













# Pour partager / To share

- Trio estival ..... 12   
*Crémeux de chèvre frais de l'alpage & miel, tapenade de légumes d'été, pesto du jardin & crackers de maïs*  
*Creamy goat cheese & honey, summer vegetables tapenade, pesto & corn 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 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 &amp; persil, brunoise de poireaux &amp; pommes de terre, tapenade d'escargots et sorbet au persil du jardin</i> <i>Escargots, garlic &amp; parsley emulsion, leak &amp; 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

Burger des Cîmes.....	21	
<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>		
La truite entière de notre vivier poêlée aux amandes .....	26	
<i>Pommes de terre Mitraille &amp; tomates confites - non désarêtée</i>		
<i>Pan-fried trout from our fishpond, not boned, almonds, Mitraille potatoes and candied tomatoes</i>		
Filet de Poulet Français.....	22	
<i>Citron, Romarin, Risotto de crozets au Beaufort &amp; légumes d'été</i>		
<i>French chicken breast, lemon &amp; rosemary, summer vegetables &amp; Beaufort cheese crozets Risotto</i>		
Bœuf de Savoie en deux façons .....	31	
<i>Filet de bœuf (120g), Paleron de bœuf confit en parmentier, mini légumes &amp; jus confit</i>		
<i>Beef filet (120g), beef shepherd's pie, tiny vegetables &amp; candied juice</i>		
Légumes de Savoie rôtis, purée de carottes, pommes de terre à l'huile d'olive & tapenade de truffe blanche d'été .....	21	 
<i>Roasted Savoie vegetables, mashed carrots, potatoes in olive oil &amp; white truffle tapenade</i>		
Ajoutez une sauce crémeuse aux morilles entières à votre plat	+6	
<i>Add a creamy morel sauce to your dish</i>		
Ajoutez de la tapenade de truffe blanche d'été	+7	
<i>Add some white truffle tapenade</i>		






# Spécialités de nos montagnes/ French mountains specialities

- Fondue savoyarde, duo de croûtons et jeunes pousses du jardin ..... 24   
*Exclusivement au Beaufort de la "coopérative de Moutiers"*  
*Beaufort cheese fondue from Moutiers cooperative, served with two types of croutons and shoots from the garden*
- 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*
- Ajoutez de la tapenade de truffe blanche d'été à votre fondue ..... +7  
*Add some white truffle tapenade to your fondue*
- Tartiflette de l'Arbé et jeunes pousses du jardin ..... 22   
*Pommes de terre d'un maraîcher Savoyard, Reblochon, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche*  
*Potatoes gratin with Reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and creme fraiche*
- Croziflette des montagnes et jeunes pousses du jardin ..... 23  
*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*
- Raclette au Lait cru de Vache (minimum 2 personnes) ..... 26   
*Accompagnée de charcuteries locales, pommes de terre d'un maraîcher Savoyard & salade du chef*  
*Unpasteurised Cow Milk Raclette cheese served with local Potatoes,*  
*Cold meats and the Chef's Salad (minimum 2 persons)*
- Raclette au Lait de Chèvre (minimum 2 personnes) ..... 29   
*Accompagnée de charcuteries locales, pommes de terre d'un maraîcher Savoyard & salade du chef*  
*Goat Milk Raclette cheese served with local Potatoes,*  
*Cold meats and the Chef's Salad (minimum 2 persons)*
- Raclette du Chef (minimum 2 personnes) ..... 32   
*Accompagnée de charcuteries locales, pommes de terre d'un maraîcher Savoyard & salade du chef*  
*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)*

# Fromages / Cheeses

Planche de fromages de notre alpage.....	12	
<i>Tomme de chèvre &amp; vache, chèvre frais, Gelée de myrtilles &amp; mélange de noix</i>		
<i>Goat &amp; Cow Tomme cheese, fresh goat cheese, blueberry jelly &amp; mixed 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 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 &amp; 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 &amp; sorbet maison au citron IGP de Menton</i>		
<i>Hot served "farçon", "rissoles" with saffron cream &amp; 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 Vallée du Rhône, Myrtille d'Ardèche</i>		
<i>Fior di Latte, Coffee, Nougatine flakes, Chocolate 70%</i>		
<i>Mint, Apricot Bergeron, Lemon, Strawberry, Blueberry</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

