6,50
Bordeaux rouge - Bourgogne blanc : le verre 16 cl	7,50

Cafés express ou Déca. la tasse	1,80
Infusions ou thés	4,00
Irish Coffee 6 cl (Whisky Jameson)	12,00

Bières artisanales du Mont-Blanc

Baccante blanche éternelle bio 5,5° 33 cl	6,00
Baccante blonde la Megevanne 6° 33 cl	7,00
Baccante I.P.A power play bio 5,3° 33 cl	7,00

Le soir

Notre café sélection avec ses mignardises la tasse	3,50
--	------

LE PRIEURÉ MEGÈVE

Notre carte des boissons (Suite)

Apéritifs

Les Classiques, 6 cl	6,00
Gin 6 cl	8,00
Gin Bombay 6 cl	12,00
Gin Monkey 6 cl	18,00
Vodka Zubrowka (nature ou orange) 6 cl	12,00
Vodka Belvédère 6 cl	18,00
Whiskies blended ou Pure Malt 6 cl	9,00
Hibiki whisky japonais 6 cl	18,00
Porto 8 cl	6,50
Kir au vin blanc du pays 12 cl	7,00
Kir royal 12 cl	14,00
Pétillant de Savoie à la crème de châtaigne 12 cl	8,00
Coupe de Champagne 12 cl	12,00
Américano "Maison" 16 cl	12,00
Royal Spritz Savoyard (liqueur d'orange Bellecour) 20cl	13,00
Aperol spritz au Royal Seyssel 20cl	12,00
St germain Spritz (Liqueur de fleur de sureau) 20cl	16,00
Limoncello Spritz (Limoncello & Royal Seyssel) 20cl	14,00
Spritz Gin & Fruits rouges (Gin, framboise & groseille) 20cl	13,00

(Service compris - Prix nets)