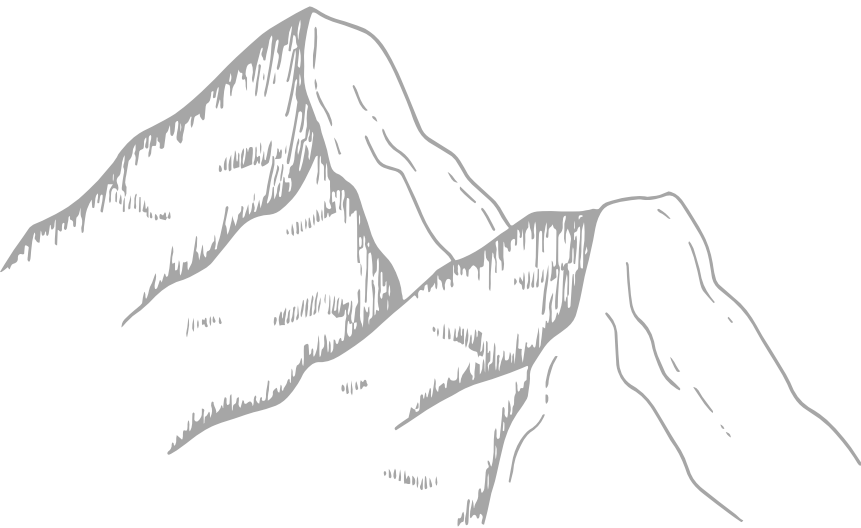




*Chef: Julien Guerriero*

## À Partager To share



### Planche du Montagnard :

- Salaisons de la maison Rullier, choux au bleu de Queyras, tartinade de betterave 24  
*A sélection of Maison Rullier charcuterie, blue cheese puffs, beetroot cream spread*
- Truite fumée par nos soins en tranches fines, crème au raifort et pickles de légumes 20  
*Finely sliced home-made smoked trout, horseradish cream and pickled vegetables*
- Rillettes de volaille fermière maison et condiments aigre-doux 23   
*Home-made farmhouse poultry rillettes, sweet and sour condiments*
- Tapenade d'épinards, légumes du moment rôtis, vinaigrette aux noix 17   
*Spinach tapenade, seasonal roast vegetables, walnut oil vinaigrette*
- Sélections de fromages des caves de Rognaix, gelée de fleurs de châtaigniers 15   
*Local cheese assortment, chestnut blossom jelly*

## Les Entrées Starters



- Noix de Saint-Jacques cuites minute, bouillon au Montagnieu, cannelle et pomme Granny Smith 25  
*Just cooked scallops in sparkling white wine broth with green apple Granny Smith and cinnamon*
- Oeuf bio cuit à basse température, crème de champignons d'automne, croquants de jambon de pays 20  
*Organic egg cooked at low temperature, wild mushrooms cream, crusty local ham*
- Sucette de reblochon, mesclun, crudités et vinaigrette à l'ail des ours 16/24   
*Panfried reblochon cheese, green salad and raw vegetables, wild garlic vinaigrette*
- Déclinaison de courge butternut : purée, tagliatelles et tartare assaisonné au mirin 22     
*Butternut squash 3 ways: mashed, tagliatelles and tartare seasoned with mirin*



Végétarien



Vegan



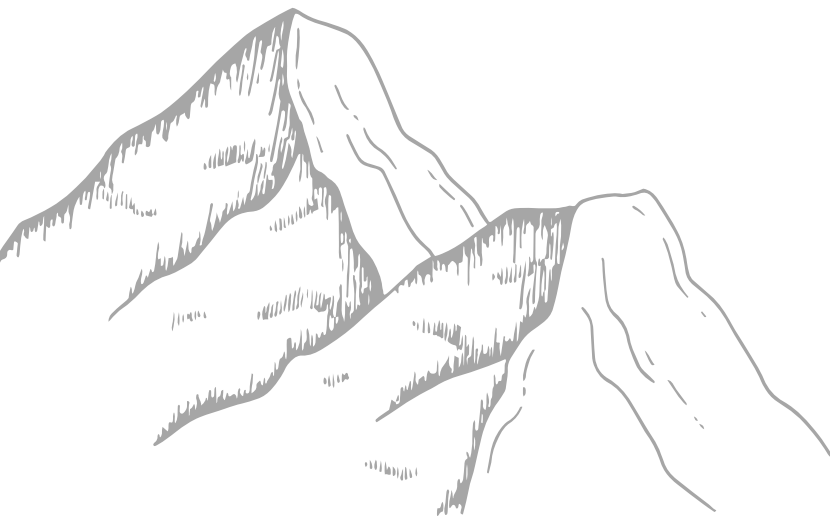
Sans lactose



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas



Sans gluten



## *Le Terroir* *Local main dishes*



Burger du Montagnard :  28  
Pain maison, steak haché pur boeuf, raclette fumée, lard grillé,  
sauce du chef, oignons caramélisés, salade & frites  
*Home-made buns, beefburger, smoked raclette cheese, chef's sauce,  
country bacon, caramelised onions, salad and fries*

Paillasse à la raclette de chèvre, salade et jeunes pousses :   26  
Gratin de pommes de terre en rösti, lard paysan, champignons, crème fraîche et oignons  
*Belleville valley speciality made of grated potatoes, smoked bacon, onion, mushrooms,  
sour cream and home-made raclette goat's cheese*

Fondue au Beaufort AOP & Meule des Belleville, salade et jeunes pousses   
*Savoyard fondue with Beaufort AOP and Meule des Belleville cow cheese, lettuce & baby leaves*

Nature *plain*  27  
Truffée *with truffle*  34

## *Optimiser l'expérience* *optimize your experience*



En découvrant les tafagnons (pâtes locales)  5  
*Taste "tafagnons" local pasta with your fondue*

Goûtez aux salaisons de la Maison Rullier en accompagnant votre fondue :  
*Enjoy a selection of Maison Rullier charcuterie with your fondue :*

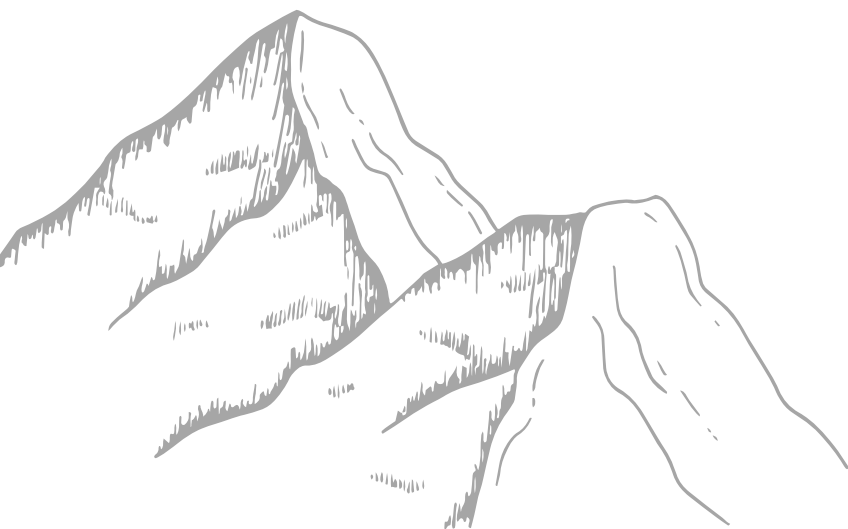
D'une planche de charcuteries 7  
*Charcuterie platter*

D'une planche de boeuf séché 8  
*Dry beef platter*



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas





## *Terre et Mer* *Earth and Sea*



Prix affiché en salle  
*Price displayed in the restaurant*

La pêche d'Eric Jacquier du Lac Léman,  
risotto crémeux, émulsion de fenouil et condiment kumquat

*Today's fish by Eric Jacquier from Lac Léman, creamy risotto, fennel emulsion, kumquat condiment*

Mijoté de joue de porc à la bière façon grand-mère, crozets du pays

*Pork cheek and beer stew, regional buckwheat pasta*

29

Suprême de volaille jaune, émulsion châtaigne, polenta poêlée, variétés de choux

*Yellow chicken suprem, chestnut emulsion, pan-fried polenta, mixed cabbage*

34

Tartare de boeuf au couteau, potatoes maison, salade verte

*Beef tartar, homemade potatoes, green salad*

38

Ces plats sont accompagnés d'une poêlée de légumes de saison

*This mains come with a side of pan-fried seasonal vegetables*

Cocotte de légumes d'hiver aux épices douces, mélange de riz

*Seasonal vegetables stew with sweet spices, mixed rice*



27

Purée de pommes de terre à la truffe,  
légumes et champignons de saison, oeuf du Corty de Grignon



31

*Mashed potatoes with truffle, seasonal mushrooms and vegetables, organic egg*

Ajouter de la tapenade de truffes

*Add some fresh truffle slices in your main*



10

*Origine des Viandes: France*



Végétarien



Vegan



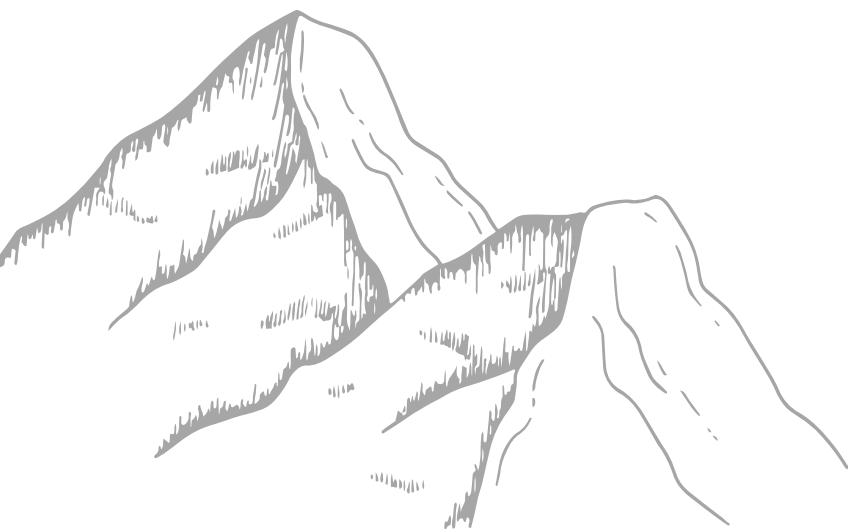
Sans lactose



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas



Sans gluten



## Fromages Cheeses

Sélections de fromages des caves de Rognaix, gelée de fleurs de châtaigniers 

*Local cheese assortment, chestnut blossom jelly*

15

## Les Desserts Deserts



Entremet chocolat et fève de tonka

*Chocolâte and tonka bean dessert*

15

Tarte fine aux pommes, sorbet poire maison

*Fine apple tart, home-made pear sorbet*



14

Crème brûlée aux aiguilles de pin, oeufs du Corty de Grignon et lait des Belleville 

*Crème brûlée flavoured with pine needles, organic egg and Belleville milk*

12

Riz au lait, myrtilles

*Blueberry rice pudding*

13

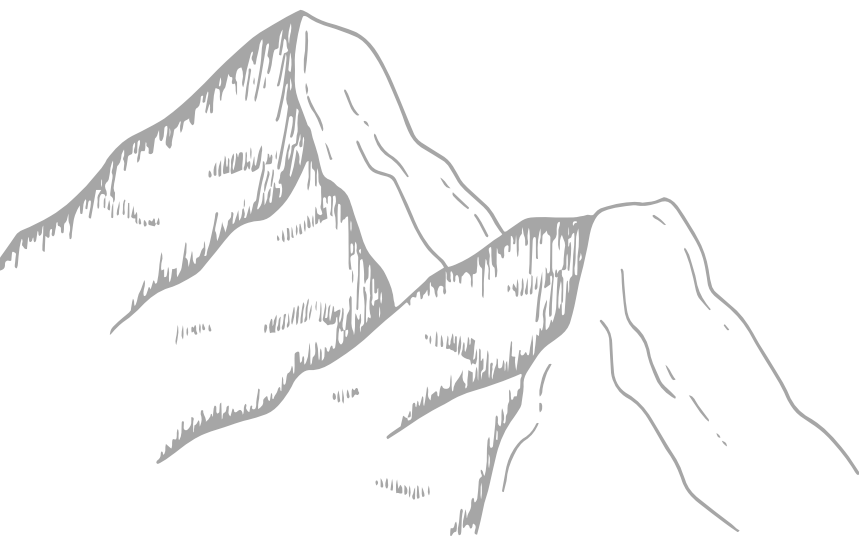
Glaces & sorbets de notre alpage :  

4

Fleur de lait, chocolat, noisette, poire, citron, café, menthe du jardin, framboise

*Ice cream and sorbet flavours:*

*Fior di latte, chocolâte, hazelnut, pear, lemon, coffee, local mint, raspberry*



*Pour les jeunes montagnards*



*For the young shepherds*

Steak haché pur boeuf, frites & légumes

*Chopped beef steak, fries and vegetables*

ou - or

Filet de poisson, frites & légumes

*Fish filet, fries and vegetables*

ou - or

Demi fondue à partager



*Share fondue with parents (half portion)*

Boule de glace ou sorbet de notre alpage



*Scoop of 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.*



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas

