

MAZOT

RESTAURANT DE MONTAGNE

Carte Diner

A partager

PLANCHE DU MAZOT - 16,50

Chiffonnade de Jambon cru de savoie, Tomme de Savoie, Saucisson Montagnard, viandes séchées des Alpes, Rillettes, Beaufort AOP, pain de campagne grillé
Savoy raw ham, Tomme de Savoie cheese, mountain sausage, local dried meat, rillettes, Beaufort cheese, toasted country bread

Les Entrées

🍷 GARLIC BREAD - 4,50

Tranches de pain grillées, frottées à l'ail
Slices of toasted bread, rubbed with garlic

OS À MOELLE - 12,00

Os à moelle rôtie à la fleur de sel de Guérande, pain de campagne grillé
Roasted marrow bone with sea salt, toasted country bread

SALADE DU MAZOT - 17,50

Salade, tomates séchées, magret fumé grillé, toast au crottin de pays chaud, vinaigrette à l'huile de noix
Salad, sun dried tomatoes, grilled breast duck, warm goat's cheese on toast, dressing with walnut oil

🍷 SALADE SAVOYARDE - 16,50

Salade verte, copeaux de Tomme de Savoie, tomates cerises confites, pancetta grillée, noix, croûtons, œuf poché
Lettuce, shavings of Tomme de Savoie, candied cherry tomatoes, grilled pancetta, nuts, croutons, poached egg

SALADE CAESAR POULET CRISPY - 17,50

Salade, aiguillettes de poulet crispy, copeaux de parmesan, tomates, œuf dur, sauce Caesar
Salad, crispy chicken, parmesan shavings, tomatoes, eggs, Caesar sauce

🍷 GRATINÉE À L'OIGNON - 11,50

Soupe aux oignons, fromage râpé, croûtons, le tout gratiné
French onion soup au gratin with grated cheese and croutons

Les Plats

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE - 19,00
Frites, salade verte et sauce Béarnaise
Grilled choice butcher piece served with french fries, salad, Bearnaise sauce

FILET DE BOEUF GRILLÉ - 26,50
Servi avec gratin savoyard & sauté de légumes frais, sauce Béarnaise
Grilled beef tenderloin served with Savoyard gratin & sautéed fresh vegetables, Bearnaise sauce

LA SAVOUREUSE
ENTRECÔTE XXL 300g GRILLÉE - 28,50
Frites, salade verte et sauce Béarnaise
Grilled rib steak 300g served with french fries, salad, and Bearnaise sauce

MAGRET DE CANARD RÔTI
AU MIEL & EPICES - 23,00
Semoule au safran, jus corsé & légumes oubliés
Roasted duck magret with honey & spices, saffron semolina, full-bodied juice & forgotten vegetables

LA PLANCHE
MIX GRILL DU MAZOT - 23,50
Bœuf, veau, magret de canard, volaille, frites
Mix grill platter with beef, veal, duck breast, poultry served with French fries

🍷 L' INCONTOURNABLE
BURGER SAVOYARD - 18,00
Bun's, steak haché frais Charolais 150g, herbes fraîches, oignons caramélisés, lard grillé, fromage à raclette fondu
Bun's, fresh Charolais burger beef 150g, fresh herbs, caramelized onions, grilled bacon, melted raclette cheese

🍷 IL DELIZIOSO
RISOTTO AL SPINACI - 19,50
Epinards, tomates confites, mascarpone, parmesan, pignons de pin et œuf poché
Risotto with spinach, candied tomatoes, mascarpone, parmesan, pine nuts and poached egg

POKE BOWL AU SAUMON,
LÉGUMES & SAUCE SÉSAME - 20,00
Saumon mariné au soja, riz à sushi, avocat, pousse de soja, citron vert, sésame, chou blanc
Soy marinated salmon, sushi rice, avocado, soy sprouts, lime, sesame, white cabbage

Petit bâtiment en bois, surélevé sur de hautes pierres formant des pilastres pour le préserver de la neige.



Dans les villages, il servait de grenier, et on y entreposait les biens les plus précieux pour qu'ils soient sauvés en cas d'incendie de l'habitation principale.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, APPLICATION DES NORMES SANITAIRES COVID-19

Les Spécialités au Fromage

Minimum 2 personnes sauf Tartiflette & Croziflette, Prix par personne
Minimum 2 persons except Tartiflette & Croziflette, Price per person

🍷 RACLETTE DE SAVOIE* - 28,00
Fromage à raclette IGP au lait cru Médaille d'Or au concours général agricole de Paris 2020, servi avec son assiette de charcuteries (jambon de pays, jambon blanc supérieur, pancetta, rosette, viande séchée des alpes), pommes de terre parfumées au lard & laurier
**Melted cheese served with a selection of cold meats (raw ham, ham, pancetta, rosette sausage, Alps dried meat) potatoes with a hint of bacon and laurel*

🍷 RACLETTE À L'AIL DES OURS - 29,50
Fromage fondu parfumé à l'ail sauvage servi avec son assiette de charcuterie, pommes de terre parfumées au lard & laurier
**Melted cheese flavoured with wild garlic, served with a selection of cold meats, potatoes with a hint of bacon and laurel*

🍷 RACLETTE FUMÉE - 28,00
Fromage fondu fumé servi avec son assiette de charcuterie, pommes de terre parfumées au lard & laurier
**Melted smoked cheese, served with a selection of cold meats, potatoes with a hint of bacon and laurel*

🍷 TARTIFLETTE & JAMBON DE SAVOIE - 20,00
Pommes de terre sautées, crème, lardons, oignons, Reblochon, servie avec une salade verte
Fried potatoes, bacon, onions, cream & grilled Reblochon cheese on top baked in the oven and served with green salad & raw ham

🍷 CROZIFLETTE & SALADE VERTE - 20,00
Crozets, crème, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné
Crozets (Savoy pasta), cream, bacon, onions, melted and browned Reblochon served with a green salad

🍷 FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE - 23,00
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Gruyère des Bauges, Beaufort AOP & Abondance AOP fondus parfumés au vin blanc et Kirsch, salade verte
Croutons of bread to dip in pot of melted Gruyère, Abondance & Beaufort, with a hint of white wine and Kirsch, served with salad

🍷 FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES - 29,00
Servie avec une salade verte
Savoy fondue with morels, served with green salad

🍷 FONDUE SUISSE DITE MOITIÉ MOITIÉ - 26,00
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de fromage vacherin Fribourgeois et Gruyère suisse, vin blanc, Kirsch, pommes de terre & salade verte
Croutons of bread to dip in pot of melted Fribourgeois vacherin & Swiss gruyère, with a hint of white wine, Kirsch, served with potatoes & green salad

ASSIETTE DE CHARCUTERIE SUPPL. - 9,50
Additional cold meats platter

*Les spécialités utilisant un appareil électrique (Raclettes, Pierrades) seront servies uniquement à l'intérieur du restaurant
**Specialties using an electric device (Raclettes, Pierrades) will only be served inside the restaurant*

Menu Savoyard

37,00 ADULTE /// 18,00 ENFANT

SALADE SAVOYARDE
+
SPÉCIALITÉS SAVOYARDES :
Minimum 2 personnes / Minimum 2 persons
Raclette* ou Fondue Savoyarde
ou Fondue Bourguignonne
ou Pierrade* Mixte (Boeuf & Volaille)
+
SOUFFLÉ GLACÉ AU GÉNÉPI, Coulis de chocolat
ou
COUPE GOURMANDINE
+
GÉNÉPI 4cl

Les Spécialités à la Viande

Minimum 2 personnes - Prix par personne
Minimum 2 persons - Price per person

FONDUE BOURGUIGNONNE - 25,00
Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude parfumée, potatoes servis avec 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise
Dices of beef to dip in pot of flavoured hot oil, fried potatoes with 3 sauces: tartare, cocktail & mayonnaise

FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE - 29,50
Dés de bœuf, volaille, veau et magret de canard, potatoes servis avec 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise
Dices of beef, poultry, veal, duck breast, served with fried potatoes & 3 sauces: tartare, cocktail & mayonnaise

PIERRADE TRADITIONNELLE* - 25,00
Tranches de bœuf à griller, servies avec frites servies avec 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise
**Slices of beef to grill served with french fries & 3 sauces: tartare, cocktail & mayonnaise*

PIERRADE ROYALE* - 29,50
Tranches de bœuf, veau, volaille à griller, servies avec frites & servies avec 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise
**Slices of beef, veal, poultry to grill served with french fries & 3 sauces: tartare, cocktail & mayonnaise*

ASSIETTE DE VIANDES SUPPL.
Additional meats platter

Classique - 11,50 Royal - 13,50



Les Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES - 7,90
Cheese platter

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON - 7,00
jus de myrtilles & mascarpone
Crème brûlée with vanilla, blueberries juice and mascarpone

TARTE AUX POMMES FAÇON GRAND MÈRE - 7,50
Servie tiède & glace caramel au beurre salé
Apple pie served warm with salted butter caramel ice cream

PROFITEROLES GOURMANDES - 7,50
Glace vanille, chantilly, chocolat chaud
Vanilla ice cream, whipped cream, warm chocolate

BABA AU GÉNÉPI - 8,50
Baba imbibé au Génépi servi avec crème fouettée
Baba cake soaked with Génépi served with whipped cream

MOELLEUX AU COEUR COULANT CHOCOLATÉ,
CRÈME PRALIN - 7,50
Smooth chocolate fondant, served with praline cream

CAFÉ GOURMAND - 7,50
Café, thé ou infusion accompagné de 3 mini desserts :
crème brûlée, tarte et moelleux au chocolat
*Coffee, tea or infusion served with mini crème brûlée,
mini tart, mini smooth chocolate cake*

Les Glaces

CHAMOIS D'OR - 7,50
Glaces caramel fleur de sel,
vanille, praliné aux éclats
de noisettes, crème de
marrons, chantilly
*Salted caramel, vanilla, praline
ice creams, chestnut cream,
whipped cream*

GOURMANDINE - 7,50
Glace chocolat blanc,
morceaux de brownies,
chocolat chaud,
glace praliné, chantilly,
copeaux de chocolat
*White chocolate ice cream,
chunks of brownies, warm choco-
late, praline ice cream, shavings
of chocolate, whipped cream*

MONT BLANC - 7,50
Glace vanille, meringue,
crème de marrons, chantilly
*Vanilla ice cream, meringue,
chestnut cream, whipped cream*

☛ SOUFFLÉ GLACÉ
AU GÉNÉPI - 8,50
Coulis de chocolat
*Iced pastry flavored with
Génépi, chocolate sauce*

DAME BLANCHE - 7,00
Glace vanille, chocolat
chaud, chantilly
*Vanilla ice cream, warm
chocolate, whipped cream*

☛ ALPAGE - 8,50
Crème glacée au Génépi
& liqueur de Génépi 3 cl
Génépi ice cream & Génépi

ITALIENNE - 8,50
Sorbet citron, Limoncello 3 cl
Lemon sorbet & Limoncello

COLONEL - 8,50
Sorbet citron, Vodka 3 cl
Lemon sorbet & Vodka

GLACES 2 BOULES - 3,50
3 BOULES - 4,80
2 or 3 ice cream scoops

Parfums :
Vanille, fraise, café,
chocolat, citron, menthe,
myrtille, framboise
*Flavours : Vanilla, coffee,
strawberry, chocolate, mint,
lemon, blueberry, raspberry*



APÉRITIFS

PASTIS 51 2cl	3,50
PORTO 5cl	4,20
<i>Rouge ou Blanc</i>	
KIR 12cl	4,50
KIR ROYAL 12cl	10,50
<i>Pêche, mûre, framboise, cassis</i>	
MARTINI 5cl	4,50
<i>Rouge, blanc, rosé ou dry</i>	
CAMPARI 5cl	4,50
SUZE 5cl	4,50
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	10,00



25cl 50cl
4,00 7,50

BIÈRES BOUTEILLES

33cl	
CARLSBERG	5,90
GRIMBERGEN BLONDE	5,90
SKOLL	5,80

COCKTAILS avec alcool

APÉROL SPRITZ 12cl	9,50
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
MOJITO 12cl	10,50
<i>Rhum 4cl, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	
TEQUILA SUNRISE 12cl	9,50
<i>Tequila 4cl, jus d'orange, grenadine</i>	
BLOODY MARY 12cl	8,50
<i>Vodka 4cl, jus de tomate, Tabasco, jus de citron, sel de céleri, Worcestershire</i>	
PIMM'S 12cl	10,50
<i>Pimm's 2cl, Cointreau 2cl, citron vert, sucre de canne, concombre et orange</i>	

COCKTAIL sans alcool

CHANTACO 20cl	6,50
<i>Jus d'orange, pamplemousse, citron jaune, limonade, sirop de grenadine</i>	



ALCOOLS

4cl	
RHUM HAVANA CLUB, 7 ANS	8,50
RHUM HAVANA CLUB, 3 ANS	7,50
GIN SEAGRAM'S	7,50
GIN BOMBAY SAPPHIRE	8,50
WHISKY BALLANTINE'S FINEST	7,50
WHISKY ABERLOUR, 10 ANS	8,50
VODKA WYBOROWA	7,50
VODKA ZUBROWKA	8,50
TEQUILA CAMINO	7,50
SUPPLÉMENT <i>soda, Jus</i>	1,00

SODAS, JUS ET SIROPS

COCA-COLA 25cl	3,80
COCA-COLA ZÉRO 25cl	3,80
FANTA ORANGE 25cl	3,80
ORANGINA 25cl	3,80
DIABOLO 25cl	3,80
SPRITE 25cl	3,80
SCHWEPES 25cl	3,80
FUZE TEA 25cl	3,80
TOURTEL TWIST <i>Citron ou agrume</i> 27,5CL	4,80
SIROP À L'EAU 25cl	2,50
<i>Pêche, fraise, grenadine, menthe, citron</i>	
JUS DE FRUITS ET NECTARS GRANINI 25CL	3,80
<i>Pomme, tomate, fraise, orange, ananas, abricot</i>	

O MINÉRALES

33cl 50cl 1L	
VITTEL	4,00 6,50
SAN PELLEGRINO	4,00 6,50
PERRIER	3,80

KF & T

EXPRESSO	2,50
DOUBLE EXPRESSO	3,50
CAFÉ CRÈME	3,50
THÉ, INFUSION	3,50
CAPPUCCINO	3,70
VIN CHAUD 12cl	4,00
CHOCOLAT VIENNOIS	3,40
GROG RHUM BLANC 2cl ALCOOL	4,50
CHOCOLAT	3,50

DIGESTIFS

4cl	
GÉNÉPI	7,00
MANZANA, LIMONCELLO, AMARETTO	8,00
BAILEYS, CHARTREUSE VERTE	8,00
GET 27, GET 31	8,00
EAU DE VIE	8,00
<i>Poire, framboise, mirabelle</i>	

*Demandez notre sélection
de vins au verre !*



VINS DE SAVOIE

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
<i>Blanc</i>				
CHARDONNAY, AOP, HAUTE SÉLECTION				26,00
APREMONT, AOP, HAUTE SÉLECTION	15,50			24,50
CHIGNIN BERGERON, AOP, HAUTE SÉLECTION	19,00			38,00
ROUSSETTE, AOP, CRU MONTHOUX				33,00
<i>Rouge</i>				
MONDEUSE, ARBIN HAUTE SÉLECTION	17,00			33,00
GAMAY, AOP, CHAUTAGNE HAUTE SÉLECTION	14,50			26,00
PINOT DE SAVOIE, AOP, HAUTE SÉLECTION				28,00

CÔTES DU RHÔNE

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
<i>Rouge</i>				
CROZÉS HERMITAGE, AOP, LES PALAIS				41,00
COSTIÈRES DE NÎMES, AOP, CHÂTEAU L'HERMITAGE	17,00			24,00 52,00
VACQUEYRAS, DOMAINE LA GARRIGUE	23,00			37,00 78,00

BOURGOGNE

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
<i>Blanc</i>				
BOURGOGNE, CHARDONNAY, AOC, CAVE DE BUXY				25,00
CHABLIS, AOP, DOMAINE L'ESPRIT				45,00

VALLÉE DE LA LOIRE

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
<i>Blanc</i>				
SANCERRE, AOP, DOMAINE DES TAYAUX				35,00
<i>Rouge</i>				
ST NICOLAS DE BOURGUEIL, AOP, D. BRUNEAU	15,00			26,00

BORDEAUX

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
<i>Rouge</i>				
BLAYÉ, CÔTES DE BORDEAUX AOP, GRAND MOULIN				27,00
MEDOC AOP, LES VIEUX COLOMBIERS				33,00
LUSSAC ST EMILION, AOP, LES VIEUX CHÊNES	26,00			37,00

PROVENCE

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
<i>Rosé</i>				
CÔTES DE PROVENCE AOC,				
CHATEAU ROUBINE, LA VIE EN ROSE				36,00 70,00

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Un restaurant du groupe Restel - Mazot - Carte Déjeuner - 10/2021 - Création graphique - www.restel.com - imprimé par Valcom