



### Pour Partager :

Planche du Montagnard : tommes de vache et de chèvre de la vallée, pancetta, pesto aux olives & focaccia aux herbes du jardin 15

Mountain board : tomme de Savoie cheese from the valley , pancetta, olive's pesto and a herbs flavored focaccia

Rillettes de la maison Baud & pickles de légumes 9

House made rillettes & vegetables pickles

### Entrées

Ceviche d'Omble Chevalier au citron vert 13

Arctic char ceviche with lime

Carpaccio de Boeuf, huile de noisette,

Parmiggiano Reggiano & condiments En entrée 14€

Beef carpaccio, hazelnut oil, En plat 21€

parmiggiano reggiano & condiments

Salade du chef : mesclun, petits légumes croquants,

cromexquis de chèvre frais d'alpage, vinaigrette au miel En entrée 12€

The Chef's Salad : mesclun salad, crunchy vegetables En plat 18€

fresh goat cheese cromexquis, honey vinaigrette



Lac &  
Montagne

Lake &  
Mountain

Origine des Viandes :  
France

Truite à la pancetta, purée de pommes de terre Vitelotte, condiment petits pois - menthe	24
Trout with pancetta, mashed vitelotte potatoes, pea and mint condiment	
Entrecôte de Boeuf à la truffe d'été, pommes de terre rate rissolées	31
Entrecote of beef with summer truffles, baked « rate » potatoes	
Magret de canard au miel de Gaby, risotto aux morilles	28
Duck breast with Gaby's honey, morels risotto	
Burger du Montagnard : steak haché de Savoie, Abondance fermier, mesclun, lard grillé, sauce du chef façon tartare	21
Montagnard Burger with beef burger, Abondance cheese, chef's sauce, mesclun salad, smoked bacon	
Linguine ricotta - épinard, légumes croquants	21
Ricotta and spinach linguine, crisp vegetables	
Paillasse Bellevilloise :	
À la Tomme de l'alpage de Chez Pépé Nicolas	20
Local Belleville dish made of grated potatoes, smoked bacon, crème fraiche, mushrooms, Tomme de Savoie cheese, served with the Chef' salad	



## *Desserts*

Soupe de pêches parfumé à la verveine, sorbet citron vert

*Peaches soup perfumed with verbena, lime sorbet*

12

Pain de Gènes à la pistache, crème légère à la vanille, fraises

*Pistachio Biscuit, light vanilla cream and strawberries*

12

Tartelette chocolat au lait, caramel & cacahuètes

*Milk chocolate, caramel and peanut tartlet*

Crèmes glacées & Sorbets

12

Vanille, Caramel au beurre salé, citron vert,  
fraise, myrtille, pêche de vigne

*Vanilla, salted caramel, lime, strawberry,  
blueberry, peach*

3/boule

Notre équipe met tout en oeuvre pour que votre expérience au Montagnard soit inoubliable, si vous avez des demandes particulières n'hésitez pas à questionner Karen qui saura vous contenter. Les végétariens sont les bienvenus.