

Carte réalisée par Martial Vuillemin & Adrien Morlet

Planches Apéritives

La Bellevilloise	12
Frites de Polenta, Noix de Jambon, Tomme de l'Alpage de Valentin Polenta chips, Ham, shavings of Valentin's Tomme cheese	
La Bruschetta d'Adrien	13
Pain Grillé, Tapenade de Légumes, Lard Grillé & Fromage Fondu Grilled Bread, Vegetables Tapenade, Smoked Bacon & Melted Cheese	
La Terrine à l'Ancienne	11
Terrine Artisanale à Tartiner sur Toasts Local Terrine Served With Toasts	
La Dégustation de Jambon de « Mangalica » 30 mois (50g) & Parmesan 24 mois (100g)	29
Mangalica Ham 30 months (50g) & Parmesan Cheese 24 months (100g)	

Entrées

Reblochon Fermier en Émulsion, Fines Lamelles de Pain Grillé, Graines Torrifiées v	14,50
A Reblochon cheese emulsion, rocket lettuce salad with roasted seeds	
Velouté de Potiron et Châtaignes, Crème Ail et Fines Herbes, Tomme d'Été & Croutons v	13,50
Pumpkin and Chestnuts Veloute, Garlic and Herbs Cream, Tomme de Savoie Cheese & Croutons	
Soupe à l'Oignon, Beaufort au Lait d'alpage & Croutons v	13
Onion Soup, Smoked Bacon, Beaufort Cheese & Croutons	
Foie Gras Mi-Cuit, Chutney Pruneaux et Noix Parfumé au Vin Chaud, Brioche Maison	16
Semi cooked foie gras, Prunes and Walnuts Chutney Perfumed with Hot Wine, Home Made Brioche	
Risotto aux Morilles & sa Moulinette de Beaufort d'été v	Entrée 14
Mushroom Risotto with Morels, Summer Beaufort Cheese	Plat 20

v Plat végétarien

Suites

Pot au Feu d'Hiver Signé Martial, Légumes de Garde, Os à Moelle Beef stew with winter vegetables and marrowbone	26
Parmentier d'Agneau Gratiné, Abricots Moelleux & Jus au Romarin Gratined Lamb Pie, Soft Apricots & Rosemary Juice	27
Burger des Cimes, Pain Maison, Steak de Savoie, Fromage d'Alpage Lard & Roquette, Dippers Frits Moutain Beef Burger, Home-Made Bread, Savoie Burger, Moutain Cheese, Smoked Bacon & Lettuce, Fried Dippers	20
Ombre Chevalier Cuit à Basse Température, Risotto Marjolaine & Beurre Rouge Low Temperature Cooked Char, Marjoram Risotto & Red Butter	27
Entrecôte de Boeuf de notre Région (250g) Marinée puis Grillée, Gratin de Pomme de Terre, Pois Gourmands & Oignons Grelots Confits Marinated & Grilled Beef Entrecôte (250g), Potato Gratin, Greedy Peas & Confit Onions	32

Suggestion du Jour, au Gré des Envies du Chef

19

Spécialités

Fondue Savoyarde, Duo de Croûtons et Salade du Chef V Exclusivement au Beaufort de la coopérative de Moutiers Beaufort fondue with cheese from the cooperative at Moutiers, served with croutons and a chef's salad	23
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries Add up to your fondue a plate of cold meats	+4,50
Tartiflette de l'Arbé et Salade du Chef Pommes de terre, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche Potato gratin with Reblochon cheese from the Savoie, bacon, onions and creme fraiche	22
Croziflette des Montagnes et Salade du Chef Crozets du Père Rullier, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche Local Pasta From the Pere Rullier, Reblochon cheese of Savoie, bacon, onions and creme fraiche	23
Assiette de l'Alpage Charcuteries locales, pommes de terre & fromage fondu A plate of local cold meats, potatoes and melted cheese	19,50

Nos salades sont accompagnées d'un mélange de graines torrifiées & miel : pistache, noisette, sésame

Our salads are served with a mix of seeds & honey : pistachio, nuts, sesame

V Plat végétarien

Fromages

Le Yaourt au Lait de Brebis de Serge Jay : avec son pot de myrtilles ou miel V 10
served with a pot of blueberry or honey

Sélection de Fromages de Producteurs : Cerneaux de noix, mesclun & confiture maison V 12
Selection of cheeses from local producers with nuts, salad and home-made jam

Desserts

Douceur Chocolatée : Biscuits de Savoie au Cacao, Croustillant Chocolat,
Mousse Gianduja & Sauce Evanescence 11

Cacao Local Biscuits, Crispy Chocolate, Gianduja Cream & Evanescence Sauce
Émulsion au Café, Crumble de Cookies 9,50

Coffee Emulsion, Cookies Crumble
Macarons Craquelés Vanille, Ananas Caramélisé, Granité Malibu 11

Vanilla Macarons, Caramelised Pineapple, Malibu Granita
Farçon & Rissoles Bellevilloises 10

Traditional Belleville desserts farcon & rissoles
Sablé aux Myrtilles, Glace Vanille Bourbon 12

Wild blueberry tart, Vanilla Ice Cream
Coupe de Glace et Sorbet (une - deux - trois boule(s)) 2,50/b

Cup of Ice Cream & Sorbet (one - two - three scoop(s))
Au choix : Vanille, Chocolat, Caramel, Génépi, Myrtille, Citron, Café, Yaourt

Vanilla, chocolate, caramel, génépi, wild blueberry, lemon, coffee, yoghurt
Dessert du Jour 8,50

Dessert of the day

La Combinaison Gourmande

Le Risotto aux Morilles & sa Moulinette de Beaufort d'été

Mushroom Risotto with Morels, Summer Beaufort Cheese AOP

Ou / Or

Le Burger des Cimes, Pain Maison, Steak de Savoie, Lard & Roquette,
Dippers Frits

Mountain Beef Burger, Home-Made Bread, Savoie Burger, Smoked Bacon & Lettuce, Fried Potato Dippers

Dessert du Jour / Dessert of the day

26

Le Menu du petit berger

Steak haché (150gr)

Steak pur boeuf fabriqué en Savoie, frites et légumes

Pure beef burger made in Savoie with chips and vegetables

Ou

Demi plat du jour

Pour avoir la même assiette que les parents

To eat the same dish as parents

Ou

Demi fondue à partager avec les parents

Half fondu to share with parents

Ou

Assiette de l'alpage

Fromage fondu, charcuterie et pommes de terre en robe des champs

A plate of local cold meats, potatoes and melted cheese

Dessert

Une boule de glace ou sorbet au choix ou le yaourt de brebis myrtille ou miel

One scoop of ice cream or sorbet of choice or blueberry or honey ewe's yoghurt

14



PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS