

L'Histoire de Notre Chalet

Nicolas JAY, notre grand père, a fait vivre cet alpage au cœur de la vallée des Belleville et a su le faire aimer par ses enfants et ses petits-enfants.

Chaque été, en sa compagnie, nous avons appris le métier d'alpagiste et nous avons décidé de partager ces belles valeurs.

Valentin, arrière-petit-fils, perpétue avec notre cheptel au milieu de ce patrimoine exceptionnel les traditions montagnardes.

Il fabrique ici, avec ses bergers en saison estivale, la tomme des Belleville, la meule des Belleville, la raclette de chèvre et fait ainsi découvrir aux grands et aux petits, la vie d'une ferme en altitude.

Margot et Lucie arrière-petites-filles et Martial le Chef de cuisine, accompagnés de leurs équipes vous font découvrir une cuisine fine parmi un choix de produits issus du riche territoire des pays de Savoie, dans ce chalet d'alpage perché à 1950 mètres d'altitude.

La protection de l'environnement étant l'une de nos valeurs importantes et ayant la volonté d'avoir un restaurant locavore, le circuit court est notre priorité.

Nous faisons le choix d'avoir plus de 40 fournisseurs pour avoir les meilleurs produits locaux tel que les œufs du corty de Grignon ou encore les escargots de Billième.

Les truites elles même, viennent directement de notre vivier.

Dans le même sens, la création d'un jardin en permaculture en 2020, était une évidence.

Nous nous sommes lancés pour recréer un écosystème de montagne. Nous sommes fiers de pouvoir vous servir l'hiver, notre pesto, nos légumes de gardes, nos plantes aromatiques séchées.

Nous vous invitons grandement à feuilleter notre nouveau livre pour découvrir toutes les facettes de notre lieu.


Pour vous fondre davantage dans notre univers, nous pouvons vous proposer des visites guidées. Renseignements et inscriptions sur notre site internet.

C'est donc dans ce lieu riche en émotions que nous sommes ravis de vous faire passer un moment d'exception et de gourmandise, été comme hiver, au sein du plus grand domaine skiable du monde : Les 3 vallées

Learn more about us :



Pour partager / To share












Trio estival	14	  
<i>Frites de polenta aux herbes, houmous de légumes du jardin & croquants d'haricots blanc</i> <i>Polenta fries, hummus made with vegetables from our garden & haricot bean croutons</i>		
Découverte des fromages de notre alpage, pain de montagne, myrtilles et noix.....	21	
<i>Tomme de vache, Tomme de chèvre, chèvre frais & sérac de vache</i> <i>Goat and cow cheeses from our farm, fresh goat's cheese & cow serac cheese, blueberries and nuts</i>		
Planche de charcuteries de la maison Baud & pain de montagne	21	
<i>Rillettes fumées, Coppa artisanale, Lard paysan fumé au Genièvre & Saucisson d'antan</i> <i>Pork smoked rillettes, artisanal coppa, juniper smoked bacon, traditional sausage & mountain bread</i>		
Tarte fine	16	
<i>Chèvre frais de l'alpage, pesto du jardin, légumes d'été marinés et pickles d'oignons rouges</i> <i>Thin pastry topped with fresh goat's cheese, pesto, marinated vegetables and red onion pickles</i>		
Duo d'os à moelle tendres gratinés à l'ail noir, fleurs de ciboulette du jardin & toasts grillés	12	
<i>Two tender marrowbones grilled with black garlic, chive flower from the garden & toasts</i>		

 Végétarien/ Vegetarian






 Sans lactose/ Lactose free

 Sans gluten / Gluten free



Entrées / Starters

Vitello « tomato »	16	 
<i>Fines lamelles de veau Savoyard, Légumes marinés, câpres, et jeunes pousses du jardin</i>		
<i>Thin slices of veal from Savoie, marinated vegetables, caper & lettuce and baby greens from our garden</i>		
La truite gravelax	16	 
<i>Au citron vert, ail rose confit, aneth, jeunes pousses du jardin</i>		
<i>Marinated and slightly smoked trout, lime, candied garlic, dill, lettuce and baby greens from our garden</i>		
En plat / As a main	24	
La salade tomate « Mozzac »	15	 
<i>Tomates d'antan de Grésy-sur-Isère, Sérac de l'alpage façon Mozzarella, jeunes pousses du jardin, Huile basilic</i>		
<i>Old-style tomatoes, Serac cheese in a Mozzarella style, lettuce and baby greens from our garden, basil oil</i>		
En plat / As a main	22.5	
Tartare de légumes et chèvre frais	15	 
<i>Brunoise de légumes d'été, chèvre frais de notre alpage mariné à l'huile et aux herbes de notre jardin, sorbet basilic, sarrasin</i>		
<i>Chopped summer vegetables, fresh goat's cheese from our farm marinated with oil and herbs from our garden, iced basil and buckwheat</i>		
Mélange de salades, jeunes pousses et aromates du jardin	7	  
<i>Moutarde, Mizuna, Choux frisé, Roquette, Plantain, Clayton de Cuba, Oseille, etc...</i>		
<i>A mix of different salads, baby greens and herbs from our garden</i>		

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 special board for price</i>
Burger des Cîmes.....	24
<i>Pain maison, steak de Savoie, lard grillé, Raclette fumée au lait cru, oignons confits et frites maison</i> <i>Local Savoie burger with homemade bun, bacon, smoked raclette cheese, grilled onions and homemade fries</i>	
La truite entière de notre vivier poêlée aux graines de courges torrifiées	28 
<i>Pommes de terre Mitraille & tomates confites - non désarêtée</i> <i>Whole pan-fried trout from our fishpond, squash seeds, Mitraille potatoes and candied tomatoes</i>	
Filet de Poulet, jus réduit au romarin	25 
<i>Polenta croustillante au petit lait & légumes d'été</i> <i>Chicken fillet, rosemary sauce, crunchy polenta & summer vegetables</i>	
Bœuf de Savoie en deux façons	34 
<i>Filet de boeuf (120g), Paleron de boeuf confit en parmentier, mini légumes & jus réduit</i> <i>Beef fillet (120g), beef shepherd's pie, baby vegetables & chef's sauce</i>	
Légumes de Savoie rôtis, purée de carotte, pommes de terre mitraille & tapenade de truffe blanche d'été	24  
<i>Roasted Savoie vegetables, mashed carrots, Mitraille potatoes, topped with a truffle spread</i>	
Ajoutez une sauce crémeuse aux morilles entières à votre plat	+6.5
<i>Add our chef's creamy morel sauce to your dish</i>	
Ajoutez de la tapenade de truffe blanche d'été à votre plat	+7.5
<i>Add some truffle spread to your dish</i>	





Spécialités de nos montagnes/ French mountains specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et jeunes pousses du jardin	24	
<i>Au Beaufort de la "coopérative de Moutiers" et meule de Savoie</i>		
<i>Beaufort and Meule cow cheese fondue, served with two types of croutons, green salad</i>		
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries / ou viande de bœuf séchée	+ 5.5/+6.5	
<i>Add a side of various cold meats or dried beef cuts</i>		
Croziflette des montagnes et jeunes pousses du jardin	25	
<i>Crozets du Père Rullier, Reblochon, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
Assiette de l'alpage	22.5	
<i>Charcuteries de Savoie, pommes de terre mitraille, fromage fondu & jeunes pousses du jardin</i>		
<i>Selection of local cold meats, Mitraille potatoes, melted cheese and lettuce and baby greens</i>		

Fromages / Cheeses

Planche de fromages de producteurs de Savoie	14	 
<i>Beaufort de l'alpage des Combes, Tomettes de brebis fermières de la cave d'affinage de Rognaix, Bleu de Bonneval, myrtilles & mélange de noix</i>		
<i>Beaufort from Les Combes' farm, sheep cheese from Rognaix, Blue cheese, blueberries and nuts</i>		
Découverte des fromages de notre alpage, pain de montagne, myrtilles et noix.....	21	
<i>Tomme de vache, Tomme de chèvre, chèvre frais & sérac de vache</i>		
<i>Goat and cow cheeses from our farm, fresh goat cheese & cow serac cheese, blueberries and nuts</i>		

Gourmandises / Treats

Yaourt maison au lait de vache de notre alpage	6.5	
<i>Au choix : sucre, myrtilles, ou miel de montagne</i>		
<i>Homemade cow yoghurt from our farm, with either sugar, blueberries, or mountain honey</i>		
La Gourmandise de Valentin, notre chef pâtissier	10	
<i>Chef Valentin's daily treat</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 dans sa coque chocolat blanc, rubarbes et abricots, sorbet framboise maison.....	12	
<i>Rice pudding in a crispy white chocolate shell, rhubarb purée, raspberry sorbet</i>		
Douceur chocolat & noisette	12	
<i>Crèmeux gianduja, ganache chocolat noir, roses des sables au chocolat dulcify, glace noisette maison</i>		
<i>Chocolate ganache with creamy gianduja, Dulcify chocolate flakes, hazelnut icecream</i>		
Pêche, poire et aromates	12	
<i>Pêches confites au thym du jardin, crème de poires, tuile sésame noir, sorbet poire maison</i>		
<i>Candied peach with our garden thyme, creamy pear sauce, black sesame biscuit, pear sorbet</i>		
Dessert de mémé Joséphine	11	
<i>Le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & sorbet citron maison</i>		
<i>Warm apple "farçon" and warm "rissoles" beignet filled with saffron cream, lemon sorbet</i>		
Glaces maison au lait de vache notre alpage & sorbets à l'eau de notre source.....	3.5	
En pot ou en cornet		
<i>Glaces : Fleur de lait, Café Folliet, Noisette, Chocolat 70%</i>		
<i>Sorbets : Menthe du jardin, Poire de Haute-Provence, Citron de la vallée du Rhône, Framboise, Myrtille</i>		
<i>Ice cream: Fior di Latte, Coffee, Hazelnut, Chocolate</i>		
<i>Sorbet: Mint from our garden, Pear, Lemon, Raspberry, Blueberry</i>		

Les petits bergers / For young shepherds

Filet de Poulet, jus réduit au romarin, Polenta croustillante au petit lait & légumes d'été

Chicken fillet, rosemary sauce, crunchy polenta & summer vegetables

Ou

Filet de truite rose

Frites maison & légumes d'été

Trout fillet, homemade fries & summer vegetables

Ou

14.5

Assiette de l'alpage

Charcuteries de Savoie, pommes de terre Mitraille, fromage fondu & jeunes pousses du jardin

Local cold meats, green salad, potatoes and melted cheese

Ou

Demi fondue à partager avec les parents

A partager avec minimum un adulte

Share fondue with parents (half portion)

Dessert

Une boule de glace ou sorbet maison en pot ou cornet OU yaourt maison

One scoop of homemade ice cream or sorbet in a cup or a cone 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 happily provide the origin of all of our products. Our kitchen team creates unique dishes from our own farm as well as fresh and local sources. Our prices include tax and service, smiles too. Vegetarians are welcome

