

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>		
<i>Vegetables Tapenade, Beetroot and Goat Cheese Mousse, Serac Cheese Cream</i>		
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>		
<i>Mixed cheese platter from our own Alpage served with cornbread</i>		
La Planche Bellevilloise	12	
<i>Frites de polenta, terrine de Gaston et Tomme de l'Alpage de Valentin</i>		
<i>Polenta fries, Terrine of Gaston and « Tomme de Valentin » cheese</i>		

Entrées / Starters

Truite Fumée par nos Soins, Salade, Agrumes, Concombre & Coriandre	En Entrée	13		
	En Plat	20		
<i>Home Smoked Trout, Green Salad, Citruses, Cucumber & Coriander</i>				
Oeuf des Cimes Cuit à 64°C, Lentilles Vertes aux Morilles , Tomatina & Diots Légèrement Fumés.....		14		
<i>Egg Cooked at 64°C, Green Lenses with Morels, Tomatoes & Local Sausages Slightly Smoked</i>				
Velouté de Courgette Bio, Tomates Confites, Croustons à l'huile d'Olive.....		12		
<i>Organic Zucchini's Veloute, Confit Tomatoes, Olive Oil Crouton</i>				



Plats / Main Courses

Tagliatelles de Courgette, Polenta, Légumes & Champignons Rôtis à l'Huile de Sésame.....

19



Zucchini Tagliatelle, Polenta, Vegetable & Roasted Mushrooms with Sesame Oil

Penne Bio, Crème de Poivrons au Basilic, Jambon Cru & Zeste de Citron Vert.....

21

Organic Penne Pasta, Peppers Cream with Basil, Raw Ham & Lime Peels

Suprême de Volaille Glacé au Miel de Klébert, Légumes d'Été aux Herbes du Jardin,

Millefeuille de Pommes de Terre à l'Ail

21

Chicken Supreme Glaced with Local Honey, Summer Vegetables with Herbs, Garlic Potatoes Millefeuille

Côte de Boeuf de Savoie, Pomme de Terre Grenailles, Légumes Poêlées &






Beurre Émulsionné aux Graines de Moutarde.....

34



Beef Rib from Savoie, New Potatoes, Pan Fried Vegetables & a Mustard Butter

Spécialités de nos Montagnes / French Mountain Specialities

Fondue Savoyarde, Duo de Croûtons et Salade du Chef	23	
<i>Exclusivement au Beaufort de la "Coopérative de Moutiers"</i>		
<i>Fondue with Beaufort Cheese from our local Cooperative in Moutiers, served with croutons and the chef's green salad</i>		
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	
<i>Pommes de terre, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
<i>Tartiflette served with the chef's green salad: Potato gratin with Reblochon cheese from Savoie, smoked bacon, onions & crème fraîche</i>		
Croziflette des Montagnes et Salade du Chef	22	
<i>Crozets du Père Rullier, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
<i>Croziflette served with the chef's green salad: Local Pasta Dish, Reblochon cheese from La Savoie, smoked bacon, onions & crème fraîche</i>		
La Raclette au Lait Cru (minimum 2 personnes).....	25	
<i>Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte</i>		
<i>Unpasteurised Cow's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments</i>		
La Racletine au Lait de Chèvre (minimum 2 personnes).....	28	
<i>Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte</i>		
<i>Unpasteurised Goat's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments</i>		
La Raclette du Chef (minimum 2 personnes).....	31	
<i>Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte</i>		
<i>Unpasteurized, Wild Garlic Infused Cow's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments</i>		

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

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 Tansie.....	12	
<i>All Chocolate Infused with Tansy</i>		
Sablé aux Myrtilles Confités, 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 au 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 Raclette à Partager

Pour avoir la même assiette que les parents

Half a Raclette to Share

Ou

Demi Fondue Savoyarde à Partager

Pour avoir la même assiette que les parents

Half a Fondue to Share

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

