

# Planches Apéritives

## La Belvilloise

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

Pain Grillé, Tapenade de Légumes, Lard Grillé & Fromage Fondu  
Grilled Bread, Vegetables Tapenade, Smoked Bacon & Melted Cheese

## La Terrine à l'Ancienne

Terrine Artisanale à Tartiner sur Toasts  
Local Terrine Served With Toasts

## Les Fromages des Alpes ✓

Cerneaux de Noix, Mesclun & Confiture de Mamie Rosine  
Alpine cheeses served with walnuts, mixed green salad

# Entrées

Reblochon Fermier en Émulsion, Fines Lamelles de Pain Grillé, Roquette & Graines Torréfiées ✓

A Reblochon cheese emulsion, rocket lettuce salad with roasted seeds

Velouté de Potiron et Châtaignes, Crème Ail et Fines Herbes, Tomme d'Été & Croutons ✓

Pumpkin and Chestnuts Veloute, Garlic and Herbs Cream, Tomme de Savoie Cheese & Croutons

Soupe à l'Oignon, Lard Grillé, Beaufort AOP & Croutons

Onion Soup, Smoked Bacon, Beaufort Cheese AOP & Croutons

Foie Gras Mi-Cuit, Chutney Pruneaux et Noix Parfumé au Vin Chaud, Brioche Maison

Semi cooked foie gras, Prunes and Walnuts Chutney Perfumed with Hot Wine, Home Made Brioche

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

Mushroom Risotto with Morels, Summer Beaufort Cheese AOP

✓ Plat végétarien

Nos salades sont accompagnées d'un mélange de graines : pistache, noisette, sésame  
Our salads our served with a mix of seeds : pistachio, nuts, sesame

# Suites

Traditionnel Pot au Feu d'Hiver Signé Martial

Beef stew with winter vegetables and marrowbone

Parmentier d'Agneau Gratiné, Abricot Moelleux & Jus au Romarin

Gratinéd Lamb Pie, Soft Apricot & Rosemary Juice

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

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

Ombre Chevalier Cuit à Basse Température, Risotto Marjolaine & Beurre Rouge

Low Temperature Cooked Char, Marjoram Risotto & Red Butter

Entrecôte de Boeuf Marinée, Gratin de Pomme de Terre,

Pois Gourmand & Oignons Grelots Confits

Marinated Beef Entrecôte, Potato Gratin, Greedy Peas, Candied Onions

*Suggestion du Jour, au Gré des Envies du Chef*

# Spécialités

Fondue Savoyarde, Croutons aux Pains Spéciaux 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

**Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries**

**Add a plate of cold meats**

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

Croziflette des Montagnes et Salade du Chef

Gratin de crozets, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche

Gratin of local pasta, Reblochon cheese from the Savoie, bacon, onions and creme fraiche

Assiette de l'Alpage

Charcuteries locales, pommes de terre & fromage fondu

A plate of local cold meats, potatoes and melted cheese

**V** Plat végétarien

# Fromages

Le Yaourt au Lait de Brebis de Serge Jay : avec son pot de myrtilles ou miel ✓

*served with a pot of blueberry or honey*

Sélection de Fromages de Producteurs : Cerneaux de noix, mesclun & confiture maison ✓

*Selection of cheeses from local producers with nuts, salad and home-made jam*

# Desserts

Biscuits de Savoie au Cacao, Croustillant Chocolat,

Mousse Gianduja & Sauce Evanescence

*Cacao Local Biscuits, Crispy Chocolate, Gianduja Cream & Evanescence Sauce*

Émulsion au Café, Crumble de Cookies

*Coffee Emulsion, Cookies Crumble*

Macarons Craquelés Vanille, Ananas Caramélisé, Granité Malibu

*Vanilla Macarons, Caramelised Pineapple, Malibu Granita*

Farçon & Rissoles Bellevilloises

*Traditional Belleville desserts farcon & rissoles*

Sablé aux Myrtilles, Glace Vanille Bourbon

*Wild blueberry tart, Vanilla Ice Cream*

Coupe de Glace et Sorbet (une - deux - trois boule(s))

*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

*Dessert of the day*

# *La Combinaison Gourmande*

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

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 Dippers

Dessert du Jour / Dessert of the day

## *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 the 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

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS

