



# Le Montagnard

*Pour partager*  
*To share*

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

Mountain board: cured ham and hay flavored ham truffle butter, homemade mini baguettes & condiments

16

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



20



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

Winter board : polenta fries, spicy hummus & picked vegetables

15



Velouté de butternut, potimarron, lentilles corails, graines de courge, & huile de noisette

Butternut, pumpkin, coral lens soup topped with grilled courge seeds



16



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

Foie gras terrine, squash chutney & brioche with caramelised onions

23

Poulet jaune et croustillant en salade, jeunes pousses, pickles & parmesan, croutons aillés et sauce du chef

Yellow crispy chicken salad, vegetables pickles, parmesan, sauce chef

Entrée 18

Plat 26

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



20

-  Sans gluten
-  Sans lactose
-  Végétarien

Chef de cuisine : Adrien Morlet



# Le Montagnard

*Terre & Mer*

*Earth & Sea*

Origine des  
Viandes :  
France

Noix de Saint Jacques, tagliatelles aux poireaux et  
crème de ciboulette 36

Pan fried scallops , leek tagliatelle pasta and chive cream



Ribs de Cochon du Cantal, potatoes à l'ail, sauce barbecue maison 31

French pork ribs, barbecue sauce, garlic potatoes

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 38

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



LACTOSE FREE



LACTOSE FREE



# Le Montagnard

*Le Terroir*

*The Terroir*

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

25

Montagnard Beef Burger with beef burger, local smoked Raclette cheese, bacon, 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*

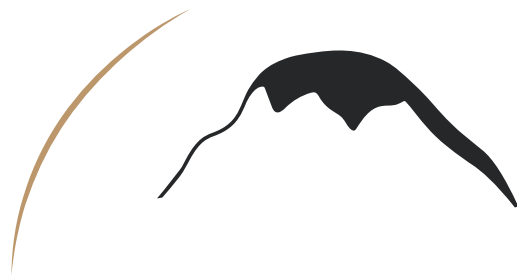
6

*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

L'assiette de fromages des Savoie : meule des Belleville de Chez Pépé Nicolas, Reblochon fermier AOP, Meule de chèvre & confiture de Nèfles

Cheese plate from Savoie : cow cheese, meule goat cheese, Reblochon AOP cheese & Nèfles jam



12



## 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

Nougat glacé à l'orange & tuiles aux amandes

Orange iced nougat & almond biscuit

14

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

Chocolate crumble desert, caramelised popcorn

Jivara cream & homemade coffee ice cream

14

### Glaces & sorbets maison

#### Homemade ice cream & sorbet

Café, Fleur de lait,

Chocolat, Noisette

Citron, Mandarine, Poire,

Menthe

Coffee, Fior di Latte,

Chocolat, Hazelnut

Lemon, Mandarin, Pear,

Mint

Fait From 3,5/b





# 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 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

nos 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.