











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 Bellevilloise 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. « <i>The perfect soft boiled egg</i> », <i>green peas cream, refreshed with mint and coriander, hazelnut bread</i>	14	
Le foie gras de canard aux myrtilles et thym, brioche toastée maison..... <i>Duck "foie gras", blueberry and thyme & toasted brioche</i>	16	
La Truite saumonée..... <i>marinée au vinaigre balsamique, gelé d'herbe fraîche, ail confit et salade de légumes citronnés.</i> <i>Salmon trout, marinated with balsamic vinegar, fresh herbs gelly, lemon-flavoured vegetables salad</i>	13	 
En plat/ As a main	20	
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>	12	 
En plat/ As a main	19	

Plats / Main Courses

Suggestion du jour, au gré des envies du chef *Prix affiché en salle*
Our recommendation of the day *See specials board for price*




Burger des cimes, pain maison, steak de Savoie, lard grillé, fromage fumé et
dippers frites 21
Burger with homemade bread, local meat, bacon, smoked cheese, dippers fries

Le filet de truite 23 
dans son bouillon de coriandre et citronnelle, polenta au fenouil et légumes d'été
The trout filet in his coriander & lemongrass broth, fennel polenta and summer vegetables 

Suprême de volaille français au romarin, risotto au beaufort, courgettes en deux façons 21
French chicken supreme with rosemary, Beaufort cheese risotto, zucchini cooked in two different ways

Filet de Bœuf, sauce à l'échalote, carottes au jus et pommes de terre gourmandes 30 
Beef filet, shallot sauce, carrots cooked in juice, gourmet potatoes



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>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 salade du chef	21	
<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 salade du chef	22	
<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>		
Assiette de l'alpage: Sélection de charcuterie locales, pomme de terre & fromage fondu	20	
<i>Mountain alpage platter : A selection of local charcuterie, potatoes and melted chees</i>		

Fromages / Cheeses

La Faisselle de l'alpage, au sucre, myrtille 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

La Gourmandise de Valentin	9	
<i>Valentin's daily treat</i>		
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 chocolate 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 jelly</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 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 plat du jour

Pour avoir la même assiette que les parents

Eat the same dish as parents

Ou

Assiette de l'alpage

A selection of local charcuterie, potatoes and melted chees

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

