



CUISINE D'ICI
SERVICE CONTINU 11H - 22H

Les Contamines-Montjoie

 @lecarnotzet74

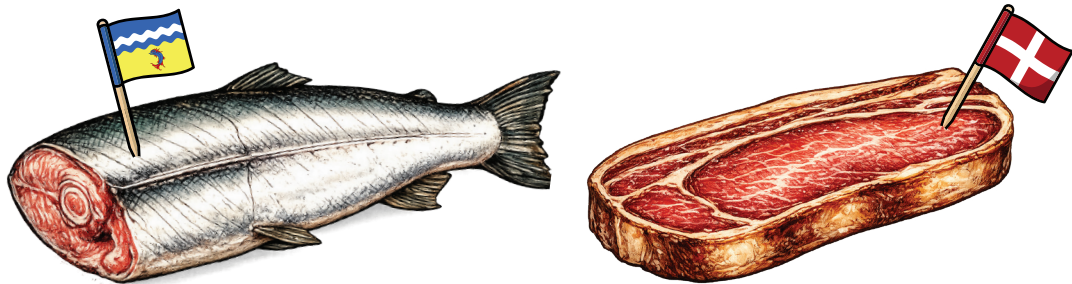
 @lecarnotzet.lescontamines
lecarnotzet-lescontamines.com

L'équipe du Carnotzet vous souhaite la bienvenue.

Notre intention est de vous faire découvrir une cuisine de saison, simple, gourmande et issue de produits locaux de qualité.

Pour cela, nous avons privilégié les circuits courts en travaillant en direct avec des producteurs savoyards.

Tous les animaux dont sont issus nos viandes, poissons et charcuteries ont été élevés et abattus en Haute-Savoie et en Isère.




Tous les oeufs que nous utilisons nous sont livrés entiers par des producteurs de Haute-Savoie labellisés Agriculture Biologique.





Vous ne trouverez pas chez nous les grandes marques auxquelles vous êtes habitués. Nous espérons que les alternatives proposées vous satisferont.

Scannez-moi !
Scan me!



WIFI 

 Freebox CARNOTZET

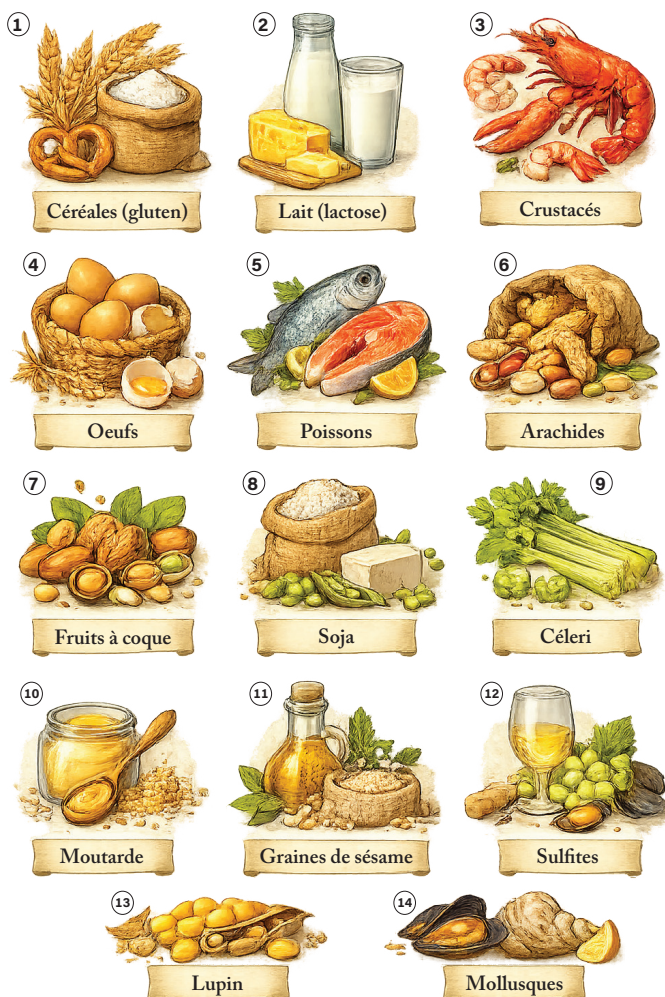
 CARNOTZET
* * * *

 BIO Produit bio

 Plat sans produits d'origine animale

 Plat végétarien

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGENI / 致敏原



Les allergènes concernent un nombre grandissant de personnes.

Nous avons associé des numéros à chaque recette pour vous permettre d'identifier plus facilement les principaux. Cependant, certains dressages et décorations peuvent contenir des allergènes en très petite quantité qui ne sont pas indiqués.

Si vous êtes sujet à des allergies, n'hésitez pas à nous en faire part avant de faire votre choix.



			
①	Cereals (gluten)	Cereali (glutine)	含麸质的谷物
②	Milk (lactose)	Latte (lattosio)	牛奶(乳糖)
③	Crustaceans	Crostacei	甲壳类动物
④	Eggs	Uova	鸡蛋
⑤	Fish	Pesce	双鱼座
⑥	Peanuts	Arachidi	花生
⑦	Nuts	Frutta a guscio	坚果
⑧	Soya	Soia	索賈
⑨	Celery	Sedano	芹菜
⑩	Mustard	Senape	芥末
⑪	Sesame seeds	Semi di sesamo	芝麻籽
⑫	Sulphites	Solfiti	亚硫酸盐
⑬	Lupin	Lupino	鲁邦
⑭	Shellfish	Molluschi	软体动物



BOISSONS FRAÎCHES

Yaute Cola ^ℱ BIO (33 cl)	4 €
Yaute Limonade ^ℱ BIO (33 cl)	4 €
Yaute Tonic ^ℱ BIO (33 cl)	4 €
Yaute Diabolo (33 cl)	4 €
<i>Grenadine, Menthe, Pêche, Cerise, Myrtille, Citron, Fraise, Cassis</i>	
Sirop à l'eau (25 cl)	2 €
Jus de Fruits Bissardon (25 cl)	4 €
<i>Poire, Pêche, Abricot, Framboise, Tomate, Orange, Ananas, Mangue, Pomme</i>	
Cidre Veyrat ^ℱ BIO (33 cl)	
Brut ou Doux	7 €
Ginger Beer Maison Veyrat ^ℱ BIO (33 cl)	5 €

BIÈRES SANS ALCOOL 33 CL

Brasseurs Savoyards 0% ^ℱ BIO ①	7 €
IPA Maison Veyrat ^ℱ BIO ①	7 €

NOS MOCKTAILS 8 €

Pop Star	<i>Vanille, Citron vert, Passion, Mangue</i>
Mishka	<i>Cranberry, Poire, Vanille</i>
Olaf	<i>Abricot, Passion, Cerise, Citron</i>
Virgin Mojito Framboise	<i>Citron vert, Cassonade, Menthe fraîche, Framboise</i>



EAUX MINÉRALES

Sparea Plate ou Gazeuse (50 cl)	4 €
Sparea Plate ou Gazeuse (1 L)	6 €

Ici tout est



NOS INFUSIONS GLACÉES MAISON 4 €

- Verveine, Lavande, Gingembre, Concombre
- Pomme, Hibiscus, Cassis, Framboise
- Notre Ice Tea Pêche



BOISSONS CHAUDES

Café ^ℱ BIO	2 €
Déca ^ℱ BIO	2 €
Allongé ^ℱ BIO	2 €
Noisette ②	2 €
Café au lait ②	3 €
Double Café ^ℱ BIO	4 €
Café Viennois	5 €
Chocolat Viennois ②	6 €
Thés & Infusions ^ℱ BIO	4 €
Chocolat Chaud ②	5 €
Café Latte ②	5 €
Cappuccino ②	5 €
Affogato ②	5 €
<i>Boule Vanille, Espresso</i>	
Supplément Lait d'Avoine	0 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix Service Compris



NOS BIÈRES ^① PRESSION

	25cl	33 cl	50 cl
Marie-Louise 4,2 %	4 €	5 €	7 €
<i>Blonde traditionnelle, fraîche et désaltérante</i>			
Big Aya 5,5 %	5 €	6 €	9 €
<i>IPA aux 3 Houblons Phantasm, Mosaïc & Citra</i>			
Blanche 3,8 %	5 €	6 €	9 €
<i>Wheat beer aux houblons Mosaïc, Mandarina Bavaria et Citra</i>			
Triple French Touch 7 %	5 €	6 €	9 €
<i>Blonde belge aux houblons français</i>			
Monaco / Panaché	4 €	5 €	7 €
Amer Bière	5 €	6 €	9 €

BIÈRES BOUTEILLE (33 CL)



La Pieuca Blonde ^① 7 €
Bière brassée au coeur de notre village



BRASSERIE VEYRAT

Rousse ^① 7 €
Explosion de houblons et arômes de fruits exotiques

Ambrée ^① 7 €
Franche amertume, arômes fruités et fleuris

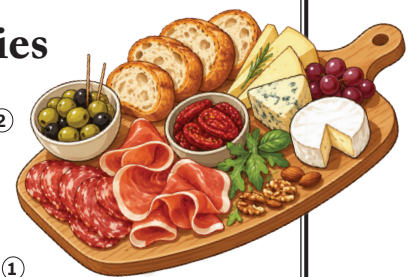
Imperial Stout ^① 8 €
Notes de malt, café et chocolat

APÉRITIFS

Kir au Vin de Savoie (14 cl)	5 €
<i>Myrtille, Chataigne, Cassis, Mûre, Pêche de Vigne, Violette</i>	
Kir à l'Ayze (12 cl)	8 €
Coupe d'Ayze (12 cl)	8 €
Kir Royal au Champagne (12 cl)	12 €
Coupe de Champagne Fines Bulles (12 cl)	12 €
Pastis des Alpes (3 cl)	5 €
Whisky Châtaigne des Aravis (4 cl)	8 €
Whisky Source 2.1 Brasserie Veyrat (4 cl)	11 €
Whisky du Mont Blanc (4 cl)	14 €
Vodka du Mont Blanc (4 cl)	8 €
Gin des Aravis (4 cl)	8 €
Supplément soft	3 €

PLANCHES APÉRITIVES 18 €

- Charcuteries
- Fromages ^②
- Mixte ^②
- Végétale ^①



*Poivronnade, Caviar
d'Aubergines, Tapenade d'Olives*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix Service Compris





NOS COCKTAILS

- L'Amour sur les Pistes** 11 €
Vodka du Mont Blanc, Pêche, Cerise, Citron Vert, Cranberry, Orange, Ananas
- Yeti's Pornstar** 11 €
Vodka du Mont Blanc, Vanille, Citron Vert, Mangue, Passion
- Mojito Verveine Framboise** 12 €
Verveine, Menthe, Pomme, Framboise
- Gin To Sommet** 13 €
Gin des Aravis, Baies de Genièvre, Basilic, Myrtille, Tonic, Citron Vert



NOS SPRITZ - 13 €

- Garden Spritz**
Limoncello, Hibiscus, Menthe
- Mountain Spritz**
Génépi, Violette, Framboise
- Forest Spritz**
Sapinette, Myrtille, Châtaigne



COMPOSE TA MULE - 12 €

Une Tasse en Cuivre, des Glaçons, du Jus de Citron vert,
 de la Ginger Beer Savoyarde, et au choix...

Une liqueur & Une crème

Coco
Passion
Poire
Framboise
Génépi
Chipotle
Sapinette



Guignolet (cerise)
Myrtille
Châtaigne
Pêche
Cassis
Mûre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix Service Compris



MENU ENFANT 15 €

1 boisson au choix

Fish & Chips ①②④⑤

ou

Jambon cuit, Purée onctueuse ②

ou

Mini Pièce du Boucher, Frites

Glace ② ou Gaufre-①②

Ici tout est



NOS ENTRÉES & TAPAS

Sticks d'Abondance ①②④ 10 €

Gravlax de Truite Arc-en-Ciel ②⑤ 12 €

Accras de Truite Arc-en-Ciel ②⑤ 9 €

Oeufs Meurette ②④⑫ 10 €

Poivronnade ① 7 €

Caviar d'Aubergines ① 7 €

Tapenade d'Olives ① 7 €

Os à Moëlle & Pain à l'Ail ① 12 €

Selon arrivage

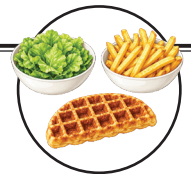
SALADES 18 €

Lacs Jovets ①②④⑩
Brebichou pané, Jambon cru, Tagliatelles de Légumes, Chips...



Col du Bonhomme ②⑩
Saucisson, Abondance, Tagliatelles de Légumes, Chips...

GAUFRES SALÉES



servies avec

Salade Verte et Frites

Monsieur/Madame ①②⑩ 16 € / 18 €

Compotée d'Oignon, Jambon cuit, Raclette de Savoie... (Oeuf bio)

Alpage ①②⑩ 18 €

Merguez, Poivrons, Brebichou...

LES POKÉS

Riz vinaigré, Tomates, Fraises, Concombres, Tagliatelles de Légumes, Chou au Curry, Vinaigrette Gingembre/Sésame, Graines de sésame au curry...



Tofu ① ⑧⑩⑪ 18 €

Gravlax de Truite ⑤⑩⑪ 20 €

Tataki de Boeuf ⑩⑪ 20 €

Tous les animaux dont sont issus nos viandes, poissons et charcuteries ont été élevés et abattus en Haute-Savoie et en Isère

Prix Service Compris



NOS PLATS

- Pièce du Boucher (env. 300 g) ② 29 €
Sauce Bleu de Bonneval, Pommes Frites, Petits Légumes
- Côte de Cochon Fermier (env. 400 g) 27 €
Sauce Bourguignonne, Purée rustique et Petits Légumes ②⑫
- Pavé de Truite Arc-en-Ciel ⑤ 27 €
Beurre Blanc Poire-Estragon, Riz de Camargue à la fleur d'hibiscus, Petits légumes
- Le Burger du Carnotzet ①②⑩ 24 €
Steak haché 180g, Pommes Frites, Ketchup Maison, Raclette IGP, Oignons Confits, Pain du Boulanger (Versions ④ / ⑤ possibles)

- Crumble Courgettes-Tomates ④ ①②⑦ ... 22 €
Chèvre frais, Pesto Rouge et Pignons de Pin
- Tajine d'Été ④ ①⑦ 22 €
Oignons, Tomates, Aubergines, Courgettes, Carottes, Abricots secs, Servi avec Semoule Avec Merguez 26 €
- Notre Tartiflette ②⑩ 21 €
- Notre Croziflette ②⑩ 23 €
- Notre Boîte Chaude (Miel-Ail des Ours) ②⑩ 25 €
Servie avec Salade Verte, Pommes de Terre & Charcuteries

SPÉCIALITÉS À PARTAGER (MINIMUM 2 PERSONNES)

NOS FONDUES

①②⑩

Toutes nos fondues sont préparées à base de Tomme de brebis, Beaufort AOP et Abondance AOP, et sont servies avec salade et croûtons assaisonnés.

- La Carnotzet 25 €/pers
Au Vin Blanc Jacquère
- La Châtaigne 27 €/pers
Jacquère et Crème de Châtaigne
- L'Ayze 29 €/pers
Vin Pétillant Traditionnel de Savoie
- La Bonneval 31 €/pers
Jacquère, Vin Cuit, Bleu de Bonneval
- Supplément Ogres (Cubes de Rumsteack) 7 €
- Supplément Charcuterie 6 €

PIERRE CHAUDE VOLCANIQUE

stocks limités, servie avec Salade, Frites & Sauces ②⑩⑫
Poire de Boeuf 30 €/pers



NOS RACLETTES

servies avec Pommes de Terre, Salade Verte & Charcuterie ②⑩
Nature 30 €/pers
Fumée 32 €/pers

Tous les animaux dont sont issus nos viandes, poissons et charcuteries ont été élevés et abattus en Haute-Savoie et en Isère

Prix Service Compris



Le Carnotzet

CARTE DES VINS

NOS AOC SAVOIE



BLANCS



Secs

- | | | | | |
|--|---------------------------------------|-----|------|------|
| | Apremont..... | 5 € | 9 € | 23 € |
| | 100% <i>Jacquère</i> | | | |
| | Domaine Philippe Betemps | | | |
| | Sec, Minéral, Léger perlant naturel | | | |
| | Chignin ^{BIO} | 6 € | 10 € | 27 € |
| | 100% <i>Jacquère</i> | | | |
| | Domaine de la Gerbelle | | | |
| | Friand, Equilibré, Léger | | | |
| | Verdesse..... | 9 € | 15 € | 40 € |
| | 100% <i>Verdesse</i> | | | |
| | Domaine Jean-Pierre Grisard | | | |
| | Bouche fraîche, Minéral, Tonique | | | |
| | Roussette..... | 6 € | 10 € | 27 € |
| | 100% <i>Altesse</i> | | | |
| | Domaine Philippe Betemps | | | |
| | Riche, Aromatique, Soyeux | | | |
| | Petite Arvine..... | 9 € | 15 € | 40 € |
| | 100% <i>Petite Arvine</i> | | | |
| | Domaine Jean-Pierre Grisard | | | |
| | Puissant, Gourmand, Fleuri | | | |
| | Chignin-Bergeron ^{BIO} | 7 € | 12 € | 32 € |
| | 100% <i>Roussanne</i> | | | |
| | Domaine de la Gerbelle | | | |
| | Structuré, Fruité, Plaisir | | | |
| | Un P'tit coin de Paradis..... | 9 € | 15 € | 40 € |
| | 100% <i>Chasselas</i> | | | |
| | Les Vignes de Paradis | | | |
| | IGP Vin des Allobroges | | | |

Doux



ROUGES



Légers

- | | | | | |
|--|------------------------------------|-----|------|------|
| | Paulette..... | 8 € | 13 € | 36 € |
| | 100% <i>Gamay</i> | | | |
| | Les Quilles Libres | | | |
| | Friand, Juteux, Croquant | | | |
| | Arbin ^{BIO} | 8 € | 13 € | 36 € |
| | 100% <i>Mondeuse</i> | | | |
| | Domaine de la Gerbelle | | | |
| | Equilibré, Fin, Complexe | | | |
| | Mondeuse - Sublime..... | 5 € | 9 € | 23 € |
| | 100% <i>Mondeuse</i> | | | |
| | Cave Coopérative de Cruet | | | |
| | Robuste, Riche et fruité | | | |
| | Étraire de l'Adui..... | 8 € | 13 € | 36 € |
| | 100% <i>Étraire de l'Adui</i> | | | |
| | Domaine Jean-Pierre Grisard | | | |
| | Friand, Fraicheur, Fleuri | | | |
| | Persan..... | 9 € | 15 € | 40 € |
| | 100% <i>Persan</i> | | | |
| | Domaine Jean-Pierre Grisard | | | |
| | Puissant, Long, Fruits Rouges | | | |
| | Cabernet Sauvignon..... | 8 € | 13 € | 36 € |
| | 100% <i>Cabernet Sauvignon</i> | | | |
| | Domaine Jean-Pierre Grisard | | | |
| | Epicé, Tanique, Corsé | | | |

Puissants



PÉTILLANT



- | | | |
|--|-----|------|
| Ayze..... | 8 € | 40 € |
| 90% <i>Gringet</i> , 10% <i>Roussette</i> | | |
| Domaine Gantin | | |
| Fines bulles, Robe dorée,
Levures indigènes | | |

BLOUGE



- | | | | |
|---|-----|------|------|
| Josette..... | 8 € | 13 € | 36 € |
| 50% <i>Chasselas</i> , 50% <i>Gamay</i> | | | |
| Les Quilles Libres | | | |
| Déroutant, Désaltérant, Fruité | | | |

ROSÉ



- | | | | |
|------------------------------------|-----|-----|------|
| Demois'Ailes..... | 5 € | 9 € | 23 € |
| 100% <i>Mondeuse</i> | | | |
| Domaine Jean-Pierre Grisard | | | |
| Fleuri, Agrumes, Fraicheur | | | |





L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.






Prix Service Compris



Le Carnotzet

CARTE DES VINS

-  Coupe (12 cl)
-  Verre (14 cl)
-  Grand verre (25 cl)
-  Bouteille (75 cl)

-  Pétillant
-  Blanc
-  Rouge
-  Blouge
-  Rosé


CHAMPAGNE

-  Jean Marie Mercier
Cuvée Spéciale..... 12 € 70 €
AOC Champagne
Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

BOURGOGNE

-  Domaine John Corsin  8 € 13 € 36 €
AOC Mâcon La Roche-Vineuse
100% Chardonnay


-  Domaine John Corsin  8 € 13 € 36 €
AOC Bourgogne Pinot Noir
100% Pinot Noir


-  Les Noizons 2018 74 €
AOP Pommard
100% Pinot Noir




LANGUEDOC

-  Domaine Pierre Belle
Flore & Sens  6 € 10 € 27 €
AOC Coteaux de Béziers
100% Viognier

-  Croix de Mazers - Fontesole..... 8 € 13 € 36 €
AOC Languedoc Pézenas
70% Syrah, 30% Grenache

-  Prieuré St Hippolyte
Cuvée Excellence..... 7 € 12 € 32 €
AOC Languedoc
70% Syrah, 30% Grenache

VALLÉE DU RHÔNE

-  Domaine du Mortier..... 9 € 15 € 40 €
AOC Saint Joseph
80% Roussanne, 20% Marsanne

-  Le Zef - Domaine du Mortier ... 7 € 12 € 32 €
Vin de France
100% Syrah

-  Domaine du Mortier..... 9 € 15 € 40 €
AOC Saint Joseph
100% Syrah

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix Service Compris



NOS DESSERTS

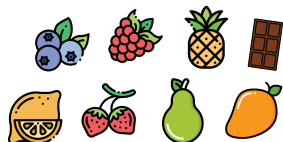
Tiramisu Palet Breton-Caramel	Tartelette aux Fraises d'ici ①②④..... 9 €
Beurre salé ①②④⑫..... 9 €	Clafoutis Myrtille ①②④..... 9 €
Crème Brulée à la Myrtille ②④..... 9 €	Crumble de Fruits d'Été ①..... 10 €
Cheese Cake au Citron ①②④..... 9 €	Planchette de Fromages ②..... 10 €
Café gourmand ①②④..... 10 €	<i>Brebichou, Chèvre frais, Reblochon Fermier, Abondance, Bleu de Bonneval</i>
Thé gourmand ①②④..... 12 €	

Glaces & Cows®
GLACES ET SORBETS FABRIQUÉS À LA FERME

Chez
Edgar

Sorbets :

Myrtille, Framboise,
Citron, Fraise, Poire
Ananas, Mangue,
Chocolat



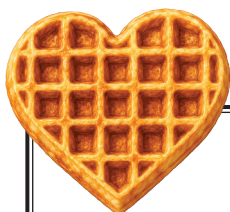
Crèmes Glacées ② :

Chartreuse, Fleur de Lait, Pistache,
Caramel, Vanille, Café, Coco



1/2/3 boules..... 4/6/8 €
Supplément Crème Fouettée ②..... 1 €

Coupe Colonel ①..... 10 €	<i>2 boules Citron et Vodka du Mont Blanc</i>
Coupe Généreuse..... 10 €	<i>2 boules Chartreuse et Génépi Berger</i>
Coupe des Ilettes..... 9 €	<i>Coco, Mangue, Ananas, Coulis citron, Crème fouettée</i>
Coupe Tout Schuss..... 9 €	<i>Myrtille, Fraise, Framboise, Coulis Framboise, Crème fouettée</i>
Tutti Frutti..... 10 €	<i>1 boule Mangue, 1 boule Myrtille, 1 boule Poire, Coulis Framboise, Fraises de Haute-Savoie, Crème fouettée</i>
Coupes Classiques..... 9 €	<i>Dame Blanche, Chocolat Liégeois, Café Liégeois</i>



NOS GAUFRES ①②④

Sucre..... 4 €
Framboise..... 5 €
Caramel Beurre salé..... 5 €
Notre Pâte à tartiner..... 6 €
Dame Violette..... 8 €
<i>Coulis Framboise, Chantilly, Sorbet Myrtille</i>
Dame Blanche..... 9 €
<i>Pâte à tartiner, Boule Vanille, Chantilly</i>
Supplément Crème fouettée ②..... 1 €



Ici tout est



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



BOISSONS CHAUDES

Café ^{BIO}	2 €
Déca ^{BIO}	2 €
Allongé ^{BIO}	2 €
Noisette ②	2 €
Café au lait ②	3 €
Double Café ^{BIO}	4 €
Café Viennois	5 €
Chocolat Viennois ②	6 €
Thés & Infusions ^{BIO}	4 €
Chocolat Chaud ②	5 €
Café Latte ②	5 €
Cappuccino ②	5 €
Affogato ②	5 €
<i>Boule Vanille, Espresso</i>	
Supplément Lait d'Avoine	0 €



DIGESTIFS

Génépi des Aravis (4 cl)	7 €	Eau de Vie Vieille Prune (4 cl)..	8 €
La Sapinette (4 cl)	8 €	Liqueur de Framboise (4 cl)	8 €
Limoncello Veyrat (4 cl)	8 €	Liqueur de Menthe (4 cl)	8 €
Eau de Vie Poire (4 cl)	8 €	Liqueur de Verveine (4 cl).....	8 €

Ici tout est



NOS IRISH COFFEES ②

Châtaigne Coffee	12 €
<i>Whisky Châtaigne des Aravis</i>	
Mont Blanc Coffee.....	12 €
<i>Génépi du Mont-Joly</i>	
Veyrat Coffee.....	14 €
<i>Whisky Source 2.1</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



PRODUCTEURS & PARTENAIRES LOCAUX



Pour en savoir plus

1. Brasserie du Giffre (Verchaix)
2. Brasserie Veyrat (Marcellaz-Albanais)
3. Brasseurs Savoyards (Alby-sur-cheran)
20. Jus Bissardon (Saint-Paul-en-Jarez)
21. Eaux Sparea (Toscane)
22. Sirops Eygubelle (Valaurie)
4. Maison Shoukâ (Chamonix)
5. Glaces & Cows (Plancherine)
6. La Pieuca (Contamines)
6. Les Glaces d'Edgar (Contamines)
7. Domaine Gantin (Ayze)
8. Domaine grisard (Fréterive)
23. Champagne Jean-Marie Mercier (Passy sur Marne)
9. Distillerie du Mont Blanc (Saint-

- Gervais-les-Bains)
10. Distillerie des Aravis (La Clusaz)
11. Ferme du Crêt (Thorens-Glières)
9. Chèvrerie du Val Montjoie (Saint-Gervais-les-Bains)
12. Bergerie des 2 Savoies (Flumet)
9. Ferme des Roches Fleuries (Saint-Nicolas de Véroce)
29. La Ferme de Bill (Beaumont)
30. La Ferme au Clerc (Chênex)
13. Julien Blondaz (Passy)
14. Ferme de Renard (Demi-Quartier)
24. Maison Gabriel Boudier (Dijon)
6. Boulangerie Aux Délices De Montjoie (Contamines-Montjoie)

25. Pisciculture Charles Murgat (Beaufort)
13. Saveurs de nos Montagnes (Passy)
6. L'alpage du Mont (Contamines-Montjoie)
15. Léon Rey (Sallanches)
16. Domaine Philippe betemps
17. Domaine La Gerbelle
18. Les Quilles Libres (Anthy-sur-Léman)
19. Cave de Cruet
26. Domaine John Corsin (La Roche Vineuse)
27. Cave de Fontès (Fontès)
28. Domaine du Mortier (Saint-Désirat)