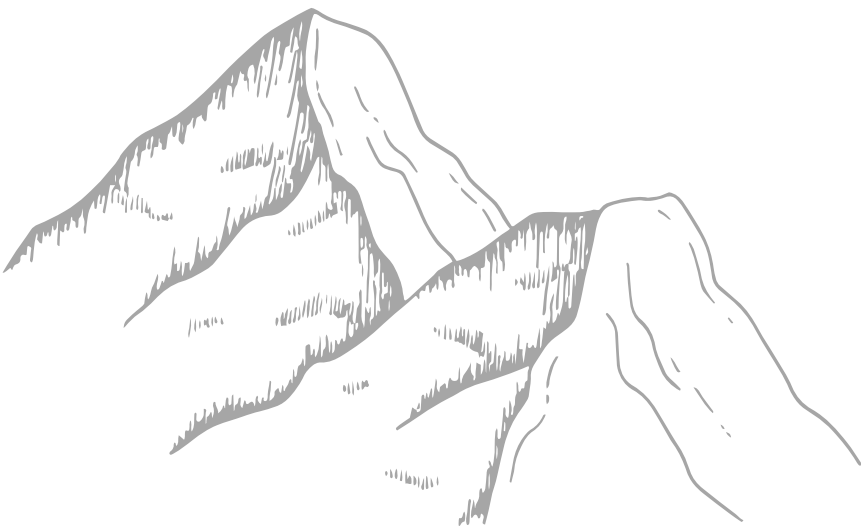




Chef: Julien Guerriero

À Partager To share

- Ardoise estivale:    15
- Tzatziki de sérac de notre alpage, bâtonnets de légumes et chiffonnade de choux rave mariné
Fresh homemade cow cheese tzatziki, vegetable stick, cabbage pickles
- Sélection de fromages des caves de Rognaix, gelée de fleurs de châtaigniers   18
- Local cheese assortment, chestnut blossom jelly*
- Tartines de truite fumée, crémeux de petits pois et fèves  21
- Smoked trout toast, green peas and beans cream*
- Planche du Montagnard :  26
- Salaison de la Maison Rullier et sélection de fromages des caves de Rognaix
Selection of Maison Rullier charcuterie and local cheese assortment

Les Entrées Starters

- Oeuf mimosa façon grand-mère, copeaux d'anguille fumée, condiment à l'estragon  16
- Mimosa egg, smoked eel, tarragon pickles*
- Carpaccio de courgettes, feuilles de câpres, vinaigrette framboise, émincé de poulet fermier 17/25
- Zucchini carpaccio, capers blossom, raspberry dressing, farmhouse chicken*   
- Tatin de tomates et glace olive de notre alpage, basilic citron   18
- Tomatoes tart tatin, homemade olive ice cream, basilic*
- Tartare de truite, menthe du jardin, pêche et agrumes    20
- Trout tartare, local fresh mint, peach and citrus fruit*



Végétarien



Vegan



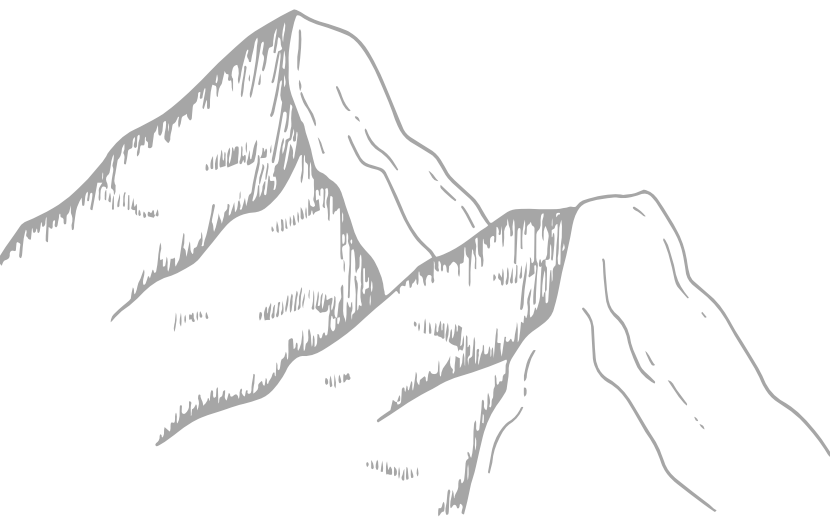
Sans lactose



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas



Sans gluten



Le Terroir

Local main dishes

- 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
Bellèville valley speciality made of grated potatoes, smoked bacon, onion, mushrooms, sour cream and home-made raclette goat's cheese
- 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 sauce, country bacon, caramelised onions, salad and fries
- Fondue Savoyarde au Beaufort AOP & Abondance AOP, salade et jeunes pousses   27
- Savoyard fondue with Beaufort AOP and Abondance AOP cow cheese, lettuce & baby leaves*
- Nature *plain*  27
- Truffée *with truffle*  34

Optimiser l'expérience

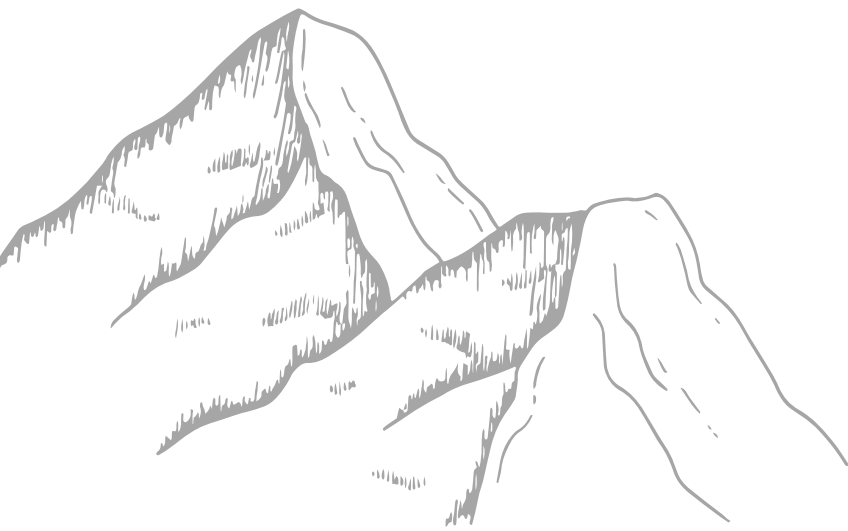
optimize your experience

- Avec des pommes de terre grenailles  4
- With small Potatoes*
- 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*

- Salade fruits et légumes croquants, sauce thaï, croustis de chèvre frais   25
Crunchy vegetable and fruit salad, thai sauce, panfried fresh goat cheese
- Bavette grillée, sauce échalote émulsionnée, polenta crémeuse au thym du jardin  32
Grilled beef flank steak, shallots sauce, creamy polenta with thyme
- Magret de canard, sauce aux figues, écrasé de pomme de terre au lait des Belleville  34
Duck magret, figs sauce, mashed potatoes made with the Belleville milk
- La pêche d'Eric Jacquier du Lac Léman, risotto crémeux et mesclun du jardin   37
Fresh peach from Lemane lake, creamy risotto, baby lettuce

 *Origine des Viandes: France* 



Végétarien



Vegan



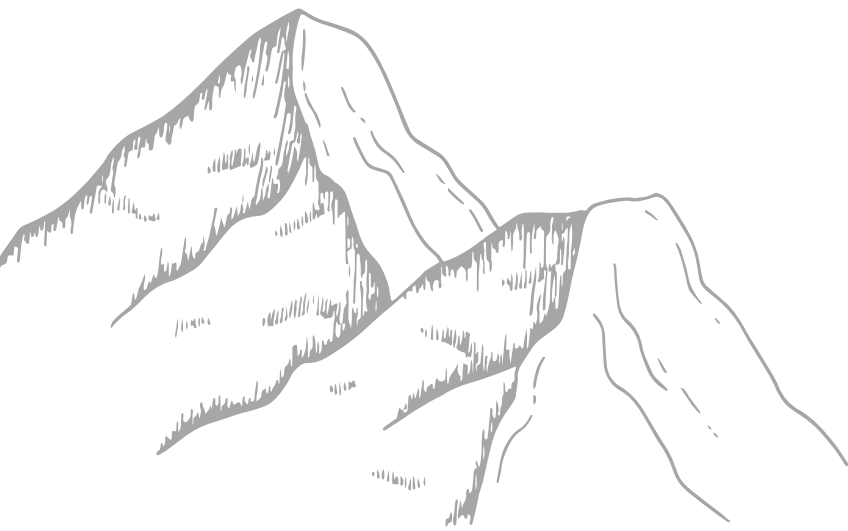
Sans lactose



Produit provenant de notre alpage Chez Pèpé Nicolas



Sans gluten



Fromages Cheeses

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

Local cheese plate, chestnut blossom jelly

10

Les Desserts Deserts

Crumble d'abricots rôtis au miel, glace à la lavande de notre alpage  

Honey roasted apricot crumble, homemade lavender ice cream

12

Tartelette aux myrtilles revistée 

Blueberry tartlet

12

Cheesecake au citron et fleur d'oranger, tartare de pêche fraîche  

Lemon and orange blossom cheesecake, fresh peach tartare

12

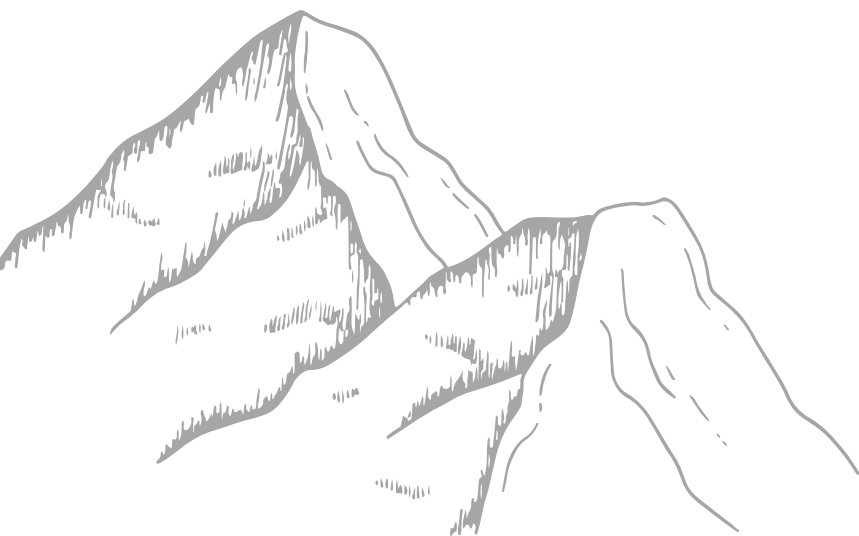
Glaces & sorbets de notre alpage : 

4

Fleur de lait, chocolat, noisette, poire, citron, café, menthe du jardin,
framboise, myrtille, lavande, pêche de vigne

Ice cream and sorbet flavours:

Fleur de lait, chocolat, noisette, poire, citron, café, menthe du jardin, framboise, myrtille, lavande, pêche de vigne



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



Sans gluten