








Pour partager / To share

- Le trio hivernal 13 
Pickles de légumes, houmous et fromage de brebis frais à tartiner
Vegetables pickles, humus & fresh sheep cheese
- La découverte des fromages de nos montagnes & pain au maïs..... 21 
Bleu de bonneval, beaufort d'alpage de Marc Collin, tomme de chèvre et de vache de notre alpage
Cheeses plate from local farmers and cheese repiner, blueberry jelly & nuts mix
- La planche bellevilloise 15
Frites de polenta, filet mignon de porc séché et tomme de valentin
Polenta Fries, Dried Cured "Filet Mignon" & our "Tomme de Savoie" Cheese
- La tarte fine 14 
Fromage de brebis frais et pesto de choux kale, pignons de pin et graines germées
Fresh Sheep Cheese and Kale Cabbage Pesto, Pine nuts and Germinated Seeds, Served on a Toast
- Duo d'os à moelle tendre cuit dans son bouillon de pot au feu, glace moutarde & toasts 9
Duo off marrowbones served with mustard ice cream & toast



Entrées / Starters

L'Œuf en cocotte, chanterelles et sa crème de petits pois, croûtons à l'huile de truffe..... <i>Baked egg, chanterelles & pea cream, truffle oil croutons</i>	15	
Le foie gras de canard, chutney pommes & baies roses, brioche toastée..... <i>Duck "foie gras", apple and pink peppercorn chutney & toasted brioche</i>	18	
Soupe à l'oignon confits, crus et frits, croûtons à l'ail et bouillon de bœuf mijoté... .. <i>Candied, raw and fried onion soup, garlic croutons & beef stew broth</i>	15	
Velouté de potiron aux éclats de châtaignes, servi dans sa boule de pain..... <i>Pumpkin and chestnuts pieces velouté, served in his bread bowl</i>	18	
Salade croquante, avocat, clémentine, grenade, poulet miel et sésame, noix..... <i>Crispy salad, avocado, clementine, pomegranate, honey & sesame chicken, walnuts</i>	16	
En plat/ As a main	21	



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	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 carottes au cumin, jus de cranberry et noisettes	28
<i>Confit lamb shepherd's pie, mashed carrots with cumin, cranberry juice & roasted walnuts</i>	
Filet de bœuf, sauce à l'échalotte, gratin de pomme de terre, légumes au beurre	33
<i>Beef filet with shallot sauce, potatoes gratin, 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>	
Dos de sandre, rosace de pommes de terre et coulis d'épinard	28
<i>Pike-perch loin, potatoes rosette and spinach coulis</i>	
La marmite vegan, légumes secs et légumes croquants rôtis au four, pommes de terre à l'huile de noisette	24
<i>The vegan pot, dried vegetables and crispy vegetables roasted in the oven, potatoes with hazelnut oil</i>	 



Spécialités de nos montagnes / French mountain specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et salade du chef	23	
<i>Exclusivement au beaufort de la "coopérative de Moutiers"</i>		
<i>Beaufort cheese fondue from Moutiers cooperative, served with two types of croutons and chef's salad</i>		
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries	+ 5	
<i>Add a plate of cold meats to your fondue</i>		
Tartiflette de l'rbé 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 au lait de brebis de "Serge Jay", au sucre, myrtille ou miel de montagne	8	
<i>Sheep's milk yoghurt from the Serge Jay farm, with sugar, blueberry or honey</i>		
L'Assiette de fromages d'agriculteurs et affineurs savoyards	14	
<i>Gelée de myrtilles, mélange de noix</i>		
<i>Cheeses plate from local farmers and repiners, blueberry jelly & nuts mix</i>		
Le Beaufort de l'alpage des Combes en copeaux et compotée de pruneaux	15	
<i>Beaufort cheese from "alpage des Combes" served with stewed prune soupe</i>		

Gourmandises / Treats

La Gourmandise de Valentin	9
<i>Valentin's daily treat</i>	
Le sablé aux myrtilles, glace vanille bourbon au lait de la "ferme de Chantacoucou"	12
<i>Blueberry shortbread biscuit, vanilla bourbon ice cream</i>	
La sphère croustillante aux trois chocolats.....	13
<i>Crispy chocolate sphere</i>	
Fraîcheur de lait, mangue, ananas et gelée de litchi	10
<i>Fresh milk served with mango, pineapple and litchi jelly</i>	
Le riz au lait, caramel beurre salé, nougatine aux cinq Noix	11
<i>Milk rice with salted butter caramel, five nuts nougatine</i>	
Dessert de mémé Joséphine : Le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & boule citron.....	11
<i>Hot served "farçon", "rissoles" with saffron cream & lemon sobert</i>	
Les glaces au lait de la "ferme de Chantacoucou" et sorbets	3
<i>Vanille bourbon, chocolat, myrtille, génépi, caramel, poire, citron, verveine</i>	
<i>Bourbon vanilla, chocolate, blueberry, genepi, caramel, pear, lemon, vervain</i>	

Les petits bergers

For young shepherds

Steak haché (140gr)

Steak pur boeuf fabriqué en Savoie, frites et légumes

Steak pure beef burger 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 ice cream 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

14,5

