







À partager / To Share

- La planche des montagnes : Ricotta maison, gelée d'hypocras, gressins au chèvre de l'alpage 16 
Mountain board: homemade ricotta, hippocras jelly, goat cheese grissini
- Rillettes fumées au genièvre de la Maison Baud & pickles de légumes 10 
Smoked juniper rillettes from Maison Baud & pickled vegetables

Nos Entrées / Our Starters

- Tarte tatin de tomates et aubergines, mesclun du jardin, sorbet basilic 15 
Tomato and aubergine tarte tatin, mesclun salad mix from the garden, basil sorbet
- Carpaccio de bœuf, huile de noisette, Parmiggiano Reggiano & condiments 15 
Beef carpaccio, hazelnut oil, Parmiggiano Reggiano & condiment
En plat / As a main 22
- Salade et jeunes pousses du jardin, œuf poché, croustillant au chèvre mariné aux herbes de l'alpage, lard croquant 16
Lettuce and shoots from the garden, poached egg, crunchy goat cheese marinated with herbs, crusty bacon
En plat / As a main 22

Végétarien / Vegetarian  Sans gluten / Gluten free  Sans lactose / Lactose free 

Nos Plats / Our Main Dishes

Burger du montagnard : pain maison, steak de Savoie, raclette fumée, lard croquant, oignons, tomates, salade du jardin, dippers frites 22

Mountain burger: homemade bun, steak from Savoie, smoked raclette cheese, crunchy bacon, onions, tomatoes, lettuce from the garden and fries

Filet de bœuf de Savoie, sauce crémeuse aux pleurotes, pommes dauphines parfumées au thym du jardin 36

Savoie beef filet, oyster mushrooms creamy sauce, pomme dauphine flavoured with garden thyme

L'omble de fontaine entier de notre vivier, risotto aux poivrons et petit pois, beurre rouge (non désarêté) 29


Pan-fried Arctic char from our fish pound, peas and bell pepper risotto, red butter



Suprême de pintade savoyarde, sauce citronnée à la ciboulette du jardin, gratin de courgettes au Beaufort 25


Guinea fowl supreme from Savoie, lemon and chives sauce, courgettes and Beaufort cheese gratin



Bouquet végétal : légumes rôtis, pommes dauphines parfumées au thym du jardin, pleurotes 23 

Summer vegetal bouquet: roasted vegetables, pomme dauphine flavoured with garden thyme, oyster mushrooms

Les incontournables du Montagnard/Our Specialities

Fondue savoyarde au Beaufort & l'Abondance, salade et jeunes pousses du jardin 24 
Belleville fondue (Beaufort and Abondance cheese), lettuce and shoots from the garden
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries / ou viande de bœuf séchée +5.5/+6.5
Add a plate of cold meats to your fondue / or dried beef meat

Paillasse Bellevilloise à la meule de chèvre de l'alpage, salade et jeunes pousses du jardin
Gratin de pommes de terre en rösti, dés de poitrine fumée, crème fraîche, oignons 24
Paillasse Bellevilloise with goat cheese raclette, lettuce and shoots from the garden
Rösti potatoes gratin, bacon, crème fraîche and onions



Ajouter de la tapenade de truffe blanche d'été à votre plat 7
Add some with truffle tapenade

Pour terminer / For the end

L'assortiment de fromages de la Vallée :

Beaufort de l'alpage des Combes, Tomme de brebis de Serge Jay, chèvre frais de l'alpage de Chez Pépé Nicolas mariné aux herbes du jardin 16



Board of alpine cheeses:

Beaufort from Les Combes, sheep Tomme cheese from Serge Jay, fresh goat cheese from Chez Pépé Nicolas with herb from the garden

Croustillant d'abricot parfumé à la reine-des-prés, sorbet abricot Bergeron 12
Crunchy Apricot flavoured with meadowsweet, Bergeron apricot sorbet

Moelleux au chocolat, cacahuètes caramélisées, milkshake café 12
Moelleux chocolate cake, caramelised peanuts, coffee milkshake

Bavarois miel et myrtille, base sablé breton, coulis de framboise 12
Bavarian honey and blueberries, shortbread biscuit, raspberry coulis

Nage de fraises à la fève de tonka, sorbet menthe du jardin 12
Strawberry soup with tonka bean, garden mint sorbet



Glaces & sorbets artisanaux de Chez Pépé Nicolas 3.2/B

Homemade ice cream & sorbet from Chez Pépé Nicolas

Sorbet : Abricot Bergeron, Fraise Marra des bois, Menthe du jardin

Sorbet: Bergeron apricot, Marra des bois Strawberry, garden Mint

Glace : Café, Fleur de lait, Chocolat

Ice cream: Coffee, Fior di Latte, Chocolate

Pour les enfants / For the children

Steak haché ou demi suprême de pintade, dippers frites & légumes 14
Minced beef or half Guinea fowl supreme, dippers fries and vegetables

Une boule de glace ou sorbet artisanal
One scoop of ice cream or sorbet



Prix nets ttc - Service compris