

Depuis 1979

Brasserie Le Munich

Since 1979

Pour l'apéritif

Vin effervescent de Savoie 4.20
méthode traditionnelle
à la framboise

Bloody Mary 8.50

Américano 8.50

Cachanchara (short drink) 6.90
Rhum Cubain, citron vert, miel.

A consommer tel quel ou à allonger à
l'eau plate

Anisés 3.50

Ricard, Pastis 51, Pernod, Casanis,
Berger blanc

Martini 4.10

Rosé, dry, rouge, blanc

Suze 4.10

Campari 4.40

Les oubliés 4.10

Dubonnet, Saint-Raphaël,
Lillet, Absinthe

Vin de prune Japonais 4.10

Porto



Niepoort

Blanc ou rouge

Le verre 4.80

Le LBV 2011

En bouteille 75 cl 38.00

Si vous ne terminez pas la bouteille, nous nous ferons un plaisir
de la reboucher afin que vous puissiez continuer à
l'apprécier chez vous

Le Late Bottled Vintage est un Porto issu d'une seule année.
Le vin vieillit 4 à 6 ans dans grandes cuves anciennes de chêne.

A partager pour l'apéritif ou en entrée

Assiette de charcuteries 8.40
Jambon, coppa, saucisson, l'Ancele®

La planche 15.90
Jambon, coppa, saucisson, l'Ancele®,
œuf de marmotte®, jambon blanc

L'ardoise 23.40
Jambon, coppa, saucisson, Tavaillon®,
l'Ancele®, jambon blanc, terrine maison,
œuf de marmotte®, Tomme, Reblochon

L'Ancele: filet de porc séché aux bourgeons de sapin

Tavaillon: viande bœuf séchée
et marinée à la gnôle de prunes

œuf de marmotte: saucisson aux noisettes, noix,
amandes et myrtilles

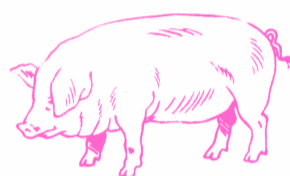
Les Salaisons artisanales Mont Charvin vous garantissent
des fabrications sans colorant, sans polyphosphate, sans
ascorbate ni lactose.



Terrine maison au poivre vert

7.50

Homemade terrine



Nous
tenons à votre
disposition une carte
des allergènes

Les burgers du Munich

Hamburger 15.00

pas comme chez les Américains

steak haché, lard grillé, sauce tomate, sauce tartare,
pain à bruschetta toasté au Reblochon et salade verte

*Beef, bacon, green salad, tomato sauce
& two toasts with Reblochon cheese*

Burger de la mort qui tue 16.80

Steak haché, lard grillé, galette de pommes de terre,
sauce tomate, sauce tartare, pain à bruschetta toasté au Reblochon,
salade verte et œuf à cheval

*Beef, bacon, green salad, hash brown potatoes,
two toasts with Reblochon cheese topped with fried egg*

Fat bastard 20.30

Deux steaks hachés, deux lards grillés, galette de pommes de terre,
sauce tomate, sauce tartare, pain à bruschetta toasté au Reblochon,
salade verte et œuf à cheval

*Double beef & bacon, green salad, hash brown potatoes,
two toasts with Reblochon cheese topped with fried egg*

Portion de frites 3.50



Pour commencer

Carpaccio de bœuf 7.80

Sliced raw beef, lemon & olive oil

Les œufs mayonnaise 4.00

De la ferme les volailles du Semnoz (2 pièces)

Salade au St Marcellin 7.80

1/2 St Marcellin sur toast

À l'huile de noisette et amandes grillées

*Hot cheese on toast, green salad,
hazelnut oil and grilled almonds*

Assiette de charcuteries 8.40

Jambon, coppa, saucisson, l'Ancele®
Assorted delicatessen

Salade verte de saison 3.50

Seasonal green salad

La Focaccia

13.90

Pain Focaccia

Garni de petits légumes marinés

Copeaux de Parmesan

Salade et pesto

Pour encore plus d'Italie!

Supplément Coppa 1.00€

Depuis 1979

Brasserie

Les tartiflettes

Tartiflette classique 14.90
Reblochon fondu sur pommes
sautées aux oignons et lardons
*Melted cheese on fried potatoes
with onions & bacon*

Tartiflette à la tomme et au cumin 15.50
(Reblochon et Tomme)
*Melted cheese on fried potatoes with onions,
bacon & Tomme cheese*

Supplément jambon, coppa et saucisson 4.00
pour accompagner votre Tartiflette

Les Tartiflettes sont servies
avec de la salade verte
Tartiflettes are served with green salad

Assiettes repas

El pollo loco 16.00
salade verte, œuf dur, crudités,
Légumes marinés, poulet
*Green salad, hard boiled egg, mix of fresh vegetables
and chicken*

En passant par Serraval 16.00
Charcuterie, Tomme, Reblochon, lard grillé
Pommes vapeurs et salade verte
*Ham, dry sausage, Tomme, Reblochon, grilled bacon
Boiled potatoes & green salad*

La 38/74 15.50
2 Toasts chauds au Reblochon,
2 Toasts chauds au St Marcellin
Jambon cru et salade verte
4 Toasts with cheese, smoked ham & green salad



Ravioles Du Dauphiné



Ravioles à la crème de parmesan 15.50
Servies avec de la salade verte
*Pasta with cheese filling
Served with green salad*

Fromages

Saint-Marcellin 4.50

Tomme, Reblochon 5.00

NOUS N'ACCEPTONS PAS

Les chèques, ni les chèques vacances merci
CB 11 € minimum
Prix TTC Boissons non comprises



Coté boucherie

Pièce de bœuf du jour grillée
frites et salade verte
(affichée sur ardoise)
Steak & french fries

Tête de veau 16.60
Pommes vapeur, sauce gribiche
*Veal calf head, boiled potatoes
& gribiche sauce*

Saucisses de Savoie au foin 15.80

Diot et Pormonier cuisinés au foin,
pommes de terre sautées aux lardons et oignons
*2 different local sausages cooked in hay
served with potatoes, onions & bacon*



Pormonier
Saucisses de Savoie à base de porc,
légumes et herbes



Fish & chips

15.90
Filet de poisson en beignet, frites et sauce tartare

Since 1979

Le Munich

Les tartares

Viande de bœuf Française
coupée aux couteaux
100 % Charolais

Tartare Italien 16.60
huile d'olive, parmesan, basilic
et vinaigre balsamique

*Raw minced meat, olive oil, parmigiano, basil,
balsamique vinegar*

Tartare méditerranéen 16.40
Tartare classique relevé d'une pointe d'ail
et de tapenade d'olive noire
Raw minced meat, olives & garlic seasoning

Tartare Indien 16.40
curry et noix de coco
Raw minced meat (korma style)

Tartare Savoyard 16.60
Huile de noisette, Tomme de Savoie, cumin
et amandes grillées
*Raw minced meat, hazelnut oil, Tomme de Savoie
cumin & grilled almonds*

Tartare assaisonné par le chef 16.20
Raw minced meat, chef seasoning

Nos tartares sont servis avec des frites
et salade verte

*Tartare are served with french fries
& green salad*

La 360

Pour les serial beef lovers

Pour les amateurs, 360 gr de pur bœuf
décliné en dégustation de 4 tartares
Italien, Savoyard, Indien
et Méditerranéen.
Salade verte
& frites

28.50€

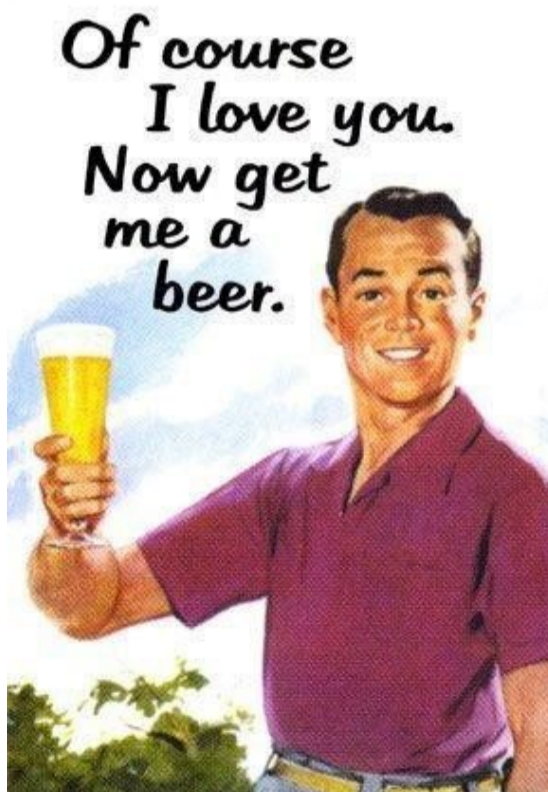
Pour les petits

servis jusqu'à 12 ans tarifs hors boissons

Petit Savoyard 8.70
Tartiflette, salade verte

Petit charcutier 8.30
Jambon blanc, frites

Petit pirate 9.00
Filet de poisson en beignet, frites



L'alcool au volant, un
risque pour vous et
pour les autres !
Ne pas conduire après
avoir consommé
de l'alcool.

Pour un bon déroulement du service, nous nous réservons
le droit de refuser les changements sur certains plats.
Merci de votre compréhension.