







# Pour partager / To share



- Le trio estival ..... 11    
*Crémeux de chèvre frais & miel, tapenade de légumes d'été, frites de polenta*  
*Creamy goat cheese and honey, summer vegetables tapenade, polenta fries*
- La découverte des fromages de nos montagnes & pain aux graines, myrtilles et noix 19   
*Tomme & chèvre frais de notre alpage, Bleu de Bonneval, Beaufort d'alpage de Marc Colin*  
*Tomme cheese and fresh goat cheese from our farm, Bleu de Bonneval cheese, Beaufort cheese*
- La planche de charcuterie de la maison Baud & pain aux graines,..... 18  
*Rillettes fumées, Coppa Artisanale, Lard paysan fumé au Genièvre & Saucisson d'Antan*  
*Smoked rillettes, Coppa, smoked bacon & old-style sausage*
- La tarte fine ..... 13   
*Chèvre frais de l'alpage, pesto de choux kale, légumes d'été marinés et pickles d'oignons rouges*  
*Fresh goat cheese, cabbage pesto, marinated vegetables and red onion pickles*

 Végétarien/ Vegetarian

 Sans lactose/ Lactose free

 Sans gluten / Gluten free






# Entrées / Starters

- L'œuf parfait, crème de carottes au miel et cumin, pain à la noisette ..... 14   
*Slowly cooked egg, carrot and honey cream, hazelnut bread*
- Le foie gras de canard aux poires & poivre de Sichuan, brioche toastée ..... 16  
*Duck foie gras with pear and Sichuan pepper, toasted brioche*
- La Tomate « Mozzac » ..... 12   
*Tomates d'antan, Sérac façon Mozzarella, jeunes pousses du jardin et condiment au thym*  
*Old-style tomatoes, Serac cheese in a Mozzarella style, young salads from our garden, thyme condiment*



# Plats / Main Courses

Burger des Cimes.....	21	
Pain maison, steak de Savoie, lard grillé, raclette au lait cru et dippers frites <i>Homemade bunn, Savoie steak, grilled bacon, Raclette cheese and dippers fries</i>		
Darne de Truite de notre mare .....	24	
Cuite au beurre, polenta aux petits pois, fenouil confit et jus citronné <i>Trout steak from our pond, cooked in butter, polenta and green peas, candied fennel and lemoned juice</i>		
Suprême de Poulet Français .....	21	
A l'estragon & Perles de Savoie aux légumes, façon risotto <i>French chicken Suprême with tarragon, Savoie pastas and vegetables risotto</i>		
Filet de Bœuf.....	31	
Pommes de terre gourmandes, légumes estivaux et échalotes confites <i>Gourmand potatoes, summer vegetables and candied shallots</i>		
La pomme de terre Macaire.....	19	  
Aux 5 champignons, jeunes pousses du jardin, pickles de légumes <i>With 5 mushrooms, young salads from our garden, vegetables pickles</i>		



# Spécialités de nos montagnes / French mountain specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et jeunes pousses du jardin .....	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 jeunes pousses du jardin .....	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 jeunes pousses du jardin .....	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>		
La Raclette au Lait Cru (minimum 2 personnes) .....	26	
<i>Accompagnée de charcuteries, pommes de terre &amp; 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 &amp; 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 &amp; 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 vache de notre alpage, au choix: sucre, myrtilles ou miel de montagne ..... 8   
*Cow yoghurt from our farm, with either sugar, blueberries or mountain honey*
- Planche de fromages de notre Alpage ..... 12   
*Tomme de chèvre & vache, chèvre frais; Gelée de myrtilles, mélange de noix*  
*Goat cheese & Cow cheese Tomme, fresh goat cheese, blueberry jelly, mixed nuts*

# Gourmandises / Treats

- Le sablé aux myrtilles, glace vanille bourbon au lait de la “ferme de Chantacoucou” ..... 12  
*Blueberry shortbread biscuit, vanilla ice cream from « Chantacoucou farm »*
- Le chocolat croustillant, Ganache et crémeux chocolat, poivre et fève de tonka ..... 12  
*Crispy chocolate, creamy chocolate and ganache, pepper and Tonka bean*
- Fraîcheur de lait de l'alpage, au coquelicot, pétales de fleurs et flocons d'avoine ..... 9.5   
*Fresh milk dessert, with poppy, oatmeal and flower petals*
- Le riz au lait, dans sa coque chocolat blanc, pêche rôtie au thym et sorbet pêche de vigne ..... 11  
*Milk rice in a crispy white chocolate shell, roasted peach with thyme and peach sorbet*
- Dessert de mémé Joséphine ..... 11  
*le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & sorbet citron*  
*Hot served “farçon”, “rissoles” with saffron cream & lemon sobert*
- Les glaces au lait de la “ferme de Chantacoucou” et sorbets ..... 3   
*Vanille bourbon, chocolat, myrtille, génépi, caramel, poire, citron, verveine, pêche de vigne*  
*Bourbon vanilla, chocolate, blueberry, genépi, caramel, pear, lemon, vervain*

# 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

### Demie raclette à partager avec les parents

*Pour avoir la même assiette que les parents*

*Eat the same dish as parents*

Ou

### Demie 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. 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*

12,5

