








# Pour partager / To share

- Trio hivernal ..... 13   
*Truite saumonée marinée crue, Compotée de champignons à tartiner, Pickles de légumes*  
*Raw marinated salmon trout, stewed mushrooms, vegetables pickles* 
- Découverte des fromages de nos montagnes & pain au maïs ..... 21   
*Bleu de Bonneval, Tomme au foin de la cave de Rognaix, Meule des Belleville & Raclette de chèvre de notre alpage*  
*Selection of cheeses from our mountains & corn bread*  
*Bleu de Bonneval, hay tomme cheese from Rognaix, Meule des Belleville, goat raclette cheese from our farm*
- Planche de charcuteries artisanales de la maison Baud & pain aux graines ..... 23  
*Rillettes fumées, Coppa Artisanale, Lard paysan fumé au Genièvre & Saucisson d'Antan*  
*Smoked rillettes, Coppa, smoked bacon & old-style sausage*
- Tarte fine ..... 15   
*Pesto aux herbes fraîches de notre jardin, noisettes, oignons rouges & copeaux de fromage au poivre*  
*Fresh herbs pesto from our garden, hazelnuts, red onions, pepper cheese shavings*
- Duo d'os à moelle tendres cuits dans leur bouillon de pot-au-feu, glace moutarde & toasts ..... 10  
*Duo of marrowbones served with mustard ice cream & toasts*


# Entrées / Starters

- Œuf bio à 64°, crème de potiron et éclats de châtaignes..... 16   
*64° baked organic egg, pumpkin cream and chestnuts pieces*
- Foie gras de canard Français, chutney aux figues séchées, brioche toastée maison ..... 18  
*French duck foie gras, dried figs chutney, toasted brioche*
- Soupe à l'oignon confit, cru et frit, croûtons à l'ail et bouillon de bœuf mijoté ..... 15  
*Servie avec sa râpe de Beaufort*  
*Caramelized, raw and fried onion soup, garlic croutons, beefstew broth, served with its Beaufort cheese grater*
- Velouté de panais aux herbes du jardin, servi dans sa boule de pain ..... 16   
*Parsnip velouté, with herbs from our garden, served in his bread bowl*
- Cappuccino de champignons ..... 16   
*Brunoise de champignons & persillade, surmontée d'un velouté de champignons & mousse de lait, accompagnée de toasts grattés à l'ail*  
*Mushroom Cappuccino served with fresh garlic rubbed toasts*

# Plats / Main Courses

Suggestion du jour, au gré des envies du chef .....	Prix affiché en salle
<i>Our recommendation of the day</i>	<i>See specials board for price</i>
Le traditionnel pot-au-feu, viande de Savoie, légumes de garde, os à moelle & glace moutarde à l'ancienne .....	27
<i>The traditional beefstew, local meat, vegetables, marrowbone &amp; mustard ice cream</i>	
Burger des cimes, pain maison, steak de Savoie, lard grillé, fromage fumé et dippers frites .....	24
<i>Burger with homemade bread, local meat, bacon, smoked cheese, dippers fries</i>	
Agneau de Savoie confit en parmentier, purée de pommes de terre au cresson, jus d'agneau réduit et noix de Cajou .....	30
<i>Confit lamb shepherd's pie from Savoie, mashed potatoes and garden cress, lamb juice &amp; cashew nuts</i>	
Filet de bœuf de Savoie, sauce au vin, pommes de terre crémeuses, légumes au beurre	35
<i>Beef filet from Savoie, served with wine sauce, creamy potatoes, buttered vegetables</i>	
Risotto aux morilles entières et Beaufort d'alpage, servi avec sa râpe à fromage .....	23
<i>Morels &amp; Beaufort cheese risotto, served with his cheese grater</i>	
La truite entière de notre vivier, poêlée, polenta à l'anis, fenouil confit et butternut mariné	29
<i>Non désarêtée</i>	
<i>Pan-fried trout from our fishpond, anise polenta, candied fennel, marinated butternut, not boned</i>	
Légumes d'hiver rôtis, purée de carotte, pommes de terre à l'huile d'olive vierge & Julienne de truffes fraîches .....	27
<i>Roasted seasonal vegetables, mashed carrots, potatoes in virgin olive oil &amp; fresh truffles Julienne</i>	 

# Spécialités de nos montagnes / French mountain specialities

- Fondue savoyarde, duo de croûtons et salade du chef ..... 24   
*A la Meule des Belleville de notre alpage*  
*Meule des Belleville cheese fondue from our farm, served with two types of croutons and chef's salad*  
 Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries / ou viande de bœuf séchée + 5.5/+6.5  
*Add a plate of cold meats to your fondue / or Dried beef meat*
- Tartiflette de l'Arbé et salade du chef ..... 23   
*Pommes de terre d'un maraicher Savoyard, Reblochon, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche*  
*Local potatoes gratin with Reblochon cheese, bacon, onions and creme fraiche*
- Croziflette des montagnes et salade du chef ..... 24  
*Crozets du Père Rullier, Reblochon, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche*  
*Local pasta from Père Rullier, Reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and creme fraiche*

## Fromages / Cheeses

- Assiette de fromages de notre alpage ..... 14    
*Meule des Belleville & Raclette de chèvre de notre alpage, Tomme de Rognaix, Gelée de myrtilles & noix*  
*Cheeses plate from our farm, blueberry jelly & nuts*
- Découverte des fromages de nos montagnes & pain au maïs ..... 21   
*Bleu de Bonneval, Tomme au foin de la cave de Rognaix, Meule des Belleville & Raclette de chèvre de notre alpage*  
*Selection of cheeses from our mountains & corn bread*  
*Bleu de Bonneval, hay tomme cheese from Rognaix, Meule des Belleville, goat raclette cheese from our farm*

# Gourmandises / Treats

La Gourmandise de Valentin ..... 10  
*Valentin's daily treat*


Sablé aux myrtilles, glace vanille bourbon au lait de vache de la vallée ..... 12  
*Blueberry shortbread tart, bourbon vanilla ice cream*

Crèmeux à la poire, mousse chocolat noir, croquant chocolat au lait, noisettes torréfiées ..... 13  
*Pear Cremeux, dark chocolate mousse, crunchy milk chocolate, roasted hazelnuts*

Bavarois au miel des Belleville, crèmeux & coulis d'avocat, tuiles au pain d'épices ..... 11   
*Honey Bavarois, avocado cremeux and coulis, gingerbread biscuits*

Riz au lait, coque chocolat blanc & fruits exotiques ..... 12   
*Milk rice in a crispy white chocolate shell & exotic fruits*

Dessert de mémé Joséphine : le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & sorbet citron ..... 11  
*Hot served "farçon", "rissoles" with saffron cream & lemon sobert*

Yaourt maison, au lait de vache des Belleville ..... 8   
*Accompagné de sucre, myrtilles ou miel de montagne*  
*Homade cow milkyoghurt, served with sugar, blueberries or mountain hone*

Glaces au lait de vache de la vallée et sorbets ..... 3   
*Vanille bourbon, chocolat, caramel, noisette, génépi, myrtille, poire, citron*  
*Bourbon vanilla, chocolate, caramel, hazelnut, genepi, blueberry, pear, lemon*

# Les petits bergers

## For young shepherds

### Steak haché (140gr)

*Steak pur bœuffabriqué en Savoie, frites et légumes*

*Pure ground beefsteak made in Savoie with chips and vegetables*

Ou

### Demi plat du jour

*Pour avoir la même assiette que les parents*

*Eat the same dish as parents*

Ou

### Demi fondue à partager avec les parents

*Share a fondue with parents*

### Dessert

*Une boule de glace Myrtille ou Chocolat ou Vanille*

*One scoop of Blueberry or Chocolate or Vanilla Ice Cream*

*Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos produits. Notre équipe de cuisine travaille des produits frais, locaux et transformés sur place. Nos prix sont nets, service et sourires compris.*

*We can provide the origin of our products. Our kitchen team works with fresh and local products, also transformed in situ. Our prices are tax included, service and smiles included.*



16

