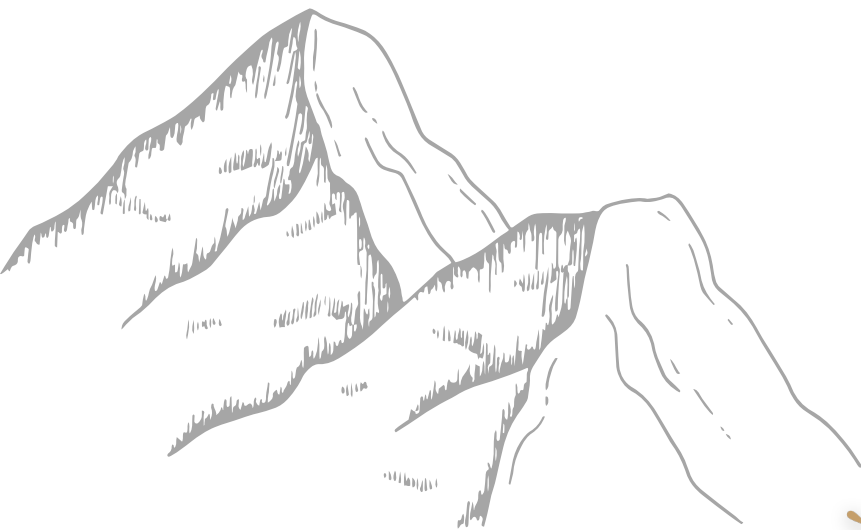




Co-chefs J. Marchand et M. Juste-Cazenave

À Partager To share



- Planche du Montagnard mixte :  29
Salaison de la Maison Rullier et sélection de fromages de Savoie
A selection of Maison Rullier charcuterie and cheeses from Savoie
- Pastrami de truite, crème de sérac, pickles & condiment citron   24
Trout pastrami, creamy whey milk cheese, pickles & lemon condiment
- Reblochon AOP façon crème brûlée, pain doré  20
PDO reblochon cheese made as a crème brûlée, toasted bread
- Ardoise hivernale :  18
Tartinade au potiron, crémeux végétal, frites de légumes, crackers maison
Winter board: Pumpkin spread, vegan mayonnaise with spices, vegetable fries, homemade crackers

Les Entrées Starters



- Vitello forello, condiment truffe, sarrasin soufflé & pickles   25
Fine slices of veal with trout sauce, truffle condiment, puffed quinoa & pickles
- Pêche d'Éric Jacquier en ceviche, leche del tigre, agrumes   24
Éric Jacquier's catch as a ceviche, leche del tigre, citrus fruit
- Oeuf bio de Savoie parfait, champignons sauvages, beurre noisette fumé & coulis vert  21
Parfait egg from Grignon, seasonal mushrooms, smoked hazelnut butter & green coulis
- Velouté parmentier, chèvre frais, croustillants de poireaux & huile verte  17
Potato velouté, goat cheese, crispy leeks & green oil



Végétarien



Végan



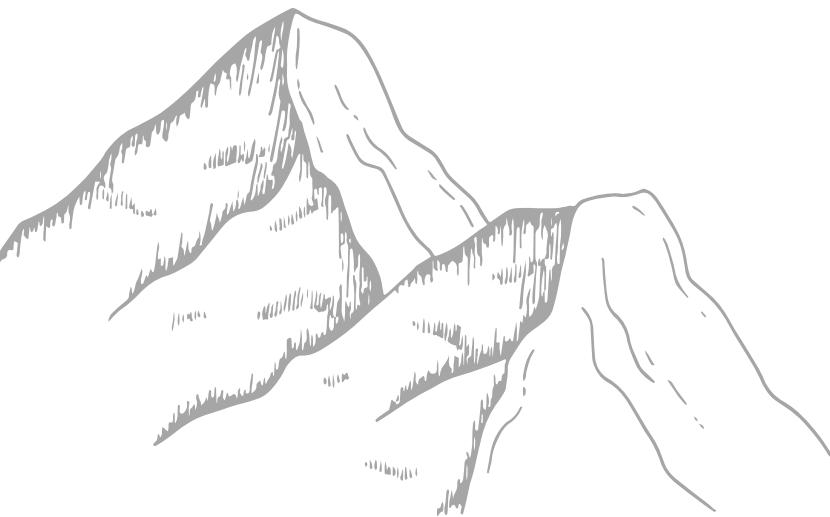
Sans lactose



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas



Sans gluten



Le Terroir *Local main dishes*

- Burger du Montagnard *uniquement le midi / only for lunch* 29
Pain maison, steak haché pur boeuf, Meule des Belleville, lard grillé, sauce du chef, oignons caramélisés, salade & frites fraîches
Home-made buns, beefburger, Meule des Belleville cow cheese, chef sauce, country bacon, caramelised oignons, salad and fresh fries
- Paillasse à la raclette de chèvre & assortiment de salades   27
Gratin de pommes de terre en rösti, lard paysan, champignons, crème fraîche et oignons
Special grated potato dish, smoked bacon, onion, mushrooms, crème fraîche and home-made goat cheese raclette & lettuce
- Fondue au Beaufort AOP & Meule des Belleville & assortiment de salades  28
Cheese fondue with Beaufort DPO and Meule des Belleville cow cheese & lettuce
- Nature *plain*  28
Truffes fraîches *with fresh truffle*  42

Optimiser l'expérience *Optimize your experience*

- Avec des pommes de terre grenailles rissolées 5
With some new roasted 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
With a platter of cold meat cuts
- D'une planche de boeuf séché 8
With a platter of dry beef cuts



Végétarien



Végan



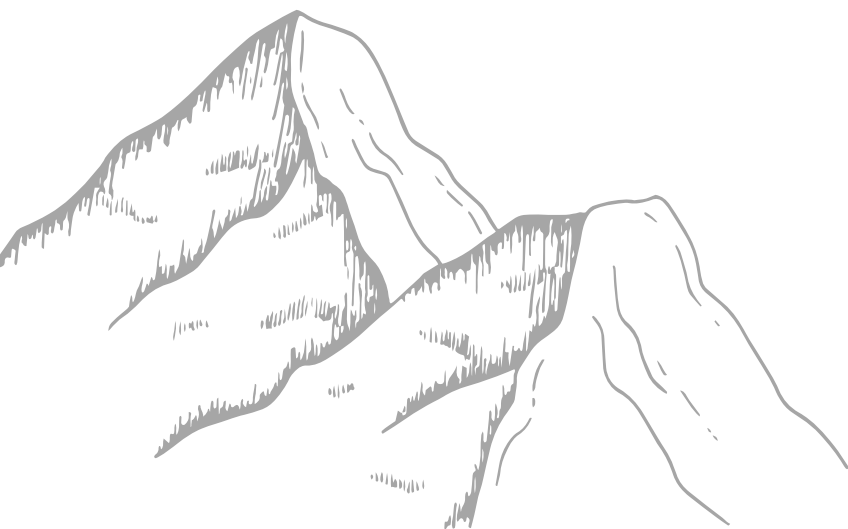
Sans lactose



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas



Sans gluten



Terre et Mer *Earth and Sea*

La suggestion du jour au gré des envies du chef
Chef's daily suggestion – see special board for price

Prix affiché en salle

Paleron de bœuf confit, aligot à la Meule des Belleville, lamelles de truffe fraîche   39
Beef chuck, Belleville-style cheesy mashed potatoes, truffle shavings

La pêche d'Éric Jacquier du Lac Léman, beurre nantais, Taillerins à l'ail des ours de la maison Chiron & Fils, carottes glacées 38
Éric Jacquier's catch from Lake Geneva, Nantais butter, Taillerins pasta with wild garlic from Chiron & Fils, glazed carrots

Suprême de poulet poché au bouillon épicé et miel, gnocchi à la romaine, légumes d'hiver 34
Poached chicken supreme in spiced broth and honey, Romaine-style gnocchi, winter vegetables

Risotto de lentilles corail, champignons rôtis, pesto aux herbes alpines  27
Coral lentil risotto, roasted mushrooms, wild herb pesto

Ajouter un œuf bio parfait à votre risotto  2
Add a parfait egg to your risotto

Ajouter un supplément truffe fraîche à votre plat 9
Add fresh truffle as a topping to your dish.

 **Origine des Viandes : France** 
Origin of meats: France



Végétarien



Végan



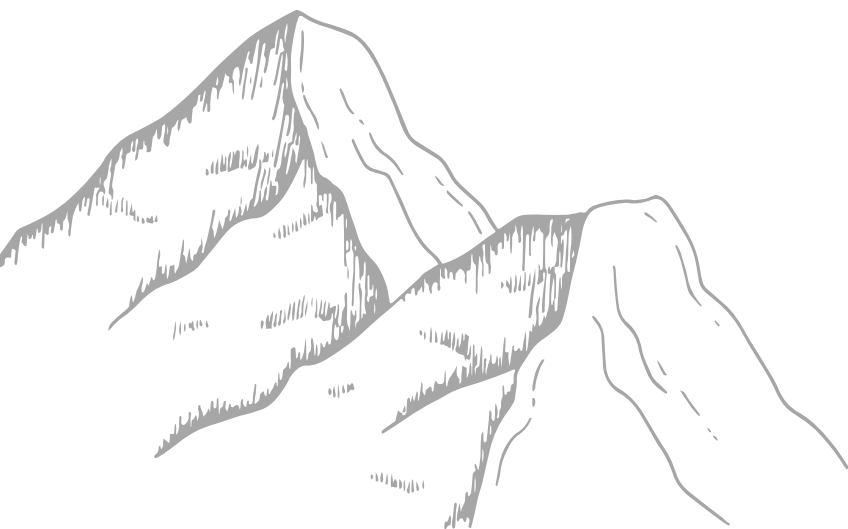
Sans lactose



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas



Sans gluten



Fromages Cheeses

Sélection de fromages de Savoie, miel des montagnes d'Alain Piantoni 

15

Local cheese assortment and local honey made by Alain Piantoni

Les Desserts Deserts

La Gourmandise de Maxime, notre pâtissier

Prix affiché en salle

La Gourmandise by Maxime, our pastry chef - see special board for price

Tarte soufflée au chocolat, condiment & sorbet citron  

15

Chocolate soufflé tart with condiment & lemon sorbet

Pomme rôtie, financier, caramel beurre salé

14

Roasted apple, financier cake, salted butter caramel

Comme un Mont-Blanc, moelleux châtaigne, glace marron 

14

Like a Mont-Blanc, chestnut fondant cake, chestnut ice cream

Soupe de fruits d'hiver infusés aux épices & granola maison 

13

Winter fruit soup with spiced infusion & homemade granola

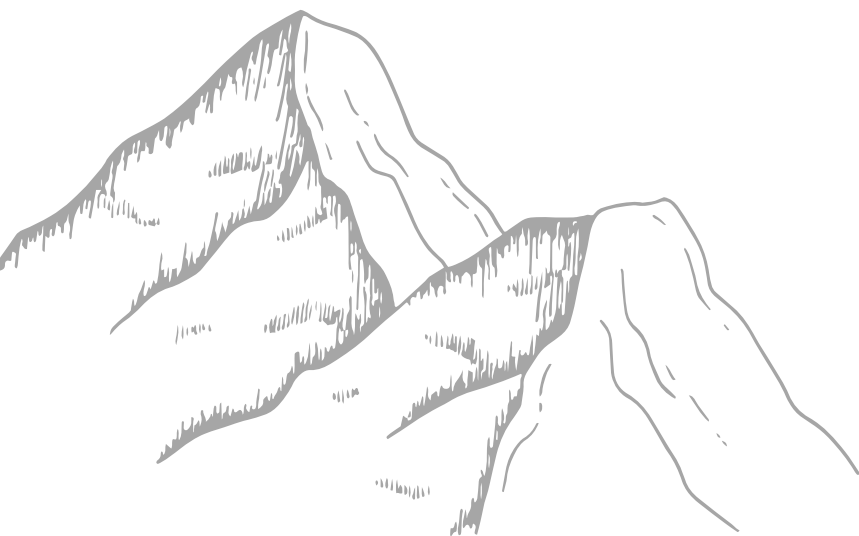
Glaces & sorbets de notre alpage  

4

Fleur de lait, chocolat, noisette, marron, citron, menthe du jardin, framboise ou myrtille

1 boule
1 scoop

Fior di latte, chocolate, hazelnut, chestnut, lemon, local mint, raspberry or blueberry



Pour les jeunes montagnards

For the young shepherds

Jusqu'à 10 ans - Up to 10 years old

Steak haché pur boeuf, frites fraîches & légumes
Chopped beef steak, fresh fries and vegetables

ou - or

Croustillant de poisson, frites fraîches & légumes
Breaded fish, fresh 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

20



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.

*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.*



Végétarien



Vegan



Sans lactose



Produit provenant de notre alpage Chez Papi Nicolas



Sans gluten