






# Pour partager / To share












Trio estival .....	12	  
<i>Frite de polenta aux herbes, houmous de légume du jardin &amp; croquant d'haricots blanc</i> <i>Polenta fries, hummus made with vegetables from our garden &amp; haricot bean croutons</i>		
Découverte des fromages de notre alpage, pain de montagne, myrtilles et noix .....	19	
<i>Tomme de vache, Tomme de chèvre, chèvre frais &amp; sérac de vache</i> <i>Goat and cow cheeses from our farm, fresh goat's cheese &amp; cow serac cheese, blueberries and nuts</i>		
Planche de charcuteries de la maison Baud & pain de montagne .....	19	
<i>Rillettes fumées, Coppa artisanale, Lard paysan fumé au Genièvre &amp; Saucisson d'antan</i> <i>Pork smoked rillettes, artisanal coppa, juniper smoked bacon, traditional sausage &amp; mountain bread</i>		
Tarte fine.....	14	
<i>Chèvre frais de l'alpage, pesto du jardin, légumes d'été marinés et pickles d'oignons rouges</i> <i>Thin pastry topped with fresh goat's cheese, pesto, marinated vegetables and red onion pickles</i>		
Duo d'os à moelle tendres gratiné à l'ail noir, fleur de ciboulette du jardin & toasts grillés	12	
<i>Two tender marrowbones grilled with black garlic, chive flower from the garden &amp; toasts</i>		

 Végétarien / Vegetarian






 Sans lactose / Lactose free

 Sans gluten / Gluten free





# Entrées / Starters

Vitello « tomato » .....	16	 
<i>Fines lamelles de veau Savoyard, Légumes marinés, câpres, et jeunes pousses du jardin</i>		
<i>Thin slices of veal from Savoie, marinated vegetables, caper &amp; lettuce and baby greens from our garden</i>		
La truite gravellax .....	14	 
<i>Au citron vert, ail rose confit, aneth, jeunes pousses du jardin</i>		
<i>Marinated and slightly smoked trout, lime, candied garlic, dill, lettuce and baby greens from our garden</i>		
<p style="text-align: right;">En plat / As a main</p>	21	
La salade tomate « Mozzac » .....	13	 
<i>Tomates d'antan de Grésy-sur-Isère, Sérac de l'alpage façon Mozzarella, jeunes pousses du jardin, Huile basilic</i>		
<i>Old-style tomatoes, Serac cheese in a Mozzarella style, lettuce and baby greens from our garden, basil oil</i>		
<p style="text-align: right;">En plat / As a main</p>	20	
Tartare de légumes et chèvre frais .....	15	 
<i>Brunoise de légume d'été, chèvre frais de notre alpage marinée à l'huile et aux herbes de notre jardin, sorbet basilic, sarrasin</i>		
<i>Chopped summer vegetables, fresh goat's cheese from our farm marinated with oil and herbs from our garden, iced basil and buckwheat</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, baby greens and herbs from our garden</i>		


# Plats / Main Courses

Burger des Cîmes.....	21	
<i>Pain maison, steak de Savoie, lard grillé, Raclette fumée au lait cru, oignons confits et frites maison</i>		
<i>Local Savoie burger with homemade bun, bacon, smoked raclette cheese, grilled onions and homemade fries</i>		
La truite entière de notre vivier poêlée aux graines de courges torrifié .....	25	
<i>Pommes de terre Mitrailles &amp; tomates confites - non désarêtée</i>		
<i>Whole pan-fried trout from our fishpond, squash seeds, Mitrailles potatoes and candied tomatoes</i>		
Filet de Poulet, jus réduis au romarin .....	22	
<i>Polenta croustillante &amp; légumes d'été</i>		
<i>Chicken fillet, rosemary sauce, crunchy polenta &amp; summer vegetables</i>		
Bœuf de Savoie en deux façons .....	31	
<i>Filet de boeuf (120g), Paleron de boeuf confit en parmentier, mini légumes &amp; jus confit</i>		
<i>Beef fillet (120g), beef shepherd's pie, baby vegetables &amp; chef's sauce</i>		
Légumes de Savoie rôtis, purée de carotte, pommes de terre mitrailles & tapenade de truffe blanche d'été .....	21	 
<i>Roasted Savoie vegetables, mashed carrots, Mitrailles potatoes, topped with a truffle spread</i>		
Ajoutez une sauce crémeuse aux morilles entières à votre plat	+6	
<i>Add our chef's creamy morel sauce to your dish</i>		
Ajoutez de la tapenade de truffe blanche d'été à votre plat .....	+7.5	
<i>Add some truffle spread to your dish</i>		






# Spécialités de nos montagnes/ French mountains specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et jeunes pousses du jardin.....	24	
<i>Au Beaufort de la "coopérative de Moutiers" et meule de Savoie</i>		
<i>Beaufort and Meule cow cheese fondue, served with two types of croutons, green salad</i>		
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries / ou viande de bœuf séchée	+ 5.5/+6.5	
<i>Add a side of various cold meats or dried beef cuts</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>Regional tiny pasta squares, Reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and creme fraiche, green salad</i>		
Raclette au Lait Cru (minimum 2 personnes) .....	26	
<i>Accompagnée de charcuteries, pommes de terre &amp; salade du chef</i>		
<i>Unpasteurised Raclette cheese served with Potatoes, Cold meats and the Chef's Salad (minimum 2 persons)</i>		
Raclette au Lait de Chèvre de notre alpage (minimum 2 personnes) .....	32	
<i>Accompagnée de charcuteries, pommes de terre &amp; salade du chef Goat's Milk</i>		
<i>Our Unpasteurised Goat Milk Raclette cheese served with Potatoes, Cold meats and the Chef's Salad (minimum 2 persons)</i>		
La Raclette du Chef (minimum 2 personnes) .....	32	
<i>Accompagnée de charcuteries, pommes de terre &amp; salade du chef</i>		
<i>The Chef's Choice Raclette: Unpasteurised Raclette cheese served with Potatoes, Cold meats and the Chef's Salad (please ask the waiter for the chef's choice) (minimum 2 persons)</i>		

## Fromages / Cheeses

Planche de fromages de producteur de Savoie.....	12	
<i>Beaufort de l'alpage des Combes, Tomettes de brebis fermières de la cave d'affinage de Rognaix, Bleu de Bonneval, myrtilles &amp; mélange de noix</i>		
<i>Beaufort from Les Combes' farm, sheep cheese from Rognaix, Blue cheese, blueberries and nuts</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>		
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 dans sa coque chocolat blanc, compoté de rubarbe, sorbet framboise .....	11	
<i>Rice pudding in a crispy white chocolate shell, rhubarb purée, raspberry sorbet</i>		
Douceur chocolat & noisette .....	11	
<i>Crèmeux gianduja, ganache chocolat noir, roses des sables au chocolat dulcify, glace noisette</i>		
<i>Chocolate ganache with creamy gianduja, Dulcify chocolate flakes, hazelnut icecream</i>		
Pêche, poire et aromate .....	12	
<i>Pêche confite au thym du Jardin, crème de poire, tuile sesame noir, sorbet poire</i>		
<i>Candied peach with our garden thyme, creamy pear sauce, black sesame biscuit, pear sorbet</i>		
 		
Dessert de mémé Joséphine .....	11	
<i>Le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée &amp; sorbet maison au citron IGP de Menton</i>		
<i>Warm apple "farçon" and warm "rissoles" beignet filled 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 Folliet, noisette , Chocolat 70% CocoA vallée</i>		
<i>Sorbets : Menthe du jardin, Poire de la Vallée du Rhône , Citron IGP de Menton,</i>		
<i>Framboise de la Vallée du Rhône, Myrtille d'Ardèche</i>		
<i>Ice cream: Fior di Latte, Coffee, Hazelnut, Chocolate</i>		
<i>Sorbet: Mint from our garden, Pear, Lemon, Raspberry, Blueberry</i>		
		

# Les petits bergers

## For young shepherds

### **Filet de Poulet jus réduis au romarin**

*Polenta croustillante & légumes d'été*

*Chicken fillet, rosemary sauce, crunchy polenta & summer vegetables*

Ou

### **Assiette de l'alpage**



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

*Local cold meats, green salad, potatoes and melted cheese*

Ou

### **Demi fondue à partager avec les parents**

*A partager avec minimum un adulte*

*Share fondue with parents (half portion)*

### **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 happily provide the origin of all of our products. Our kitchen team creates unique dishes from our own farm as well as fresh and local sources. Our prices include tax and service, smiles too. Vegetarians are welcome*