



Le Montagnard

Pour partager
To share

- La planche des Montagnes : Jambon cru & beurre truffé,
mini baguettes maison & condiments artichaut 16
*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 20
*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 15
Winter board : polenta fries, spicy hummus & picked vegetables



Entrées
Starters

- Velouté de panais, noisettes torréfiées,
tuiles de meule des Belleville & huile de noisette 16
*Parsnip soup topped with grilled hazelnuts,
cow cheese biscuit and hazelnut oil*
- Terrine de foie gras, chutney de butternut vanillé,
brioche maison aux oignons 22
Foie gras terrine, squash chutney & brioche with caramelised onions
- Crumble aux légumes d'hiver, mousse au cumin & salade de mâche 18
Roasted winter vegetables, crunchy topping & light mousse
- Poêlée de champignons d'automne, cèpes et morilles, lard de
Colonnata fondant & croquant à l'ail 20
*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 truite, bisque écrevisses, tagliatelles aux poireaux 30
Local trout quenelle, crayfish sauce, leek tagliatelle pasta



Mignon au foin, jus fumé, gnocchis & légumes d'hiver 30
Smoked pork fillet, smoked sauce, gnocchi & winter vegetables 

Filet de boeuf, sauce Mondeuse noire, parmentier de tartifles & légumes d'hiver 40

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

Côtelettes d'agneau fermier français, jus corsé, galette de semoule aux fruits secs 37 

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

Bouquet d'hiver : légumes rôtis, galette de semoule aux fruits secs, cèpes et morilles 27 

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

Ajouter de la tapenade de truffe à votre plat +7
Add truffle tapenade to your dish



Le Montagnard

Le Terroir

The Terroir

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

25

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



25

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



26

& Chez Pepe Nicolas cow cheese, lettuce & baby greens

Ajoutez une planche de charcuterie à votre fondue

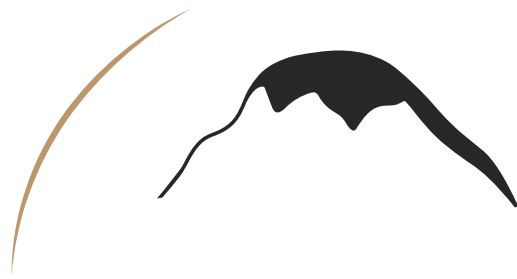
6

Add a side of various cold meats

Ajoutez une planche de boeuf séché à votre fondue

8

Add a side of dried beef cuts



Le Montagnard

Fromages

Cheeses

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



20



Desserts

Deserts

Tarte fine aux pommes, glace maison noisette

Apple tart topped with homemade hazelnut ice cream

14

Crème brûlée à la myrtille et au génépi

Blueberry and genépi crème brûlée



14

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

14

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

14

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

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

14

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

Glaces & sorbets maison

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



3,5/b



Le Montagnard

*Pour les jeunes
montagnards*

*For the young
shepherds*



Paillasse Belvilloise et salade & jeunes pousses

Local speciality with potatoes, bacon, goat cheese & lettuce

Ou Or

Steak haché pur boeuf & dippers frits ou légumes d'hiver ou gnocchis

Bunless beef burger & fries or winter vegetables or gnocchi

Ou Or

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

Trout quenelle & fries or winter vegetables or gnocchi

Boule de glace ou sorbet maison

Scoop of homemade ice cream or sorbet

17

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.