

LA CARTE DU R



1635 Route des Communailles
74170 Saint-Gervais Mont-Blanc

+33 (0) 4 50 21 67 70
info@lerelaisdescommunailles.com



À PARTAGER

ENTRE MONCHUS


TO SHARE



- Charcuterie de la région, confit d'oignons acidulé balsamique **24**
Regional charcuterie, balsamic sour onion confit
- Fromages de la Ferme des Roches Fleuries **26**
Cheeses from the Farm "Les Roches Fleuries"
- Crudités façon mezze, humus, tzaziki, tapenade, concombre, radis, **22**
salade, tomates cerises, choux fleurs, salade romaine, croutons
Mezze-style raw vegetables, humus, tzaziki, tapenade, cucumber, radish, salad, cherry tomatoes, cauliflower, romaine salad, croutons

ENTRÉES

STARTERS

- Burrata des Pouilles, tomates anciennes, crème de basilic **22**
Pugliese burrata, tomatoes, basil cream
- Jambon fumé de Savoie, rafraîchi de melon - pastèque **23**
Savoy smoked ham, freshened with melon - watermelon
- Suprême de pomelos avocat, croquette de crabe, jalapeños **25**
Avocado and pomelos supreme, crab croquette, jalapeños
- Ceviche de dorade guacamole, citron vert **24**
Sea bream ceviche with guacamole and lime
- 

LES PLATS DU R

MAIN COURSES

Entrecôte Aubrac, sauce béarnaise maison Aubrac rib steak with home-made Béarnaise sauce	29
Tartare boeuf, frites fraîches Beef tartare with fresh chips	26
Paillard de poulet, salade d'haricots verts Chicken paillard, green bean salad	24
Saucisse purée de notre enfance, son jus de viande, écrasée de pomme de terre Sausage from our childhood, gravy, mashed potatoes	18
Omelette, lardons, pommes de terre, oignon, fromage Omelette, bacon, potatoes, onion & cheese	16
Pavé de saumon fumé à la braise, persillade au jus de citron Smoked salmon steak by the fire with lemon juice parsley	26
Salade végétarienne Vegetarian salad	17
Suggestion de la semaine Chef's weekly suggestion	24

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

LES

INCONTOURNABLES

MUST-HAVES

Raclette de la Ferme des Roches Fleuries* Cheese Raclette from the Roches Fleuries Farm	31
Fondue savoyarde aux fromages de la Ferme des Roches Fleuries* Cheese Fondue from the Roches Fleuries Farm	34

* seulement mercredi & samedi soir/ only on Wednesday & Saturday evening



AMBIANCE KIDS

KIDS PARTY



PLATS

Main course

- Steack haché maison 15
Homemade minced steak
- Aiguillettes de poulet façon nuggets 15
Homemade chicken nuggets

DESSERTS

- Un vrai yaourt de montagne made in Saint-Gervais 7
Genuine mountain yoghurt made in Saint-Gervais
- Moelleux chocolat 7
Chocolate cake



DESSERTS

DESSERTS

- Mousse chocolat, groseille & crème vanille 13
Choco mousse, berries & vanilla cream
- Baba Donpapa 13
Rum baba
- Tiramisu à la fraise 13
Strawberry tiramisu
- Pâtisserie de la semaine 13
Pastry of the week
- Coupe de glaces - 3 boules 9
Cup of ice cream - 3 scoops

