



# Le Montagnard

*Pour partager*  
*To share*

La planche des Montagnes : Jambon cru & beurre truffé,  
mini baguettes maison & condiments artichaut

Mountain charcuterie board: cured ham, truffle butter, homemade  
mini baguettes & condiments

La planche de fromages des Savoie : meule des Belleville de  
Chez Pépé Nicolas, Reblochon fermier AOP, bleu de chèvre des  
Combettes & miel de Planvillard

Cheese board from Savoie: cow cheese from Chez Pepe Nicolas and  
blue goat cheese, Reblochon AOP & locally sourced honey

L'ardoise hivernale : frites de polenta, houmous épicé  
& pickles de légumes

Winter board : polenta fries, spicy hummus & picked vegetables



Velouté de panais, noisettes torréfiées,  
tuiles de meule des Belleville & huile de noisette

Parsnip soup topped with grilled hazelnuts,  
cow cheese biscuit and hazelnut oil

Terrine de foie gras, chutney de butternut vanillé,  
brioche maison aux oignons

Foie gras terrine, squash chutney & brioche with caramelised onions

Crumble aux légumes d'hiver, mousse au cumin & salade de mâche  
Roasted winter vegetables, crunchy topping & light mousse

Poêlée de champignons d'automne, cèpes et morilles, lard de  
Colonnata fondant & croquant à l'ail

Morel and cep mushrooms stir fry, tender Colonnata pork,  
garlic croutons



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

Chef de cuisine : Adrien Morlet



# Le Montagnard

*Terre & Mer*

*Earth & Sea*

Origine des  
Viandes :  
France

Quenelle de sandre, bisque écrevisses, tagliatelles aux poireaux  
Local whitefish quenelle, crayfish sauce, leek tagliatelle pasta



Mignon au foin, jus fumé, gnocchis & légumes d'hiver  
Smoked pork fillet, smoked sauce, gnocchi & winter vegetables



LACTOSE FREE

Filet de boeuf, sauce Mondeuse noire, parmentier de tartifles & légumes d'hiver

Fillet of beef, dark Mondeuse sauce, potatoes Parmentier & winter vegetables

Carré d'agneau fermier français, jus corsé,  
galette de semoule aux fruits secs



LACTOSE FREE

French rack of lamb, chef sauce,  
semolina galette from Savoie with dried fruits

Bouquet d'hiver : légumes rôtis, galette de semoule aux fruits secs, cèpes et morilles

Winter mix of roasted vegetables with cep and morel,  
semolina galette from Savoie with dried fruits



LACTOSE FREE

*Ajouter de la tapenade de truffe à votre plat*

*Add truffle tapenade to your dish*



# Le Montagnard

*Le Terroir*

*The Terroir*

S

Burger du montagnard au pain maison, Steak haché pur boeuf, Raclette fumé, sauce du Chef, salade, oignons grillés, dippers frits

Montagnard Beef Burger with beef burger, local smoked Raclette cheese, chef's sauce, lettuce, grilled onions, potato fries

Paillasse Bellevilloise à la Meule de chèvre de Chez Pépé Nicolas  
Gratin de pommes de terre en rösti, lard paysan,  
crème fraîche et oignons, servie avec salade & jeunes pousses

Local Belleville valley speciality made of grated potatoes,  
smoked bacon, crème fraiche, mushrooms, goat cheese, served  
with lettuce and baby greens

Fondue savoyarde au Beaufort AOP & Meule des Belleville  
salade & jeunes pousses

Savoyard fondue with Beaufort AOP

& Chez Pepe Nicolas cow cheese, lettuce & baby greens

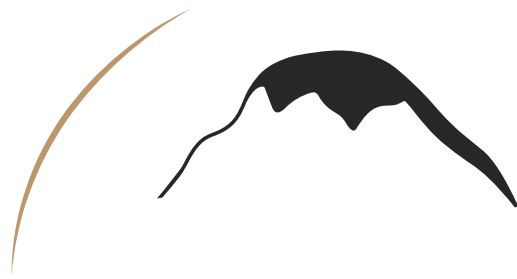
*Ajoutez une planche de charcuterie à votre fondue*

*Add a side of various cold meats*

*Ajoutez une planche de boeuf séché à votre fondue*

*Add a side of dried beef cuts*





# Le Montagnard

*Fromages*

*Cheeses*

*Desserts*

*Deserts*

**Glaces & sorbets  
artisanaux**

**Homemade ice  
cream & sorbet**

Café, Fleur de lait,

Chocolat, Noisette

Citron, Mandarine, Poire,

Menthe

Coffee, Fior di Latte,

Chocolate, Hazelnut

Lemon, Mandarin, Pear,

Mint

Fait

From



La planche de fromages des Savoie : meule des Belleville de  
Chez Pépé Nicolas, Reblochon fermier AOP, bleu de chèvre des  
Combettes & miel de Planvillard

Cheese board from Savoie : cow cheese, blue goat cheese,  
Reblochon AOP cheese & local sourced honey



Tarte fine aux pommes, glace maison noisette

Apple tart topped with homemade hazelnut ice cream

Crème brûlée à la myrtille et au génépi

Blueberry and genépi crème brûlée

Mille feuille, confiture de lait au poivre de Sichuan  
& poire pochée aux épices

Delicate puff pastry « Mille Feuille », sweetened milk and Sichuan  
pepper & spicy poached pear

Fondant à l'orange comme un baba, gelée d'agrumes  
& sorbet maison

Orange « rum baba » fondant cake, citrus jelly  
& homemade mandarin sorbet

Entremet crumble chocolat, pop-corn caramélisés  
crème Jivara & glace maison café

Chocolate crumble desert, caramelised popcorn  
Jivara cream & homemade coffee ice cream





# Le Montagnard

*Pour les jeunes  
montagnards*

*For the young  
shepherds*



Paillasse Bellevilloise et salade & jeunes pousses

Local speciality with potatoes, bacon, goat cheese & lettuce

Ou ..... Or

Steak haché maison & dippers frits ou légumes d'hiver ou  
gnocchis

Bunless beef burger & fries or winter vegetables or gnocchi

Ou ..... Or

Quenelle de sandre & dippers frits ou légumes d'hiver ou gnocchis

Local whitefish quenelle & fries or winter vegetables or gnocchi

Boule de glace ou sorbet artisanal

Scoop of homemade ice cream or sorbet

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 share with you the origin of all our food products. Our Chef cooks with a variety of fresh and locally sourced products. Our prices include tax, service charge and a smile. We are pleased to offer vegetarian dishes.