

L'Histoire de Notre Chalet

Nicolas JAY, notre grand père, a fait vivre cet alpage au cœur de la vallée des Belleville et a su le faire aimer par ses enfants et ses petits-enfants.

Chaque été, en sa compagnie, nous avons appris le métier d'alpagiste et nous avons décidé de partager ces belles valeurs.

Valentin, arrière-petit-fils, perpétue avec notre cheptel au milieu de ce patrimoine exceptionnel les traditions montagnardes.

Il fabrique ici, avec ses bergers en saison estivale, la tomme des Belleville, le sérac, la meule des Belleville, la raclette de chèvre et fait ainsi découvrir aux grands et aux petits, la vie d'une ferme en altitude.

Margot, arrière-petite-fille et Martial le Chef de cuisine, accompagnés de leurs équipes vous font découvrir une cuisine fine parmi un choix de produits issus du riche territoire des pays de Savoie, dans ce chalet d'alpage perché à 1950 mètres d'altitude.

La protection de l'environnement étant l'une de nos valeurs importantes et ayant la volonté d'avoir un restaurant locavore, le circuit court est notre priorité.

Nous faisons le choix d'avoir plus de 40 fournisseurs pour avoir les meilleurs produits locaux tel que les œufs du cortis de Grignon ou encore les escargots de Billième.

Les poissons eux même, viennent directement de notre vivier.

Dans le même sens, la création d'un jardin en permaculture en 2020, était une évidence.

Nous nous sommes lancés pour recréer un écosystème de montagne. Nous sommes fiers de pouvoir vous servir notre salade, nos jeunes pousses, nos aromates et nos légumes.

Nous vous invitons grandement à vous y perdre !










Pour conserver le charme de ce lieu privilégié, nous vous invitons à respecter les animaux, les différents aménagements et le travail des jardiniers. Cela vaut pour les petits comme pour les grands.

C'est donc dans ce lieu riche en émotions que nous sommes ravis de vous faire passer un moment d'exception et de gourmandise, été comme hiver, au sein du plus grand domaine skiable du monde : Les 3 vallées






Pour partager / To share

- Trio estival 12 
Crèmeux de chèvre frais de l'alpage & miel, tapenade de légumes d'été, pesto du jardin & crackers de blé
Creamy goat cheese & honey, summer vegetables tapenade, pesto & wheat crackers
- Découverte des fromages de notre vallée, pain de montagne, myrtilles et noix 19 
Tomme de vache, chèvre frais & Meule de chèvre de notre alpage, Beaufort de l'alpage des Combes & Tomme de brebis de Serge Jay
Goat and Cow cheeses from our farm, Beaufort cheese & Sheep Tomme cheese
- Planche de charcuteries de la maison Baud & pain de montagne 19
Rillettes fumées, Coppa artisanale, Lard paysan fumé au Genièvre & Saucisson d'antan
Smoked rillettes, Coppa, juniper smoked bacon & old-style sausage
- Tarte fine..... 14 
Chèvre frais de l'alpage, pesto du jardin, légumes d'été marinés et pickles d'oignons rouges
Fresh goat cheese, pesto, marinated vegetables and red onion pickles




Entrées / Starters

Tataki de bœuf de Savoie	16	 
<i>Aux épices de France, jeunes pousses du jardin</i>		
<i>Beef Tataki, French spices and shoots from the garden</i>		
La truite saumonée marinée légèrement fumée	14	 
<i>Au citron vert, ail rose confit, aneth, fleur de courgette & jeunes pousses du jardin</i>		
<i>Marinated and slightly smoked trout, lime, candied garlic, dill, zucchini-blume & shoots from the garden</i>		
En plat / As a main	21	
La salade tomate « Mozzac »	13	 
<i>Tomates d'antan de Grésy-sur-Isère, Sérac de l'alpage façon Mozzarella, jeunes pousses du jardin, framboises au vinaigre balsamique</i>		
<i>Old-style tomatoes, Serac cheese in a Mozzarella style, shoots from the garden, balsamic raspberries</i>		
En plat / As a main	20	
Les escargots de Savoie	15	
<i>Escargots entiers, émulsion d'ail & persil, brunoise de poireaux & pommes de terre, tapenade d'escargots et sorbet au persil du jardin</i>		
<i>Escargots, garlic & parsley emulsion, leak & potatoes brunoise, escargots tapenade and parsley sorbet</i>		
Mélange de 12 salades, jeunes pousses et aromates du jardin.....	6	  
<i>Moutarde, Mizuna, Choux frisé, Roquette, Plantain, Clayton de Cuba, Oseille, etc...</i>		
<i>A mix of 12 different salads, shoots and aromatics from our garden</i>		

Plats / Main Courses

Suggestion du jour, au gré des envies du chef..... <i>Dish of the day</i>	Prix affiché en salle
Burger des Cîmes..... <i>Pain maison, steak de Savoie, lard grillé, Raclette fumée au lait cru, oignons confits et dippers frites</i> <i>Homemade bun, Savoie ground beef, grilled bacon, smoked Raclette cheese, candied onions and dippers fries</i>	21
La truite entière de notre vivier poêlée aux amandes <i>Pommes de terre Mitrailles & tomates confites - non désarêtée</i> <i>Pan-fried trout from our fishpond, not boned, almonds, Mitrailles potatoes and candied tomatoes</i>	28 
Filet de Poulet Français..... <i>Citron, Romarin, Risotto de crozets au Beaufort & légumes d'été</i> <i>French chicken breast, lemon & rosemary, summer vegetables & Beaufort cheese crozets Risotto</i>	22
Bœuf de Savoie en deux façons <i>Filet de bœuf (120g), Paleron de bœuf confit en parmentier, mini légumes & jus confit</i> <i>Beef filet (120g), beef shepherd's pie, tiny vegetables & candied juice</i>	31 
Légumes de Savoie rôtis, purée de carottes, pommes de terre à l'huile d'olive & tapenade de truffe blanche d'été <i>Roasted Savoie vegetables, mashed carrots, potatoes in olive oil & white truffle tapenade</i>	21   
Ajoutez une sauce crémeuse aux morilles entières à votre plat <i>Add a creamy morel sauce to your dish</i>	+6
Ajoutez de la tapenade de truffe blanche d'été <i>Add some white truffle tapenade</i>	+7






Spécialités de nos montagnes/ French mountains specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et jeunes pousses du jardin	24	
<i>Exclusivement au Beaufort de la "coopérative de Moutiers"</i>		
<i>Beaufort cheese fondue from Moutiers cooperative, served with two types of croutons and shoots from the garden</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>		
Ajoutez de la tapenade de truffe blanche d'été à votre fondue	+7	
<i>Add some white truffle tapenade to your fondue</i>		
Tartiflette de l'Arbé et jeunes pousses du jardin	22	
<i>Pommes de terre d'un maraîcher Savoyard, Reblochon, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
<i>Potatoes gratin with Reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and creme fraiche</i>		
Croziflette des montagnes et jeunes pousses du jardin	23	
<i>Crozets du Père Rullier, Reblochon, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
<i>Local pasta from Père Rullier, reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and creme fraiche</i>		
Assiette de l'alpage.....	20	
<i>Charcuteries de Savoie, pommes de terre d'un maraîcher Savoyard & fromage fondu</i>		
<i>Selection of local cold meats, potatoes & melted cheese</i>		

Fromages / Cheeses

Planche de fromages de notre alpage	12	
<i>Tomme de chèvre & vache, chèvre frais, Gelée de myrtilles & mélange de noix</i>		
<i>Goat & Cow Tomme cheese, fresh goat cheese, blueberry jelly & mixed nuts</i>		
La découverte des fromages de notre vallée, pain de montagne, myrtilles et noix.....	19	
<i>Tomme de vache, chèvre frais & Meule de chèvre de notre alpage, Beaufort de l'alpage des Combes & tomme de brebis de Serge Jay</i>		
<i>Goat and Cow cheeses from our farm, Beaufort cheese & Sheep Tomme cheese</i>		

Gourmandises / Treats

Yaourt au lait de vache de notre alpage.....	6.5	
<i>Au choix : sucre, myrtilles ou miel de montagne</i>		
<i>Cow yoghurt from our farm, with either sugar, blueberries or mountain honey</i>		
La Gourmandise de Valentin.....	9.5	
<i>Valentin's daily treat</i>		
Sablé aux myrtilles, glace maison à la fleur de lait de notre alpage.....	12	
<i>Blueberry shortbread tart, homemade Fior di Latte ice cream</i>		
Riz au lait aux fruits rouges, menthe du jardin et sorbet maison aux myrtilles d'Ardèche	11	
<i>Red fruits Milk Rice, mint from the garden, homemade blueberry sorbet</i>		
Brownie et son crémeux praliné, cerises fraîches et confites, streusel.....	11	
<i>Brownie served with a creamy praline, fresh & candied cherries, streusel</i>		
Crémeux végétal citronné, fraises au basilic du jardin, sorbet à la fraise Mara des bois	12	
<i>Vegetal and zesty cream, strawberries with basil from the garden, homemade strawberry sorbet</i>		
		
Dessert de mémé Joséphine	11	
<i>Le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & sorbet maison au citron IGP de Menton</i>		
<i>Hot served "farçon", "rissoles" with saffron cream & homemade lemon sorbet</i>		
Glaces maison au lait de vache notre alpage & sorbets à l'eau de notre source	3.2	
<i>Glaces : Fleur de lait, Café, Éclats de nougatine, Chocolat 70%</i>		
<i>Sorbets : Menthe du jardin, Abricot Bergeron de la Vallée du Rhône , Citron IGP de Menton,</i>		
<i>Fraise Mara des Bois de la Vallé du Rhône, Myrtille d'Ardèche</i>		
<i>Fior di Latte, Coffee, Nougatine flakes, Chocolate 70%</i>		
<i>Mint, Apricot Bergeron, Lemon, Strawberry, Blueberry</i>		
		
Dégustation de nos glaces et sorbets maison à partager	25	
<i>Tasting of different ice creams and sorbets to share</i>		

Les petits bergers

For young shepherds

Steak haché (140gr)

Steak pur bœuf fabriqué en Savoie, frites et légumes

Savoie ground beef with chips and vegetables

Ou

Demi plat du jour

Pour avoir la même assiette que les parents

Eat the same dish as parents

Ou

Assiette de l'alpage

Charcuteries de Savoie, pommes de terre d'un maraîcher Savoyard & fromage fondu

Local cold meats, potatoes and melted cheese

Dessert

Une boule de glace ou sorbet maison OU yaourt maison

One scoop of homemade ice cream or sorbet, OR homemade yoghurt

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



13,5

