

Pour Partager / To Share

Le Filet Mignon de Porc Séché.....	23	
<i>Beurre de baratte de la "Coopérative laitière de Moutiers" au sel fumé et pickles de légumes</i>		
<i>Dried Cured "Filet Mignon" served with smoke salted churned butter & pickled vegetables</i>		
La Découverte des Fromages de Nos Montagnes & Pain au Maïs.....	21	 
<i>Bleu de Termignon du GAEC de la Grande Casse, Beaufort d'Alpage de Marc Collin, Tomme de notre Alpage, Besace de Brebis</i>		
<i>Mixed cheese platter from our own Alpage served with cornbread</i>		
La Planche Bellevilloise.....	14	
<i>Frites de polenta, terrine et tomme au foin de la "cave d'affinage de Rognaix"</i>		
<i>Polenta fries, terrine & « tomme de Savoie » cheese</i>		
La Bruschetta.....	13	
<i>Pain grillé au miel, noix, bûche de chèvre , pesto à la mâche et roquette</i>		
<i>Toast bruschetta with honey, hazelnuts, goat cheese & lamb's lettuce and roquette pesto</i>		


Entrées / Starters

L'Oeuf Bio en Cocotte, Crème de Cèpes et Bolets, Beaufort, Mouillette de Pain Complet.....	17	
<i>Creamy Wild Mushroom Soup with a Poached Egg, Beaufort Cheese served with Wholemeal Bread</i>		
Salade Croquante, Aiguillette de Canard, Granny-Smith, Copeaux de Parmesan, Pignons de Pin Torréfiés.	14	
<i>Crispy Duck Salad, Granny-Smith, Parmesan Shavings and Roasted Pine Nuts</i>		
La Soupe à l'Oignon Confit, Cru et Frit, Croûtons à l'Ail.....	15	
<i>Onion Confit Soup with Garlic Croutons</i>		
Le Foie Gras de Canard, Chutney Pomme-Poire, Pain d'Épices & Brioche Toastée	20	
<i>Duck Foie Gras, Apple-Pear Chutney, Gingerbread and Toasted Brioche</i>		


Plats / Main Courses

Le Traditionnel Pot-au-feu, Viande de Savoie, Légumes de Garde, Os à Moelle & Glace Moutarde..... 26 

The Traditional Pot-au-feu (Beef Stew), Vegetable Broth, Marrowbone & Mustard Ice Cream

L'Agneau Confit en Parmentier, Purée de Topinambours, Jus aux Pruneaux & Noisettes Bio Torréfiées ... 28 

Confit Lamb Shepherds Pie, Mashed Potatoes with Jerusalem Artichoke, Prune Juice & Organic Roasted Nuts

Le Filet de Bœuf aux Oignons Confits à la Bière, Pommes de terre Hasselback & Légumes Croquants 33 

Fillet of Beef with Onions Confit in Beer, Hasselback Potatoes and Crunchy Vegetables

Le Risotto aux Morilles Entières, Beaufort d'Alpage et sa Râpe à Fromage 22  

Creamy Morel Mushroom Risotto, Beaufort Cheese with its own Cheese Grater



La Truite de nos Rivières, Sauce Vierge, Panais Rôti et Polenta aux Herbes..... 28 

Local River Trout, Sauce Vierge, Roasted Parsnip and Polenta

Spécialités de nos Montagnes / French Mountain Specialities

Fondue Savoyarde, Duo de Croûtons et Salade du Chef	24	
<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	23	
<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	24	
<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)	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>		

Fromages / Cheeses

Le Yaourt au lait de Brebis de "Serge Jay", au Sucre, Myrtille ou Miel de Montagne.....	10	
<i>Serge Jay's Ewe's Milk yoghurt accompanied with a choice of Sugar, Blueberry or Honey</i>		
L'Assiette de Fromages d'Agriculteurs et Affineurs Savoyards.....	14	
<i>Gelée de myrtilles, mélange de noix</i>		
<i>Cheese Selection from a variety of local farms and cooperatives served with blueberry jelly and mixed nuts</i>		

Gourmandises / Treats

Le Sablé aux Myrtilles, Glace Vanille Bourbon au Lait de la "Ferme de Chantacoucou".....	12	
<i>Blueberry Shortbread Biscuit with locally sourced Vanilla Bourbon Ice Cream</i>		
La Sphère Croustillante Tout Chocolat, Clémentine Confité	13	
<i>Crispy Chocolate Sphere with a Clementine Confit</i>		
Le Baba Chartreuse aux Poires de "Colsetan", Crème Mascarpone	11	
<i>Chartreuse Baba with Local Pear and Mascarpone Cream</i>		
Le Riz au Lait au Caramel Beurre Salé, Nougatine aux Cinq Noix	10	
<i>Salted Butter Caramel Rice Milk with a mixed nut Nougat</i>		
Dessert de Mémé Joséphine : Le Farçon servi Chaud, Rissoles à la Crème Safranée.....	11	
<i>Hot Served « Farçon », « Rissoles » with Saffron Cream</i>		
Les Glaces au Lait de la "Ferme de Chantacoucou" et Sorbets	2,50	
<i>Vanille bourbon, Chocolat, Myrtille, Génépi, Caramel, Poire, Citron, Yaourt</i>		
<i>Bourbon Vanilla, Chocolate, Blueberry, Genepi, Caramel, Pear, Lemon, Yoghourt</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

Demi fondue à partager avec les parents

Cheese fondue to share with parents in a smaller portion

Dessert

Une boule de glace Myrtille ou Chocolat ou Vanille

One scoop of ice cream : Blueberry or Chocolate or Vanilla



14,50

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

