

LE FORPERET

MONTALBERT 1600



Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre chalet rempli d'authenticité.

Nous sommes ouverts tous les midis en service continu et du lundi au samedi soir sur réservation avant 16h.



Boissons



Bières & Cidres

Pression au choix (25cl)	5.00€
Pression au choix (50 cl)	9.00€
Brasserie des Cimes :	
Blonde légère des cîmes - 5°	
Hors Piste - 6.5°	
IPA - 5°	
Brasserie des Cimes en bouteilles :	
YETI - Triple 8° (33cl)	9.00€
PISTE NOIR - Ambré 5.9° (33cl)	9.00€
AIGUILLE BLANCHE - Blanche 5° (33cl)	9.00€
LA MOUSSE FRAMBOISE - 5.2° (33cl)	9.00€
DESPERADOS - 5,9° (33cl)	8.00€
FISCHER - 6° (65cl)	9.00€
Cidre La Source du Verger	
Bouteille (75cl)	15.00€
Le verre (20cl)	5.50€

Apéritifs

Crémant de Savoie (12cl)	7.00€
Kir du Forperet (12cl)	4.90€
(Crème de myrtille, Pétillant de Savoie)	
Kir des "croués" sans alcool (12cl)	4.50€
(Sirop de myrtille, pétillant de pomme sans alcool)	

Verre de vin (rouge, blanc, rosé) (12cl)	4.00€
Kir (12cl)	4.50€
Martini blanc ou rouge (4cl)	4.50€
Suze (4cl)	4.50€
Porto (4cl)	4.50€
Spritz (Apérol, Pétillant, Perrier) (12 cl)	9.50€

Eaux

Minérales		Gazeuses :	
1/2 Evian	3.00€	Perrier (33cl)	3.50€
Evian (1l)	5.00€	1/2 Badoit	4.50€
Sirop	2.50€	Badoit (1l)	5.50€
(Myrtille, Cassis, Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat)			
Supplément sirop, tranche citron			0.20€

Boissons rafraîchissantes

Orangina (33cl)	4.00€
Coca Cola/Coca Zero (33cl)	4.00€
Limonade (lemonade) (25cl)	3.50€
Ice tea pêche (peach ice tea) (25cl)	3.50€
Schweppes Tonic / Agrumes (33cl)	4.00€
Fanta (33cl)	4.00€
Jus de fruits (25cl)	3.50€
Orange, abricot, ananas, pomme, tomate	

Boissons chaudes

Café (coffee)	2.20€
Double café (large coffee)	4.00€
Café Viennois (coffee with cream)	4.50€
Cappuccino	5.00€
Chocolat (hot chocolate)	4.00€
Chocolat viennois (hot chocolate with cream)	4.50€
Chocolat rhum (hot chocolate with rum)	7.00€
Thé (noir - vert - menthe)	3.50€
Infusion (verveine - tilleul)	3.50€
Vin chaud (hot wine)	4.50€
Grog	6.50€

Alcools

(uniquement pendant les repas)

Ricard (2cl)	3.50€
Vodka (4cl)	8.00€
Whisky (4cl)	8.00€
Whisky Glenfiddich (4cl)	8.50€
Poire (4cl)	8.00€
Cognac (4cl)	8.00€
Calvados (4cl)	8.00€
Baileys (4cl)	8.00€
Gin (4cl)	8.00€
Get 27 / 31 (4cl)	8.00€
Rhum Blanc (4cl)	8.00€
Rhum Captain Morgan (4cl)	8.00€
Rhum Diplomatico (4cl)	8.50€
Chartreuse verte (4cl)	9.00€
Marc de Savoie (4cl)	7.50€
Genépi (4cl)	7.50€
La Grolla (minimum 2 pers.)	7.00€/pers



Carte des vins

	Pichet	75 cl	50cl	25cl
Rouge, blanc, rosé		17.00€	11.50€	7.50€

Vins rouges 75cl 37,50cl

Savoie

Gamay - Adrien Veyron	22.00€
Mondeuse Noire. Obstinée- P. Grisard	29.00€

Côtes du Rhône

Syrah vigne antique	24.50€
St Joseph Les Médières	39.00€
Rasteau L'Espigouette	29.00€

Vins blancs 75cl 37,50cl

Savoie

Apremont - Adrien Veyron	22.00€
Roussette-Souveraine- P. Grisard	27.00€
Chignin Bergeron Opulent – P. Grisard	34.00€

Vins rosés 75cl 37,50cl

Rosé de Savoie

« Inattendu » - Mondeuse – P. Grisard	25.00€	16.00€
---------------------------------------	--------	--------

Côtes de Provence

Cinsault	23.50€
----------	--------

Les bulles (bouteilles)

Les bulles Champagne	55.00€
Crémant de Savoie – P. Grisard	33.00€



Pause gourmande

Uniquement le midi (only noon)

Nos salades :

Salade Paysanne (croûtons, lardons, beaufort, œuf parfait) (salad with croutons, chopped bacon, cheese, eggs)	18.00€
Salade croustillante (croustillant de poulet, magret fumé maison, œuf parfait) (salad with grilled chicken, duck, eggs)	19.50€
Salade chèvre chaud (pommes, noix, toast chèvres miel)  (salad with apples, nuts and goat cheese toast with honey)	17.50€

Nos omelettes (servies avec frites maison et salade)

Omelette du Chef à la tomme du Forperet fabriquée sur place,  (Local cheese omelette, chips and salad)	18.00€
Omelette Savoyarde (lardons, oignons, pommes de terre, Beaufort) (Savoyarde omelette with bacon, onions, potatoes, cheese)	17.50€
Omelette Forestière  (Mushroom omelette and chips)	17.50€

Assiette de frites maison  (Plate of chips)	7.50€
Croque-monsieur, Frites maison, Salade (Toasted ham and cheese sandwich, chips and salad)	17.50€
Poisson : Truite, Frites maison, Salade  (Fish : trout, chips and salad)	21.00€

Nos Cheeseburgers (servis avec frites maison et salade)

Raclette : simple (steak haché frais, fromage à raclette) ou double + 4.50€	19.00€
Reblochon : simple (steak haché frais, reblochon fermier) ou double + 4.50€	19.50€
Poulet : croustillant de poulet, chaudronnette fondue	19.00€
Végétarien : crick de pomme de terre, fromage à raclette, oignons 	18.50€

Prix nets – Services compris. Service included

Plat du jour (consultez l'ardoise)

Menu du Skieur à 25.50€

Plat du jour, salade verte **ou** Croûte Savoyarde, salade verte

• • •

Tarte myrtille **ou** fromage blanc myrtille

• • •

Café

Uniquement le midi (only noon)

Menu Bambin (Kid's menu) 12.50€

Saucisse ou Steak haché frais ou jambon blanc, frites maison

Cône vanille ou chocolat / gâteau maison

(sausage or steak or ham with chips and ice cream or cake)

Les incontournables

(Uniquement le midi)

Suggestion du Chef :

Mini fondue individuelle à la chaudronnette, charcuterie et salade

24.00€

(individual fondue with homemade cheese)

Croûte Savoyarde et salade

18.50€

(Pieces of toast covered in melted cheese, ham, tomatoes, walnut and salad)

Tartiflette au reblochon fermier et salade

19.50€

(Potatoes, bacon, onions, cheese, reblochon and salad)

23.50€

Avec charcuterie (with a selection of cold meats)

Croziflette revisitée aux champignons, reblochon fermier gratiné et salade 

19.00€

(Local pasta with mushrooms, reblochon and salad)

Avec charcuterie (with a selection of cold meats)

23.00€

Nos viandes (servies avec frites maison et salade)

Beefsteak sauce forestière 180 g, frites maison, salade

19.00€

(Steak with mushroom sauce and chips)

Entrecôte sauce forestière 250 g, frites maison, salade

27.00€

(Entrecote with mushroom sauce and chips)

Côte de bœuf individuelle 500g, sauce forestière, frites maison, Salade

36.50€

(Rib steak with mushroom sauce and chips)

Magret de canard rôti entier au miel et morilles sautées

31.50€

(Duck magret roasted with honey and sauteed morels)

Nos Spécialités

à toute heure

SUGGESTION DU CHEF AUX FROMAGES DE NOTRE FERME

LA FONDUE DU FORPERET à la tomme, fondue dans du cidre, charcuterie, 28.50€/pers
Salade, pain en croutons et Pommes fruit à tremper dans le fromage.  (2 pers min)
(cheese fondue and cider. bread and apples to dip. Selection of cold meats and salad)

RACLETTE à l'ancienne à la Chaudronnette, Charcuterie et Salade 28.50€/pers
(melted cheese and potatoes with a selection of cold meats and salad) (2 pers min)

TARTIFLETTE du Chef au reblochon fermier, Charcuterie et Salade 27.00€/pers
cuisson basse température **A réserver 24h à l'avance**
(potatoes, bacon, onions, cheese reblochon with a selection of cold meats and salad)

Les fondues savoyardes,

à base de 4 meules de fromages sélectionné et broyé par nos soins

FONDUE SAVOYARDE, Salade  24.00€/pers
(cheese fondue with salad) (2 pers,min)

FONDUE SAVOYARDE, Charcuterie et Salade 28.00€/pers
(cheese fondue with a selection of cold meats and salad) (2 pers,min)

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES, Charcuterie et Salade 29.00€/pers
(cheese fondue and cep mushrooms with a selection of cold meats and salad) (2 pers,min)

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES, Charcuterie et Salade 29.50€/pers
(cheese fondue and mushroom with a selection of cold meats and salad) (2 pers,min)

Nos viandes(meat)

FONDUE BOURGUIGNONNE, Frites maison et Salade 28.00€/pers
(pieces of meat with different mayonnaise based dips with chips and salad) (2 pers,min)

PIERRADE SAVOYARDE, Frites maison et Salade 28.50€/pers
(slices of different meats cooked on a hot stone with chips and salad) (2 pers,min)

PIERRADE Sans Porc, Frites maison et Salade 30.50€/pers
(slices of different meats except pork cooked on a hot stone with chips and salad) (2 pers,min)

Réassort charcuterie : 4€/pers

Réassort de viande : 6€/pers

Menu Enfant (-12 ans) :

1/2 portion = 1/2 tarif

En hiver

Au Forperet, la montagne enfile son manteau blanc, et les pistes de ski s'animent tout au tour. Le restaurant devient le repère des skieurs et marcheurs, qui viennent se rassasier avec nos plats fait maison, tout en profitant de notre terrasse ou autour de la cheminée.

- Nous fabriquons nos fromages à partir du lait cru de nos vaches, pour le plaisir des petits et grands.
- Le soir nous vous proposons une navette gratuite depuis la station de Montalbert, venant vous chercher pour déguster un bon repas et vous ramener à la fin du repas
- Pour une soirée inoubliable, nous vous suggérons la formule chenillette. Monter au restaurant en passant par les pistes de ski, suivi d'un repas comprenant : un apéro du forperet, raclette / fondue ou pierrade, dessert au choix et digestif. Après le repas redescente en chenillette afin de bien finir la soirée !





En été

Au Forperet, la montagne se transforme sous le soleil estival et notre mini ferme s'animent.

- Nous fabriquons nos fromages à partir du lait cru de nos vaches, pour le plaisir des petits et grands.
- La ferme prend vie avec la traite des vaches et des chèvres et où la bascour, cochons, pintades, oies, veaux, lapins s'épanouissent
- Venez rencontrer nos poneys et ânes et partez à l'aventure avec eux
- Si vous souhaitez découvrir la montagne autrement, nous vous proposons une sortie en ranger d'une demi journée. Prenez en plein la vue avec la beauté de la montagne en été et finissez (ou commencez) en beauté avec un repas dans notre restaurant.

Fromages

Assiette de Fromages : fromages de la région et de notre ferme (plate of local cheese)		12.00€
Fromage Blanc : (soft white cheese)	à la Crème 6.50€ with cream	aux Myrtilles 7.50€ with blueberries

Côté sucré

Café gourmand :		9.50€
Mousse au chocolat, crème au coulis de caramel, tarte myrtilles, café		
Tarte aux Myrtilles sauvage (blueberry pie)		8.50€
Crème Brûlée (cream dessert)		8.50€
Crème au coulis de caramel beurre salé (cream and salted caramel coulis)		8.50€
Mousse au Chocolat (chocolate mousse)		8.50€
Mille-feuille aux pommes rôties glacées au rhum, glace vanille (mille feuille in the roasted apples frozen in the rum and vanilla ice cream)	Uniquement le soir	11.00€

Nos Crêpes

Crêpe Sucre (pancake with sugar)	4.00€
Crêpe Myrtille ou Chocolat ou Nutella ou caramel beurre salé (pancake with blueberry or chocolate or Nutella, or salted caramel)	4.50€
Crêpe Grand Marnier (pancake with grand marnier)	7.50€
Crêpe Coco, chocolat, glace vanille, chantilly (pancake with chocolate, coconut and vanilla ice cream, whipped cream)	8.50€
Crêpe Nutella, banane, chantilly (pancake with Nutella and banana, whipped cream)	8.50€
Crêpe Bouquetin : Caramel, spéculos, glace vanille, chantilly (pancake with Caramel, speculos, vanilla ice cream and whipped cream)	8.50€

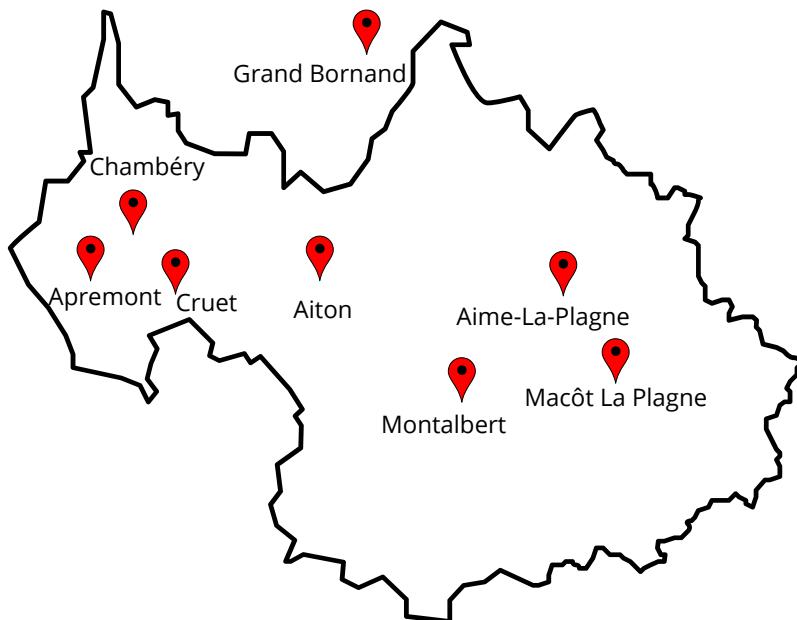
Glaces Artisanales

Coupe Deux Boules (myrtille, poire, vanille, chocolat, citron, café, yaourt) (ice cream 2 scoops : blueberry, pear, vanilla, chocolate, lemon, coffee, yogurt)	5.50€
Chocolat ou Café Liégeois (chocolate or coffee ice cream)	8.50€
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) (vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)	8.50€
Coupe Mont Jovet (glace vanille et yaourt, confiture de lait, chantilly) (vanilla and yogurt ice cream, dulce de leche, whipped cream)	8.50€
Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka) (lemon sorbet, vodka)	9.00€
Coupe Forperet (glace myrtille et poire, myrtilles, liqueur de poire, chantilly) (blueberry and pear ice cream, blueberries, pear liqueur, whipped cream)	9.00€
Supplément Chantilly maison	1.50€



Nous sommes fiers de collaborer avec de nombreux fournisseurs locaux, principalement en Savoie, pour respecter nos valeurs d'écoresponsabilité, de durabilité et de proximité, tout en soutenant l'économie locale.

Nos fournisseurs locaux



Tomme du Forperet - Ferme du Forperet à Montalbert
Beaufort - Alpage de Macôt la Plagne
Reblochon - EARL Les Eglantiers Grand Bornand
Pommes de Terre - EARL BOTTAZ Aiton
Viande, Steak, Charcuterie - Montagnes Saveurs à Aime
Vins de Savoie - Adrien Veyron à Apremont
Vins de Savoie - Philippe GRISARD à Cruet
Café et chocolat - Café Folliet à Chambéry

Retrouver une partie de notre fabrication en vitrine dans le restaurant