



À PARTAGER / TO SHARE

- La planche des montagnes : focaccia aux olives, condiments aux légumes grillés, coppa 14
Mountain board : focaccia bread with olives, grilled vegetables pesto, coppa
- La planche de fromages transalpins, Gorgonzola à la cuillère et pain aux noix de cajou et pécan 16
Board of alpine cheeses, Gorgonzola cream, cashew and pecan nut bread

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

- Le foie gras en terrine, pain d'épices & chutney poire vanillé 18
Foie gras terrine, gingerbread & pear-vanilla chutney
- Le pâté en croute d'Adrien façon Daniel Gobet (viande de veau et porc),
noix de Grenoble & mesclun 16
Adrien's Pâté en croute (veal and pork meat), Grenoble nuts and mesclun salad
- La cocotte d'écrevisses et bisque du Léman, petits légumes, coriandre & gingembre  16
Crayfish casserole, small vegetables, coriander & ginger
- Le velouté de pommes de terre, truffes d'hiver, crumble à la Meule des Belleville   14
Potatoes velouté, winter truffles, crumble with Meule des Belleville cheese

NOS PLATS / OUR MAIN DISHES

Le filet de truite, purée de pommes de terre vitelotte, condiment petit pois & menthe 	29
Filet of trout, mashed vitelotte potatoes, peas and mint condiment	
Les gnocchis et saint Jacques snackées, beurre d'agrumes et parmesan	31
Gnocchis and snacked scallops, citrus fruit butter and parmesan	
L'agneau fermier français en pastilla, patates douces, jus d'agneau parfumé au romarin	33
French farmed lamb pastilla, sweet potatoes, lamb juice perfumed with rosemary	
La pièce de boeuf du boucher, sauce foie gras, muffin reblochon & légumes d'hiver 	37
Grilled piece of beef, foie gras sauce, reblochon cheese muffin and winter vegetables	
Le bouquet végétal d'hiver, végétarien ou végétane   ON REQUEST	25
Winter vegetal bouquet, vegetarian or vegan	

LES INCONTURNABLES DU MONTAGNARD

OUR SPECIALITIES

Le burger du Montagnard à la Meule des Belleville, dippers frits	
Mountain Burger with Meule des Belleville cheese, fried dippers	24
La paillasse Belvelloise à la raclette de chèvre de notre alpage 	24
Paillasse Belvelloise with goat cheese raclette	
La fondue des Belleville (Beaufort d'été et Meule des Belleville) 	25
Belleville fondue (beaufort and Meule des Belleville cheese)	
Ajouter une planche de charcuterie avec votre fondue	5
Add a plate of charcuteries with your fondue	
Ajouter une planche de boeuf séché avec votre fondue	7
Ajouter une planche de boeuf séché avec votre fondue	

POUR TERMINER / FOR THE END

L'assortiment de fromages transalpins, Gorgonzola à la cuillère et pain aux noix de cajou et pécan 16

Board of alpine cheeses, Gorgonzola cream, cashew and pecan nut bread

La tarte fine aux pommes et glace vanille bourbon 13

Fine apple pie and vanilla ice cream

Le Mont-Blanc marron & myrtille, croustillant amandes et noisette 13

Chestnut and blueberry Mount Blanc, almond and hazelnut crispy biscuit

Le citron revisité : pain de Gênes citronné, crémeux et gel citron, sablé noisette 13

The revisited lemon : lemon Genoa cake, crème and jelly, hazelnuts shortbread

La tuile crouillante au chocolat et crémeux café 13

The crispy chocolate biscuit and coffee cream

La douceur exotique mangue & coco, mousse légère citron vert - érable 13

The sweet mango and coco, light cream lime - maple

POUR LES ENFANTS / FOR THE CHILDREN

Steak haché ou filet de truite snacké

Minced beef or snacked file of trout

Avec au choix / **With your choices**

Dippers frits / gnocchis poêlée / légumes d'hiver

Fried dippers / snacked gnocchis / winter vegetables

Une boule de glace (vanille, chocolat, fraise)

One scoop of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry) bread

Beaucoup de nos plats sont disponibles en version végétarienne, n'hésitez pas à questionner notre équipe pour vos choix

Plenty of our dish are available in a vegetarian version, don't hesitate to ask our team for your choices

16

