



## Entrées

## Starters

### Pour Partager :

Rillettes de lapin maison à la sauge & pain au maïs	16
<i>Rillettes of rabbit with sage, maize bread</i>	
Petit moelleux du Revard, pickles de légumes, pommes de terre rattes	20
<i>Revard soft cheese, pickled vegetables, ratte potatoes</i>	



Velouté de cèpes, toast de foie gras	
<i>Ceps « velouté », foie gras toast</i>	15
Terrine de foie gras, chutney de figues, brioche maison	20
<i>Foie gras terrine, fig chutney, homemade brioche</i>	
Oeuf Bio cuit à 64°C, truffes & Parmesan DOP	16
<i>Organic egg cooked at 64°C, truffles &amp; DOP Parmesan cheese</i>	
Endives et noix, croustis de Bleu de Bonneval, magret de canard fumé & Granny Smith	13
<i>Endive salad with walnuts, croquette of Bleu de Bonneval cheese smoked duck breast &amp; Granny Smith</i>	



*Terre & Mer*

*Earth & Sea*

*Origine des Viandes :  
France & Irlande*

Noix de Saint Jacques poêlées, beurre blanc au safran,  
risotto de crozets 32

*Pan-fried scallops, saffron beurre blanc sauce, Lemane Bisque*

Capellini aux écrevisses, bisque du Léman, fenouil 27

*Capellini pasta with crayfish, bisque from Lemane, wild fennel*



Blanquette de veau, légumes d'hiver, riz Basmati 25

*Veal blanquette, winter vegetables, Basmati rice*

Filet de boeuf, sauce vigneronne, pommes Pont Neuf  
légumes d'hiver 35

*Filet of beef, wine sauce, potatoes Pont Neuf,  
winter vegetables*

Ballotine d'agneau confite au miel de Gaby, polenta du pays 32

*Confit lamb ballotine with local honey, polenta*

Bouquet de fruits et légumes d'hiver 21

*Winter vegetable bouquet*



*Le Terroir*

*The Terroir*

Burger du montagnard au pain complet, Tomme de la vallée, sauce du chef, salade, oignons grillés, frites de patates douces Montagnard Burger with wholemeal bun, local Tomme cheese, chef's sauce, salad, grilled onions, sweet potato fries	23
Tartiflette du montagnard : Au Reblochon fermier et salade du chef Tartiflette with potato, reblochon cheese, smoked bacon, crème fraiche and served with the Chef's salad	22
Paillasse Bellevilloise : À la Tomme de l'alpage de Chez Pépé Nicolas Local Belleville dish made of grated potatoes, smoked bacon, crème fraiche, mushrooms, Tomme de Savoie chesse, served with the Chef' salad	24
Fondue savoyarde au Beaufort AOP & salade du chef Savoyard fondu with Beaufort AOP cheese served with the Chef' salad	23
<i>Ajoutez des cèpes à votre fondue</i> <i>Add cepe mushrooms in your fondue</i>	+5
<i>Ajoutez une planche de charcuterie à votre fondue</i> <i>Add a platter of cold meats with your fondue</i>	+5



## *Fromages*

Les fromages français

12

*French cheeses*

## *Cheeses*

Les fromages de notre région

9

*Local cheeses*



## *Desserts*

Tarte fine aux pommes, glace vanille ou caramel au lait de la ferme de Chantacoucou

13

*Fine apple tart, vanilla or salted butter caramel ice cream*

## *Deserts*

Crumble croustillant au chocolat à la fève de Tonka

13

*Crunchy chocolate crumble*

Sphère meringue & mangue, brunoise de mangue, menthe fraîche, biscuit breton

13

*Mango & meringue sphere, fresh mango & mint, breton biscuit*

Le tout marron

13

*The whole chestnut*

Découverte des pâtisseries avec une boisson chaude

13

*Pastry discover with a hot beverage*



15

*Pour les jeunes  
montagnards*

*For the young  
shepherds*



Fondue savoyarde à partager avec les parents

*Cheese fondu to share with the parents*

Ou ..... Or

Steak haché maison & frites de patates douces

*Homemade beef burger & sweet potatoes fries*

Ou ..... Or

Le poisson du moment & riz Basmati

*The fish of the moment & Basmati rice*

Boule de glace vanille, fraise ou chocolat

*Vanilla, strawberry or chocolate ice cream*

Ou ..... Or

Crumble croustillant au chocolat à la fève de Tonka

*Crunchy chocolate crumble*

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 are able to tell you the origin of our food products. Our Chef cooks with a variety of fresh and local produce. Our prices include tax, service charge and a smile.*

*Vegetarians are welcome.*