

## Entrées / Starters

Involtini de Sérac, Prosciutto di San Daniele & Focaccia ..... 13

“Serac“ Involtini, Prosciutto di San Daniele and Focaccia

Velouté de Butternut, Lard Grillé & Pain à l’Ail ..... 12

Butternut Veloute, Fried Bacon & Garlic Bread

Oeuf Cuisson 64°C, Fondue de Poireaux, Crème à la Truffe & Beaufort d’Alpage..... 16

Perfect Egg, Leek Fondue, Truffle Cream and Alpine Beaufort Cheese

Croustillant Abricot & Chèvre, Mesclun, Miel & Noisettes Torréfiées ..... 12



Crispy Apricot and Goat Cheese, Mesclun Salad, Honey and Roasted Nuts

Terrine de Foie Gras, Chutney Pruneaux & Porto, Brioche Maison..... 20

Duck Foie Gras, Porto and Prunes Chutney and Toasted Brioche

# Viandes / Meats

Boeuf Bourguignon et ses Légumes d'Hiver..... 25

Beef Bourguignon Stew with Winter Vegetables

Burger Montagnard au Pain Maison, Steak de Savoie, Tomme d'Alpage,

Oignons, Roquette & Frites de Patates Douces (Uniquement le midi) ..... 22

Burger with HomeMade Bread, Local Meat, Cheese from our Farm,

Onions, Arugula & Fried Sweet Potatoes (only for lunch)

Filet de Boeuf & sa Purée de Panais, Sauce Trompette de la Mort ..... 34

Fillet of Beef with Mashed Parsnip, Black Trumpet Mushroom Sauce

Carré d'Agneau Rôti, Jus Corsé, Petits Légumes d'Hiver,

Pommes de Terre Rattes Sautées au Beurre..... 37

Rack of Lamb, Winter Vegetables, Fingerling Potatoes Glazed in Butter

## *Poissons / Fishes*

Noix de Saint Jacques Snackées, Beurre Blanc & Risotto au Chorizo ..... 32

*Snacked Scallops, White Butter and a Chorizo Risotto*

Filet de Truite de Savoie, Linguines & Poireaux ..... 26

*Fillet of Trout from Savoie, Linguines & Leeks*

## *Spécialités / Specialities*

Fondue Savoyarde exclusivement au Beaufort et Salade du Chef..... 23 

*Fondue with Beaufort cheese from Moutiers Cooperative,*

*served with croutons and Chef's salad*

Tartiflette du Montagnard et Salade du Chef ..... 22

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

Paillasse Bellevilloise aux Morilles et Salade du Chef..... 25

*Local Belleville Dish made of Grated Potato, Smoked Bacon, Crème Fraiche,*

*Mushrooms, Goats cheese, Served With Chef Salad*

# *Fromages / Cheeses*

Notre Sélection de Fromages Français au Plateau..... 17

*Our French Cheeses Selection Tray*

# *Desserts / Deserts*

Mi Cuit Chocolat, Coeur Glacé Vanille ..... 13

*Semi Cooked Chocolate Cake, Vanilla Iced Heart*

Intense Chocolat & Praliné..... 13

*Chocolate and Praline Intense*

Parfait Glacé Génépi & Myrtille ..... 13

*Iced Genepi and Blueberry “Parfait“*

Tarte Fine aux Pommes (à commander en début de repas)..... 13

*Fine Apple Pie (order it at the beginning of the meal)*

Découvertes Sucrés d’Antoine & Café..... 13

*Antoine’s Sweet Discovers & a Coffee*

# Menu du Petit Montagnard

## Children Menu

Steak Haché pur Boeuf fabriqué en Savoie, Frites & Légumes  
Minced beef steak from Savoie served with chips and vegetables

Ou

Demi Fondue à Partager avec les Parents  
Cheese fondue to share with parents in a smaller portion

Ou

Filet de Truite de Savoie, Linguines  
Fillet of Trout from Savoie, Linguines

14

### Dessert

Une Boule de glace Vanille ou Fraise  
One scoop of Ice Cream Vanilla or Strawberry

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

