









Pour partager / To share

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






Entrées / Starters

Œuf Bio à 64°, crème de potiron et éclats de châtaignes	16	
<i>64° baked organic egg, pumpkin cream and chestnuts pieces</i>		
Foie gras de canard Français, chutney aux figes séchées, brioche toastée maison	18	
<i>French 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>Served with sa râpe à Beaufort</i> <i>Caramelized, raw and fried onion soup, garlic croutons, beefstew broth, served with its Beaufort 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

Le traditionnel pot-au-feu, viande de Savoie, légumes de garde, os à moelle & glace moutarde à l'ancienne	27	
<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	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 & cashew nuts</i>		
Filet de bœuf de Savoie, sauce au vin, pommes de terre crémeuses, légumes au beurre	35	
<i>Beef filet 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 & 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>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 & fresh truffles Julienne</i>		

Spécialités de nos montagnes / French mountain specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et salade du chef	24	
<i>À 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	23	
<i>Pommes de terre d'un maraicher Savoyard, Reblochon, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
<i>Local potatoes gratin with Reblochon cheese, bacon, onions and creme fraiche</i>		
Croziflette des montagnes et salade du chef	24	
<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>		
Raclette au Lait Cru (minimum 2 personnes)	26	
<i>Accompagnée de charcuteries locales, pommes de terre d'un maraicher Savoyard & salade du chef</i>		
<i>Unpasteurised Raclette cheese served with local 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 locales, pommes de terre d'un maraicher Savoyard & salade du chef</i>		
<i>Our Unpasteurised Goat Milk Raclette cheese served with local Potatoes, Cold meats and the Chef's Salad (minimum 2 persons)</i>		
La Raclette du Chef (minimum 2 personnes)	32	
<i>Accompagnée de charcuteries locales, pommes de terre d'un maraicher Savoyard & salade du chef</i>		
<i>The Chef's Choice Raclette: Unpasteurised Raclette cheese served with local Potatoes, Cold meats and the Chef's Salad (please ask the waiter for the chef's choice) (minimum 2 persons)</i>		

Fromage / Cheese

Assiette de fromages de notre l'alpage	14	
<i>Meule des Belleville & Raclette de chèvre de notre alpage, Tomme de Rognaix, Gelée de myrtilles & noix</i>		
<i>Cheeses plate from our farm, blueberry jelly & nuts mix</i>		

Gourmandises / Treats


Sablé aux myrtilles, glace vanille bourbon au lait de vache de la vallée	12	
<i>Blueberry shortbread tart, bourbon vanilla ice cream</i>		


Crèmeux à la poire, mousse chocolat noir, croquant chocolat au lait, noisettes torréfiées	13	
<i>Pear Cremeux, dark chocolate mousse, crunchy milk chocolate, roasted hazelnuts</i>		

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

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>		

Yaourt maison, au lait de vache des Belleville	8	
<i>Accompagné avec sucre, myrtilles ou miel de montagne</i>		
<i>Homade cow milkyoghurt, served with sugar, blueberry or mountain honey</i>		

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

Les petits bergers

For young shepherds

Steak haché (140gr)

Steak pur boeuffabriqué en Savoie, frites et légumes

Pure ground beefsteak made in Savoie with chips and vegetables

Ou

Demi raclette à partager avec les parents

Pour avoir la même assiette que les parents

Share a raclette with parents

Ou

Demi fondue à partager avec les parents

Pour avoir la même assiette que 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

