

Carte réalisée par Martial Vuillemin & Adrien Morlet

Planches Apéritives

La Belvilloise	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 Torréfiées 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	
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	26
Beef stew with winter vegetables and marrowbone	
Parmentier d'Agneau Gratiné, Abricots Moelleux & Jus au Romarin	27
Gratinéd Lamb Pie, Soft Apricots & Rosemary Juice	
Ombre Chevalier Cuit à Basse Température, Risotto Marjolaine & Beurre Rouge	27
Low Temperature Cooked Char, Marjoram Risotto & Red Butter	
Entrecôte de Boeuf de notre Région (250g) Marinée et Grillée,	32
Gratin de Pomme de Terre, Pois Gourmands & Oignons Grelots Confits	
Marinated Beef Entrecôte, Potato Gratin, Greedy Peas, Candied Onions	

Spécialités

Fondue Savoyarde, Duo de Croûtons et Salade du Chef v	23
Exclusivement au Beaufort des Alpage de Tarentaise	
Beaufort fondue with cheese from our mountain, served with croutons and a chef's salad	
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries	+4,50
Add up to your fondue a plate of cold meats	
Tartiflette de l'Arbé et Salade du Chef	22
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	
Croziflette des Montagnes et Salade du Chef	23
Crozets du Père Rullier, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche	
Gratin of local pasta, Reblochon cheese from the Savoie, bacon, onions and creme fraiche	
La Raclette au Lait Cru <i>(minimum 2 personnes)</i>	25
Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade du chef	
Unpasteurized Cow's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments	
La Raclette au Lait de Chèvre <i>(minimum 2 personnes)</i>	28
Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade du chef	
Unpasteurized Goat's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments	
La Raclette Fumée <i>(minimum 2 personnes)</i>	31
Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade du chef	
Unpasteurized, Smoked Cow's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments	

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

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

Fromages

Le Yaourt au Lait de Brebis de Serge Jay : avec son pot de myrtilles ou miel V	10
<i>Sheep's milk yoghurt from Serge Jay farm : served with a pot of blueberry or honey</i>	
Sélection de Fromages de Producteurs : Cerneaux de noix, mesclun & confiture maison V	12
<i>Selection of cheeses from local producers with nuts, salad and home-made jam</i>	

Desserts

Douceur Chocolatée : Biscuit de Savoie au Cacao, Croustillant Chocolat, Mousse Gianduja & Sauce Evanescence	11
<i>Cacao Local Biscuits, Crispy Chocolate, Gianduja Cream & Evanescence Sauce</i>	
Émulsion au Café, Crumble de Cookies	9,50
<i>Coffee Emulsion, Cookies Crumble</i>	
Macarons Craquelés Vanille, Ananas Caramélisé, Granité Malibu	11
<i>Vanilla Macarons, Caramelised Pineapple, Malibu Granita</i>	
Farçon & Rissoles Bellevilloise	10
<i>Traditional Belleville desserts farcon & rissoles</i>	
Sablé aux Myrtilles, Glace Vanille Bourbon	12
<i>Wild blueberry tart, Vanilla Ice Cream</i>	
Coupe de Glace et Sorbet (une - deux - trois boule(s))	2,50/b
Au choix : Vanille, Chocolat, Caramel, Génépi, Myrtille, Citron, Café, Yaourt	
<i>Vanilla, chocolate, caramel, génépi, wild blueberry, lemon, coffee, yoghurt</i>	

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 fondue à partager avec les parents

Half fondu to share with parents

Ou

Demi Raclette à Partager avec les parents

Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade du chef
Unpasteurized Cow's Milk Raclette to share with parents

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

Vanille, Chocolat, Caramel, Génépi, Myrtille, Citron, Café, Yaourt
Vanilla, chocolate, caramel, génépi, wild blueberry, lemon, coffee, yoghurt

14

