

# Planches Apéritives

## La Bellevilloise

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 v

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

# Entrées

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

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

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

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

*Chefs de Cuisine : Martial VUILLEMIN & Adrien MORLET*

---

v Plat végétarien

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

# Suites

## Traditionnel Pot au Feu d'Hiver

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

## Omble 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

# 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 Moûtiers, 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

## La Raclette au Lait Cru *(minimum 2 personne)*

Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte

Unpasteurized Cow's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments

## La Raclette au Lait de Chèvre *(minimum 2 personne)*

Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte

Unpasteurized Goat's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments

## La Raclette Fumée *(minimum 2 personne)*

Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte

Unpasteurized, Smoked Cow's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments

V Plat végétarien

# Fromages

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

*served with a pot of blueberry or honey*

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

*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 Bellevilloise

*Traditional Belleville desserts farçon & rissoles*

Sablé aux Myrtilles, Glace Vanille Bourbon

*Wild blueberry tart, Vanilla Ice Cream*

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

Au choix : Vanille, Chocolat, Caramel, Génépi, Myrtille, Citron, Café, Yaourt

*Vanilla, chocolate, caramel, génépi, wild blueberry, lemon, coffee, yoghurt*

Dessert du Jour

# *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