












Pour partager / To share

- Le trio estival 11 
Crème de sésac de l'alpage, tapenade de légumes d'été, houmous au persil du jardin, à tartiner
Sésac cream from our farm, summer vegetables tapenade, garden parsley humus
- La découverte des fromages de nos montagnes & pain aux graines, myrtille et noix 19 
Tomme & chèvre frais de notre alpage, Bleu de Bonneval, Beaufort d'alpage de Marc Colin
Cheeses plate from local farmers and cheese refiner, blueberry jelly & nuts mix
- La planche Belvilloise 12 
Frites de polenta, lard paysan et Tomme de Valentin
Polenta fries, country bacon & our "Tomme de Savoie" cheese
- La tarte fine 13 
Chèvre frais de l'alpage, pesto de choux kale, légumes d'été marinés et pickles d'oignons rouge
Fresh Sheep Cheese and Kale Cabbage Pesto, marinated summer vegetables and onions pickles






Entrées / Starters


- L'œuf parfait, crème de petits pois rafraîchis à la menthe et coriandre, pain à la noisette. 14 
« The perfect soft boiled egg », green peas cream, refreshed with mint and coriander, hazelnut bread
- Le foie gras de canard aux myrtilles et thym, brioche toastée maison..... 16
Duck "foie gras", blueberry and thyme & toasted brioche
- La Truite saumonée..... 13 
marinée au vinaigre balsamique, gelé d'herbe fraîche, ail confit et salade de légumes citronnés.
Salmon trout, marinated with balsamic vinegar, fresh herbs gelly, lemon-flavoured vegetables salad 


Plats / Main Courses


Le Filet de Truite..... <i>dans son bouillon de coriandre et citronnelle, polenta au fenouil et légumes d'été</i> <i>The trout filet in his coriander & lemongrass broth, fennel polenta and summer vegetables</i>	23	 
Le Burger des cimes, pain maison, steak de Savoie, lard grillé, fromage fumé et dippers frites <i>Burger with homemade bread, local meat, bacon, smoked cheese, dippers fries</i>	21	
Le Suprême de volaille français au romarin, risotto au beaufort, courgettes en deux façons <i>French chicken supreme with rosemary, Beaufort cheese risotto, zucchini cooked in two different ways</i>	21	
Le Filet de Bœuf, sauce à l'échalote, carottes au jus et pommes de terre gourmandes <i>Beef filet, shallot sauce, carrots cooked in juice, gourmet potatoes</i>	30	
L'Assiette Végétale <i>Salade de jeunes pousses et quinoa, concombre, avocat, tomates confites, granité de livèche</i> <i>Vegetal plate, seedlings & quinoa salad, cucumber, avocado, sundried tomatoes, lovage granita</i>	19	  

Spécialités de nos montagnes / French mountain specialities

La 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>		
La 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>		
La 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</i>		
<i>Goat's Milk 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>		

 Végétarien/ Vegetarian



 Sans lactose/ Lactose free

 Sans gluten / Gluten free

Fromages / Cheeses

La Faisselle de l'alpage, au sucre, myrtilles ou miel de montagne	7.5	
<i>Faisselle from the farm, with sugar, blueberry or honey</i>		
Le Yaourt au lait de brebis de "Serge Jay", au sucre, myrtilles ou miel de montagne	8	
<i>Sheep's milk yoghurt from the Serge Jay farm, with sugar, blueberry or honey</i>		
Planche de fromages de notre ferme	12	
<i>Tomme de vache et chèvre, sérac de vache, Gelée de myrtilles, mélange de noix</i>		
<i>Cheeses plate from local farmers and refiners, blueberry jelly & nuts mix</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>		
Le tout chocolat noisettes	12	
<i>All chocoate dessert</i>		
Fraîcheur de lait de l'alpage, citron confit et basilic frais	9.5	
<i>Milk freshness, candied lemon & fresh basil</i>		
Le riz au lait aux fruits rouges et pistache, gelée à la verveine.....	11	
<i>Milk rice with red fruits and pistachio, vervain gelly</i>		
Dessert de mémé Joséphine : le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & sorbet citron	11	
<i>Hot served "farcon", "rissoles" with saffron cream & lemon sobert</i>		
Les glaces au lait de la "ferme de Chantacoucou" et sorbets	2.5	
<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

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

