

BOISSONS

DRINKS





BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café ristretto, espresso, allongé.....	3
Décaféiné espresso, décaféiné allongé.....	3
Double espresso, double décaféiné espresso.....	5
Café, chocolat viennois.....	6
Petit crème, petit décaféiné crème.....	3
Grand crème, grand déca crème.....	5
Capuccino, decapuccino.....	5
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5
Thé, infusion <i>Tea, infusion</i>	4
Vin chaud <i>Hot wine</i>	6
Irish coffee.....	10
Grogg.....	10





BOISSONS FRAÎCHES

SOFT DRINKS

Evian 33 cl <i>Still water</i>	3
Evian 50 cl	5
Evian 100 cl	8
Badoit rouge 33 cl <i>Sparkling water</i>	3
Badoit verte 50 cl	5
Badoit verte 100 cl	8
Supplément sirop <i>Extra syrup</i>	1
Coca-cola, zéro 33 cl	4
Fuzetea 33 cl	5
Orangina 33 cl	4
Limonade du Mont Blanc <i>Lemonade</i>	5
Diabolo 33 cl <i>Lemonade with syrup</i>	6
Schweppes Tonic, agrumes 33 cl	5
Fever tree Tonic, ginger beer 33 cl	6
Orange, citron, orange&citron pressé <i>Squeezed lemon, orange or lemon & orange</i>	7
Jus de fruits 25 cl <i>Fruit juice</i>	6



BIÈRES & CIDRES

BEERS & CIDERS

EN PRESSION DRAFT BEERS

EN BOUTEILLE BOTTLED

33cl 50cl

Big Mountain Lager 4,8°6	8	Jupiler 0%5
<i>Chamonix</i>		<i>Belgium</i>
IPA Marmotte Beer 6°6	8	Lindemans Kriek6
<i>Saint-Gervais Mont-Blanc</i>		<i>Belgium</i>
Blanche Marmotte Beer 5,2°6	8	Big Mountain Pale Ale7
<i>Saint-Gervais Mont-Blanc</i>		GLUTEN FREE
Duvel 6.66 6.6°7	-	<i>Chamonix</i>
<i>Belgium</i>		Cidre6
Picon bière6	8	
Panaché Monaco6	8	

VINS AU VERRE

GLASS OF WINE

VINS ROUGES RED WINES

VINS BLANCS WHITE WINES

Pessac Léognan10	Jacquère Chignin6
Morgon Cote de Py9	Petit Chablis9
Côtes du Rhône7	

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

CHAMPAGNE

Minuty7	Brut Classic16
	Brut <i>rosé</i>17

APÉRITIFS

APERITIF



Bitter	6	Porto	6
Ricard	5	Campari	5
Kir	8	Campari orange	7
<i>Cassis, framboise, châtaigne</i>		Picon vin blanc	8
Kir royal	16	Martini blanc, rouge	5
<i>Cassis, framboise, châtaigne</i>		JB ou Rhum Coca	11
Coupe Prosecco	6		

COCKTAILS

VERMOUTH & CAMPARI

Americano	9
Negroni	10

SPRITZ

Aperol Spritz	12
Campari Spritz	11
Saint-Germain Spritz	12

LES COCKTAILS DU R

L'Enneigé	11
<i>Rhum ambré, Luxardo, pomme orange, grenade, cannelle rapée, écorce de clémentine</i>	
Communailles Express	11
<i>Vodka, liqueur de café, sirop maison poire & cannelle, café</i>	
Le R	12
<i>Cognac, Amaretto, sirop de spéculos, pomme</i>	

MULES

Moscow Mule	10
<i>Vodka Grey Goose, ginger beer</i>	
London Mule	10
<i>Gin Bombay Sapphire, ginger beer</i>	
Jamaïcain Mule	10
<i>Rhum Bacardi, ginger beer</i>	



Le Braisé	12
<i>Téquila Reposado, Cachaça, Cointreau, jus de citron jaune, sirop de piment maison, orgeat</i>	
Passe le Relais	13
<i>Gin Sapphire, Chartreuse jaune, Génépi, Limancello, Liqueur de cerise, jus de citron jaune et basilic frais</i>	
Le Jo	12
<i>Whisky, Saint Germain, jus de citron jaune, Pomme, raisin et sirop de poire maison</i>	

SANS ALCOOL - MOCKTAILS

Virgin Spritz	8
<i>Martini vibrante, jus d'orange, limonade, soda</i>	
Le Tout Schuss	8
<i>Ginger beer, jus de pomme, sirop d'orgeat, jus de citron jaune</i>	
Le Carving	8
<i>Sirop de fraise, jus d'abricot, jus de citron jaune, Badoit</i>	



SPIRITUEUX

SPIRITS

WHISKY

J&B <i>Scotland</i>	8
Oban 14 ans <i>Scotland</i>	14
Caol Ila <i>Scotland</i>	11
Lagavulin <i>Scotland</i>	16
Johnny Jack Daniel's <i>United States</i>	9
Hakushu <i>Japan</i>	14
Hibiki <i>Japan</i>	15

VODKA

Eristoff	8
Grey Goose	12

GIN

Bombay Sapphire	10
Hendrickx	12
Monkey 47	14

RHUM

Diplomatico Reserva	14
---------------------	----

EAUX DE VIE & LIQUEURS

BRANDIES AND LIQUEURS

Cognac - Hennessy VS	9	Bailey's	8
Cognac - Hennessy XO	23	Amaretto	6
Get 27	11	Cointreau	8
Génépi	10	Chartreuse verte, jaune	11
Limoncello - Scogliera	8	Chartreuse jaune MOF	14
Grand Marnier	8	Chartreuse liqueur d'Elixir	15
Eau de vie <i>Poire, Prune, Mirabelle</i> <i>Pear, plum, mirabelle brandy</i>	8		

LA CARTE DU R

MENU





À PARTAGER ENTRE MONCHUS

TO SHARE

Tome, raclette, bleu de Bonneval, Abondance, pain & confit d'oignons	20*
<i>Tome, raclette & goat cheese, farmhouse bread & smoked onion jam</i>	
Jambon cru, terrine, viande séchée, coppa & pommes au four	21*
<i>Ham, terrine, dried meat, coppa & baked potatoes</i>	
Saumon gravlax maison, crème d'aneth, onion rings & chips maison	23*
<i>Homemade gravlax salmon, dill cream, onion rings & crips</i>	

ENTRÉES

STARTERS

Velouté de potimarron châtaigne, tartine de tome	16
<i>Pumpkin and chestnut velouté, tome cheese toast</i>	
Terrine traditionnelle, tout schuss de légumes à la braise	19
<i>Traditional terrine, roasted downhill vegetables</i>	
Mi cuit de foie gras de canard, chutney de mangues, pain tiède aux raisins	23
<i>Half-cooked duck foie gras, mango chutney, warm raisin bread</i>	
Tartare de saumon, feuilles de mesclun, toast et crème de raifort	21*
<i>Salmon tartare, mixed salad leaves, toast, and horseradish cream</i>	
Caviar d'aubergines, chips de coppa, roquette oignons frits	17
<i>Eggplant caviar, coppa chips, arugula, fried onions</i>	

*Uniquement le soir - Only for dinner



LES AMIS DE LA BRAISE

EMBER FRIENDS



*Nos viandes et poissons sont cuits dans un four à braise.
Cette technique de cuisson est sincère et ancestrale, où le gout prévaut avant tout.*

*Meat and fish are cooked in a charcoal oven.
This authentic and ancestral cooking technique reveals unique tastes*

Entrecôte argentine de la maison Bello Mégève.....	37
<i>Argentinian ribeye steak</i>	
Pluma noir du Bigorre	35
<i>Black Bigorre pluma</i>	
Côtelettes d'agneau, huile ail confit	37*
<i>Alpilles chops, garlic marinated oil</i>	
Coquelet fermier en crapaudine	36*
<i>Farmer's cockerel en "crapaudine"</i>	
Le Burger du R	29
<i>The R Burger</i>	
Pavé de saumon fumé minute	33*
<i>Scottish smoked salmon steak</i>	
Thon au feu vif	32
<i>Seared tuna</i>	

*Une sauce & une garniture au choix incluses
One sauce & one side included*

*Sauces: Béarnaise fraîche, chimichurri, jus de veau, barbecue
Sauces: Fresh bearnaise, chimichurri, veal gravy, barbecue sauce*

3€/extra sauce

GARNITURES SIDES

Ecrasé de pommes de terre beurre demi-sel *Mashed potatoes with salted butter*

Ecrasé de pommes de terre truffé *Mashed potatoes with truffles* 3€

Grenailles cendrées confites, lardons & oignons grelots *Roast potatoes, bacon & spring onions*

Caquelon de légumes d'hiver ciboulette *Winter vegetables pot with ciboulette*

Frites fraîches *Belgian fries*

Trio de verdure *Mixed green salad*

7€/extra garniture





AUX BONS FROMAGES DE SAINT-GERVAIS
WITH SAINT-GERVAIS' CHEESE



Tartiflette traditionnelle au Mibrasa et charcuterie	26
<i>Traditional tartiflette straight from the charcoal oven and Reblochon cheese from the Roches Fleuries Farm and delicatessen meats</i>	
Raclette **	31
<i>Cheese Raclette</i>	
Fondue savoyarde**	34

*** Raclette & fondue seulement mercredi & samedi soir
Raclette & Fondue only on Wednesday & Saturday*

NOS GRANDS-MÈRES
VOUS CONTENT
GRANDMAS' FAVOURITES

Le plat préféré de Gilles, la véritable Carbonnade flamande.....	26
<i>Gilles' favourite dish, genuine Flemish Carbonnade</i>	
La potée du R, jambonneau braisé	27
<i>La potée du R, braised ham</i>	
 Penne au Bleu de la Ferme des Roches Fleuries	23
<i>Penne with blue cheese from the Roches Fleuries Farm</i>	



AMBIANCE KIDS

KIDS PARTY



PLATS MAIN COURSE

Steack haché maison.....	14
<i>Homemade minced steak</i>	
Aiguillettes de poulet façon nuggets.....	14
<i>Homemade chicken nuggets</i>	

DESSERTS HOMEMADE DESSERTS

Un vrai yaourt de montagne made in Saint-Gervais.....	6
<i>Genuine mountain yoghurt made in Saint-Gervais</i>	
Moelleux chocolat.....	6
<i>Chocolate cake</i>	


ASSIETTE DE FROMAGES

CHEESE PLATE

Assiette de 3 fromages au choix selon la suggestion.....	12
<i>Plate of 3 cheeses of your choice according to suggestion</i>	

DESSERTS MAISON

HOMEMADE DESSERTS

Un vrai yaourt de montagne made in Saint-Gervais.....	6
<i>Genuine mountain yoghurt made in Saint-Gervais</i>	
Mousse chocolat extra bitter.....	13
<i>Guyaquil chocolate mousse</i>	
Tarte aux pommes tiède, double crème vanille.....	13
<i>Warm apple pie with double vanilla cream</i>	
 Sablé spéculoos myrtilles.....	13
<i>Speculoos blueberry biscuit</i>	
Moelleux chocolat, baileys en shooter.....	15
<i>Chocolate cake with a baileys shot</i>	
Tiramisu crème de marrons ou traditionnel.....	13
<i>Chestnut cream or traditional tiramisu</i>	
Dessert de la semaine.....	13
<i>Dessert of the week</i>	



La Cave du R

CELLAR



CHAMPAGNE

Bulles blanches

White Champagne

Charpentier

Brut Vérité 75cl 80

Deutz

Brut Classique 75cl 95

Brut Classique 150cl 180

Brut Classique 300cl 350

Moët

Dom Pérignon 2010 495

Roederer

Brut Collection 244 37,5cl 65

Brut Collection 244 75cl 130

Brut Collection 243 150cl 245

Brut Collection 243 300cl 465

Cristal 75cl 460

Cristal 150cl 875

Ruinart

R De Ruinart 37,5cl 60

R De Ruinart 75cl 115

R De Ruinart 150cl 220

R De Ruinart 300cl 680

Blanc De Blancs 37,5cl 130

Blanc De Blancs 75cl 215

Blanc De Blancs 150cl 420

Bulles rosées

Rosé Champagne

Deutz Rosé

Brut Classique 75cl 120

Roederer

Brut Classique 37,5cl 105

Brut Classique 75cl 200

BORDEAUX

Vins rouges

Red wines

Pessac-Léognan

2019	La Croix de Carbonnieux	52
2019	Haut-Bergey	64
2020	La Chapelle de La Mission Haut-Brion	225

Margaux

2019	Mille Roses	78
2016	Brane-Cantenac	195
1991	Château Margaux	900

Saint-Julien

2019	Les Fiefs De Lagrange	80
2020	Talbot	170
2016	Beychevelle	285
1990	Ducru-Beaucaillou	410

Saint-Emilion

2018	Canon-La-Gaffelière	245
1998	Troplong Mondot	195
1989	Cheval Blanc	1100
1992	Cheval Blanc	900
1979	Figeac (Jeroboam)	1950

Haut-Médoc

2020	Charmail	60
------	----------	----

Moulis-en-Médoc

2010	Chasse-Spleen	150
2020	Chasse-Spleen	95

BORDEAUX

Vins rouges *Red wines*

Lalande de Pomerol

2018 La Rose Trémière 43

Côtes de Bourg

2019 Clos du Notaire 32

Saint-Estèphe

2018 Frank Phélan 62

Pauillac

2019 Lacoste Borie 84

2006 Haut-Bages Libéral 150

2015 Lynch-Bages 325

1980 Mouton Rothschild 850

1990 Mouton Rothschild 1050

1979 Latour 850

1989 Latour 1100

1991 Lafite 1300

Montagne-Saint-Emilion

2015 La Folie (Domaine Gonzague) 39

Sainte-Foy, Côtes de Bordeaux

2018 Château Martet "Réserve de Famille" 95

BORDEAUX

Vins blancs *White wines*

Graves

2016 Grand Abord 32

BOURGOGNE

Vins rouges *Red wines*

Hautes-Côtes de Nuits

2019	Dufouleur C.Y. <i>16ème Génération</i>	44
2019	Domaine Montmain	48

Moulin À Vent La Rochelle

2018	Merlin Olivier	68
------	----------------	----

Givry 1er cru L'Empreinte

2021	Joblot	66
------	--------	----

Maranges 1er cru Clos de la Boutière

2019	Bachelet Monnot	85
------	-----------------	----

Nuits St Georges

2021	Maison Henri Gouges	120
------	---------------------	-----

Volnay Clos D'Audignac

2020	Pousse D'Or	170
------	-------------	-----

Pommard 1er Cru Les Jarollières

2020	Pousse D'Or	160
------	-------------	-----

Chambolle Musigny Les Bussières

2020	Jouan Olivier	140
------	---------------	-----

Domaine de la Romanée-Conti

1976	Echezeaux	1800
1976	Romanée Saint Vivant	2500
1976	La Tache	4300

BOURGOGNE

Vins blancs

White wines

	Hautes-Côtes de Nuits	
2020	Domaine Montmain - Rouard	53
2018	Domaine Montmain - Jiromées Grande Tradition	65
	Petit Chablis	
2022	Simmonet Febvre	44
	Chablis	
2022	Droin	55
	Montagny 1er cru	
2021	Feuillat - Juillot	65
	Meursault	
2021	Maison Louis Latour	140
	Puligny-Montrachet 1er cru Hameau de Blagny	
2019	Maison Louis Latour	165
	Corton-Charlemagne	
2018	Maison Louis Latour	250
	Côtes de Beaune	
2021	Domaine Maillard - Aligoté	30

SAVOIE

Vins rouges Red wines

Persan

2022 Bertholier 58

Mondeuse Inte Graal

2020 Château de Mérande 60

Gamay

2022 Cave de Cruet 32

Vins blancs White wines

Vieilles Vignes - Jacquère de Chignin

2023 Bertholier 31

Les Salins - Chignin

2021 Bertholier 55

VALLÉE DU RHÔNE

Vins rouges *Red wines*

	Côtes du Rhône St Esprit	
2021	Delas	33
	Vacqueyras	
2022	Alain Jaume	47
	Crozes-Hermitage - Domaine des Grands Chemins	
2021	Delas	63
	Châteauneuf-du-Pape	
2021	Laurent Tardieu	87
	Côte-Rôtie	
2021	Laurent Tardieu	120
2020	Delas	320

Vins blancs *White wines*

	Vacqueyras Vieilles Vignes	
2021	Laurent Tardieu	57
	Condrieu	
2022	Laurent Tardieu	97

HERAULT

Vins rouges *Red wines*

2016	La Grange des Pères	450
2017	La Grange des Pères	500
2018	La Grange des Pères	450

LOIRE

Vins rouges *Red wines*

Sancerre

2022 La Poussie 52

Chinon Domaine

2020 Baudry B 35

Bourgueil Vingt Lieux dits

2020 Gauthier P. Et R. 48

Vins blancs *White wines*

Layon " Clos De La Bergerie "

2020 Domaine De La Bergerie 39

Pouilly-Fumé

2022 Pabiot JD 58

Menetou-Salon

2022 Teiller 44

PROVENCE ROSÉ

Vins rosés *Red wines*

Côtes de Provence 75cl

2022 Minuty 40

2022 Ott 45

Côtes de Provence 150cl

2022 Minuty 75

2022 Ott 80

Côtes de Provence 50cl

2022 Ott 30

TakeAway



A PARTAGER

ENTRE MONCHUS

TO SHARE

Planche tome, raclette, bleu de Bonneval, Abondance, pain de campagne & confit d'oignons 18
Tome, raclette & goat cheese, farmhouse bread & smoked onion jam

ENTRÉES

STARTERS

Terrine maison, tout schuss de légumes à la braise 18
Home-made terrine with braised vegetables

SALADE

SALAD

Cœur de sucrine, copeaux Reggiano, volaille fermière à la braise 21
Heart of sucrine lettuce with Reggiano cheese, free-range poultry by the fire

PLATS

MAIN COURSE

Raclette Party - votre plateau pour une raclette réussie chez vous 28

Demi-coquelet, écrasé de pommes de terre 29
1/2 cockerel, mashed potatoes

Carbonnade flamande, grenailles cendrées confites, lardons & oignons grelots 23
Genuine Flemish Carbonnade, baked potatoes, bacon & spring onions

DESSERTS

DESSERTS

Mousse au chocolat extra bitter 12
Guyaquil chocolate mousse

Tiramisu crème de marrons ou traditionnel 12
Chestnut cream or traditional tiramisu

- Dernière commande à 16 heures -
- Last order by 4PM -