

Pour Partager / To Share

Trio Estival	11	
<i>Tapenade de Légumes, Mousse Betterave & Chèvre, Crème de Sérac à Tartiner sur le Pain de Notre Artisan Boulanger</i>		
Vegetables Tapenade, Beetroot and Goat Cheese Mousse, Serac Cheese Cream		
La Découverte des Fromages de Nos Montagnes & Pain aux Graines	19	
<i>Bleu de Bonneval, Beaufort d'Alpage des Combes, Reblochon Fermier, Tomme de l'Alpage, Gelée de Myrtilles et Noix</i>		
Mixed cheese platter from our own Alpage served with cornbread		
La Planche Bellevilloise	12	
<i>Frites de polenta, terrine de Gaston et Tomme de l'Alpage de Valentin</i>		
Polenta fries, Terrine of Gaston and « Tomme de Valentin » cheese		
Feuilleté à Partager	13	
<i>Aux Légumes et Pormoniers de Savoie, Noisettes Bio Torréfiées</i>		
Toast Bruschetta with Vegetables and a Local Herb Sausage, Organic Roasted Nuts		

Entrées / Starters


Truite Fumée par nos Soins, Salade, Agrumes, Concombre & Coriandre	En Entrée	13		
	En Plat	20		
Home Smoked Trout , Green Salad, Citruses, Cucumber & Coriander				
Tomates d'Antan, Poivrons, Chèvre Frais & Vinaigrette à la Mangue.....	En Entrée	10		
	En Plat	17		
Old Tomatoes, Fresh Goat Cheese, Mango Dressing				
Oeuf des Cimes Cuit à 64°C, Lentilles Vertes aux Morilles , Tomatina & Diots Légèrement Fumés.....		14		
Egg Cooked at 64°C, Green Lenses, Tomatoes & Local Sausages Slightly Smoked				
Velouté de Courgette Bio, Tomates Confites, Croutons à l'Huile d'Olive.....		12		
Organic Zucchini Veloute, Confit Tomatoes, Olive Oil Croutons				



Plats / Main Courses

	Prix affiché en salle
Suggestion du Jour, au gré des envies du Chef Our recommandation of the day	
Tagliatelles de Courgette, Polenta, Légumes & Champignons Rôtis à l'Huile de Sésame..... Zucchini Tagliatelle, Polenta, Vegetable & Roasted Mushrooms with Sesame Oil	19  
Burger des Cimes, Pain Maison, Steak de Savoie, Lard Grillé, Tomme de l'Alpage et Dippers Frites Home made Savoyard Beef Burger in a Fresh Toasted Bread Bun with Bacon, Local Tomme Cheese & Chips	21
Penne Bio, Crème de Poivrons au Basilic, Jambon Cru & Zeste de Citron Vert..... Organic Penne Pasta, Peppers Cream with Basil, Raw Ham & Lime Peels	21
Suprême de Volaille Glacé au Miel de Klébert, Légumes d'Été aux Herbes du Jardin, Millefeuille de Pommes de Terre à l'Ail Chicken Supreme Glaced with Local Honey, Summer Vegetables with Herbs, Garlic Potatoes Millefeuille	21
Côte de Boeuf de Savoie, Pomme de Terre Grenailles, Légumes Poêlées & Beurre Émulsionné aux Graines de Moutarde..... Beef Rib from Savoie, New Potatoes, Pan Fried Vegetables & a Mustard Butter	34 

Spécialités de nos Montagnes / French Mountain Specialities

Fondue Savoyarde, Duo de Croûtons et Salade du Chef 23 

Exclusivement au Beaufort de la "Coopérative de Moutiers"

Fondue with Beaufort Cheese from our local Cooperative in Moutiers, served with croutons and the chef's green salad

Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries / Order a platter of charcuterie to accompany your fondue + 5

Tartiflette de l'Arbé et Salade du Chef 21 

Pommes de terre, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche

Tartiflette served with the chef's green salad: Potato gratin with Reblochon cheese from Savoie, smoked bacon, onions & crème fraîche

Croziflette des Montagnes et Salade du Chef 22

Crozets du Père Rullier, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche

Croziflette served with the chef's green salad: Local Pasta Dish, Reblochon cheese from La Savoie, smoked bacon, onions & crème fraîche

Assiette de l'Alpage : Sélection de Charcuteries Locales, Pommes de Terre & Fromage Fondu 20 

Mountain Alpage Platter : A selection of local Charcuterie, Potatoes and Melted Cheese

Fromages / Cheeses

Yaourt au Lait de Brebis de "Serge Jay", au Sucre, Myrtille ou Miel de Montagne.....	8	
<i>Serge Jay's Ewe's Milk yoghurt accompanied with a choice of Sugar, Blueberry or Honey</i>		
Faisselle de Notre Alpage au Lait de Vache, au Sucre, Myrtille ou Miel de Montagne (selon le lait du matin)...	7,5	
<i>Faisselle Cheese from our Farm with Raw Cow Milk with a choice of Sugar, Blueberry or Honey</i>		
Planche de Fromage de Notre Ferme.....	12	
<i>Cerneaux de Noix, Mesclun & Confiture Maison</i>		
<i>Cheese Selection from a variety of local farms and cooperatives served with blueberry jelly and mixed nuts</i>		

Gourmandises / Treats

La Gourmandise du Jour.....	9	
<i>Daily Treat</i>		
Crèmeux de Lait de Vache de Notre Alpage, Fruits Rouges & Menthe Fraiche.....	9,5	
<i>Creamy with the Milk of our Cows, Red Fruits & Fresh Mint</i>		
Biscuit de Savoie Roulé aux Fruits, Mascarpone & Hibiscus	11	
<i>Biscuit de Savoie Pastry Rolled with Seasonal Fruits, Mascarpone & Hibiscus</i>		
Le Tout Chocolat Infusé à la Tanaïsie.....	12	
<i>All Chocolate Infused with Tansy</i>		
Sablé aux Myrtilles Confites, Crème Légère & Glace Vanille Bourbon	12	
<i>Wild Blueberry Tart, Vanilla Cream & Ice Cream</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 Sorbet</i>		
Les Glaces au Lait de la "Ferme de Chantacoucou" et Sorbets	2,5	
<i>Vanille bourbon, Chocolat, Myrtille, Génépi, Caramel, Verveine, Citron, Framboise</i>		
<i>Bourbon Vanilla, Chocolate, Blueberry, Genepi, Verbena, Pear, Lemon, Raspberry</i>		

Les Petits Bergers For Young Shepherds

Steak haché (140gr)

Steak pur boeuf fabriqué en Savoie, frites et légumes

Minced beef steak from La Savoie served with chips and vegetables

Ou

Demi plat du jour

Pour avoir la même assiette que les parents

Dish of the Day in a smaller portion

Ou

Assiette de l'Alpage (Fromage Fondu, Charcuteries & Pommes de Terre)

Mountain Alpage Platter : A selection of local Charcuterie, Potatoes and Melted Cheese

Dessert

Une boule de glace Myrtille ou Chocolat ou Vanille

One scoop of ice cream : Blueberry or Chocolate or Vanilla

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 food products. Our Chef cuisine with a variety of fresh and local produce. Our prices include tax, service charge and a smile. Vegetarians are welcome

12

