





Pour partager / To share

- Le trio hivernal 13 
Truite saumonée marinée crue, Comptée de champignons à tartiner, Pickles de légumes
Raw marinated salmon trout, stewed mushrooms, vegetables pickles 
- La 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 l'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
- La planche de charcuteries 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
- La 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 tendre cuit dans son bouillon de pot-au-feu, glace moutarde & toasts 10
Duo of marrowbones served with mustard ice cream & toast



Végétarien/ Vegetarian






Sans lactose/ Lactose free








Sans gluten / Gluten free



Entrées / Starters

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

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	26
<i>The traditional beef stew, local meat, vegetables, marrowbone & mustard ice cream</i>	
Burger des cimes, pain maison, steak de Savoie, lard grillé, fromage fumé et dippers frites	23
<i>Burger with homemade bread, local meat, bacon, smoked cheese, dippers fries</i>	
L'Agneau confit en parmentier, purée de pommes de terre au cresson, jus d'agneau réduit et noix de Cajou	28
<i>Confit lamb shepherd's pie, mashed potatoes and garden cress, lamb juice & cashew nuts</i>	
Filet de bœuf, sauce marchand de vin, pommes de terre crémeuses, légumes au beurre	33
<i>Beef filet with wine sauce, creamy potatoes, buttered vegetables</i>	
Le risotto aux morilles entières, Beaufort d'alpage et sa râpe à fromage	22 
<i>Morels & beaufort cheese risotto, served with his cheese grater</i>	
La truite de notre vivier poêlée, polenta à l'anis, fenouil confit et butternut mariné.....	28 
<i>Pan-fried trout from our fishpond, anis polenta, fennel confit, marinated butternut</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 & fresh truffles Julienne</i>	

Spécialités de nos montagnes / French mountain specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et salade du chef	24	
<i>A la Meule des Belleville de notre alpage</i>		
<i>Meule des Belleville cheese fondue from our farm, served with two types of croutons and chef's salad</i>		
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries / ou viande de bœuf séchée	+ 5.5/+6.5	
<i>Add a plate of cold meats to your fondue / or Dried beef meat</i>		
Tartiflette de l'Arbé et salade du chef	22	
<i>Pommes de terre, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
<i>Potato gratin with reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and creme fraiche</i>		
Croziflette des montagnes et salade du chef	23	
<i>Crozets du Père Rullier, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
<i>Local pasta from Père Rullier, reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and creme fraiche</i>		

Fromages / Cheeses

Le Yaourt maison, au lait de vache des Belleville ; au choix	8	
<i>Sucre, myrtilles ou miel de montagne</i>		
<i>Homade cow milk yoghurt, served with sugar, blueberry or honey</i>		
L'Assiette de fromages de l'alpage	14	
<i>Meule des Belleville & Raclette de chèvre de l'alpage ; Tomme, Gelée de myrtilles, mélange de noix</i>		
<i>Cheeses plate from our farm, blueberry jelly & nuts mix</i>		

Gourmandises / Treats

La Gourmandise de Valentin	10
<i>Valentin's daily treat</i>	
Le sablé aux myrtilles, glace vanille bourbon au lait de ferme de la vallée	12
<i>Blueberry shortbread biscuit, bourbon vanilla ice cream</i>	
Crèmeux à la poire, mousse chocolat noir, croquant chocolat au lait, noisettes torréfiées	13
<i>Pear Cremeux, black chocolate mousse, crunchy milk chocolate, roasted hazelnuts</i>	
Le bavaois au miel des Belleville, crèmeux & coulis d'avocat, tuiles au pain d'épices	11
<i>Honey Bavarois, avocado cremeux and coulis, gingerbread biscuits</i>	
Le riz au lait, coque chocolat blanc & fruits exotiques	12
<i>Milk rice in a crispy white chocolate shell & exotic fruits</i>	
Dessert de mémé Joséphine : le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & sorbet citron	11
<i>Hot served "farçon", "rissoles" with saffron cream & lemon sobert</i>	
Les glaces au lait de ferme de la vallée et sorbets	3
<i>Vanille bourbon, chocolat, myrtille, génépi, caramel, poire, citron, noisette</i>	
<i>Bourbon vanilla, chocolate, blueberry, genepi, caramel, pear, lemon, hazelnut</i>	



Les petits bergers

For young shepherds

Steak haché (140gr)

Steak pur boeuf fabriqué en Savoie, frites et légumes

Pure ground beef steak 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. Les végétariens sont les bienvenus.

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. Vegetarians are welcome



16

