





Pour partager / To share

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






Entrées / Starters

L'œuf en cocotte, chanterelles et sa crème de petits pois, croûtons à l'huile de truffe ...	15	
<i>Baked egg, chanterelles & pea cream, truffle oil croutons</i>		
Le foie gras de canard, chutney de pommes & baies roses, brioche toastée	18	
<i>Duck "foie gras", apple and pink peppercorn chutney & toasted brioche</i>		
Soupe à l'oignon confits, crus et frits, croûtons à l'ail et bouillon de bœuf mijoté	15	
<i>Candied, raw and fried onion soup, garlic croutons & beef stew broth</i>		
Velouté de potiron aux éclats de châtaignes, servi dans sa boule de pain	18	
<i>Pumpkin and chestnuts pieces velouté, served in his bread bowl</i>		




Plats / Main Courses

- Le traditionnel pot-au-feu, viande de Savoie, légumes de garde, os à moelle & glace
moutarde à l'ancienne 26
The traditional beef stew, local meat, vegetables, marrowbone & mustard ice cream
- L'Agneau confit en parmentier, purée de carottes au cumin, jus de cranberry et noisettes
Confit lamb shepherd's pie, mashed carrots with cumin, cranberry juice & roasted walnuts 28
- Filet de bœuf, sauce à l'échalotte, gratin de pomme de terre, légumes au beurre 33
Beef filet with shallot sauce, potatoes gratin, buttered vegetables
- Le risotto aux morilles entières, beaufort d'alpage et sa râpe à fromage 22 
Morels & beaufort cheese risotto, served with his cheese grater
- Dos de sandre, rosace de pommes de terre et coulis d'épinard 28 
Pike-perch loin, potatoes rosette and spinach coulis
- La marmite vegan, légumes secs et légumes croquants rôtis au four,
pommes de terre à l'huile de noisette 24 
The vegan pot, dried vegetables and crispy vegetables roasted in the oven, potatoes with hazelnut oil 



Spécialités de nos montagnes / French mountain specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et salade du chef	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 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'Arbé et salade du chef	23	
<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	24	
<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>		
La Raclette au Lait Cru (minimum 2 personnes)	26	
<i>Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade du chef</i>		
<i>Raclette (minimum 2 persons) Unpasteurised Raclette served with Potatoes, Charcuterie and the Chef's Salad</i>		
La Raclette au Lait de Chèvre (minimum 2 personnes)	29	
<i>Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade du chef Goat's Milk</i>		
<i>Raclette (minimum 2 persons) Unpasteurised Goat's Milk Raclette served with Potatoes, Charcuterie and the Chef's Salad</i>		
La Raclette du Chef (minimum 2 personnes)	32	
<i>Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade du chef</i>		
<i>The Chef's Choice Raclette : (minimum 2 persons) Unpasteurised Raclette served with Potatoes, Charcuterie and the Chef's Salad (please ask the waiter for the chef's choice)</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

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 & sorbet 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 raclette à partager avec les parents

Pour avoir la même assiette que les parents

Eat the same dish as 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 ice cream Blueberry or Chocolate or Vanilla Ice Cream



14,5

