

## À partager / To Share

Ardoise estivale : Chèvre myrtille, légumes marinés & sablés aux olives  
*Summer board: fresh goat cheese with blueberries, marinated vegetables & olive biscuit*



Planche du Montagnard : Sérac de vache, charcuteries, caviar d'aubergine & condiments  
*Mountain board: fresh serac cow cheese, cured meats, aubergine dip & condiments*

## Nos Entrées / Our Starters

La Truite en deux façons : gravlax et rillettes, crème d'oignon rocamboule du jardin  
*Trout in two-ways: cured and as a rilette with onion sauce from the garden*



Fines tranches de bœuf mi-cuit servies froides, marinade barbecue, coriandre du jardin & pickles d'oignon rouge  
*Thin beef slices served cold (half-cooked) with barbecue sauce, coriander from the garden & pickled red onions*



En plat accompagné de pommes de terre grenaille  
*As a main with roasted Grenaille potatoes*

Cassolette d'involtini d'aubergine farcis au sérac de vache de notre alpage, gratinée au parmesan, mesclun jeunes pousses.  
*Rolled aubergine stuffed with fresh cow cheese from our farm, parmesan cheese, lettuce and baby greens*



Tarte de légumes façon tian, thym frais, sorbet au poivre de Sichuan  
*Vegetables tart with fresh thyme, iced Sichuan pepper*



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



## Nos plats / *Our main dishes*

Côte de veau, pomme de terre suédoise, crème truffée, légumes d'été  
*Veal chop, hasselback potatoes, creamy truffle sauce, summer vegetables*

Filet de sandre, sauce vierge, risotto aux fèves et pesto du jardin.  
*Pan-fried zander filet, olive oil sauce, broad bean risotto & pesto from the garden*

Pluma de cochon français, purée au chorizo, sauce moutarde à l'ancienne  
*French pork pluma, chorizo mashed potatoes, mustard sauce*

Muffins noix & bleu d'Albertville, tartare de légumes, jeunes pousses du jardin  
*Walnuts and blue cheese muffins, vegetable tart, lettuce and baby greens*

## Le terroir / *Our local dishes*

Burger du montagnard : pain maison, steak de Savoie, raclette fumée, lard croquant, oignons, tomates, salade du jardin, dippers frites  
*Montagnard Burger with beef from Savoie, homemade bun, local smoked Raclette cheese, crunchy bacon, onions, tomatoes, lettuce from the garden and fries*

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, oignon*  
*Local Belleville valley specialty made of grated potatoes, smoked bacon, crème fraîche, mushrooms, goat cheese, served with lettuce and baby greens*



Fondue savoyarde au Beaufort & tomme de l'alpage, salade et jeunes pousses du jardin  
*Belleville fondue (Beaufort & Chez Pepe Nicolas cow cheese), lettuce and baby greens*



Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries / ou viande de bœuf séchée  
*Add a side of various cold meats / or a side of dried beef cuts*

Ajouter de la tapenade de truffe blanche d'été à votre plat  
*Add truffle tapenade to your dish*



## Pour terminer / For the end

L'assortiment de fromages de notre alpage Chez Pépé Nicolas :  
Tomme de chèvre et de vache, chèvre frais & sérac de vache, miel & pains

*Cheese plate from Chez Pépé Nicolas:*

*Cow and goat cheeses from our farm, fresh goat cheese, fresh serac cow cheese, honey and bread*

Nougat glacé aux fraises, coulis de fruits rouge, pain de Gênes pistache

*Iced nougat with strawberries, red berry sauce, pistachio Genova bread*

Crème brûlée au thym du jardin

*Crème brûlée, with thyme from the garden*

Tartelette crème citron vert & framboises et glace de fleur de lait

*Lime & raspberry dessert tart, Fior di Latte ice cream*

Douceur de lait de l'Alpage, chocolat, noisette, biscuit craquant

*Milkshake made with milk from our farm, chocolate, nuts and biscuit*

Les glaces et sorbets maison de Chez Pépé Nicolas

Glaces : Fleur de lait, Café Folliet, noisette , Chocolat 70% CocoA vallée

Sorbets : Menthe du jardin, Poire de la Vallée du Rhône , Citron IGP de Menton, Framboise de la Vallé du Rhône, Myrtille d'Ardèche

*Ice cream: Fior di Latte, Coffee, Hazelnut, Chocolate*

*Sorbet: Mint from our garden, Pear, Lemon, Raspberry, Blueberry*

## Pour les enfants / For the children

Steak haché ou demi filet de sandre, dippers frites & légumes

*Minced beef or pan-fried zander filet, French fries and vegetables*

Une boule de glace ou sorbet artisanal

*One scoop of homemade ice cream or sorbet*

