

Planches Apéritives

La Bellevilloise	10,50
Frites de Polenta, Noix de Jambon, Chèvre Frais Ail & Fines Herbes Polenta chips, Smoked ham, Fresh goat cheese, garlic & herbs	
La Crème de Sérac ✓	9,50
Sérac Crémeux de Notre Ferme à Tartiner sur Toasts & Cerneaux de Noix Serac cheese from the farm to share with Walnuts	
La Terrine Artisanale	9,50
Terrine Locale aux Myrtilles à Tartiner sur Toasts et ses Condiments Local Blueberry terrine to share & Condiments	
Fromages de Savoie Mont Blanc ✓	12
Cerneaux de Noix, Mesclun & Confiture de Mamie Rosine Alpine cheeses served with walnuts, mixed green salad and Mamie Rosine's jam	
Entre Amis : Fondue-Apéro Beaufort & son Râpé de Truffe (<i>minimum 8 personnes</i>)	8/pers

Entrées

Tartare de Tomates de Toutes les Couleurs, Olives Noires & Caprons, Sorbet Balsamique & Tuiles Anisées ✓	11
Tomatoes Tartar, Black Olives & Caprons, Balsamic Sorbet & Anised Biscuit	
Truite Fumée, Chèvre Frais, Focaccia, & Pickles d'Oignons Rouges	12,50
Smoked Trout, Fresh Goat Cheese, Focaccia & Red Onions Pickles	
Gaspacho de Courgettes et Coriandre, Lard Grillé & Mouillette à l'Huile d'Olive Vierge	11
Zucchini and Coriander Gazpacho, Bacon & Olive Oil Toasts	
Roquette, Burratina & Tomates Confites, Fraicheur Citron & Herbes Fraiches ✓	12
Roquette Salad, Burratina Cheese & Confit Tomatoes, Herb & Lemon Freshness	
Risotto Aux Truffes d'Été, Beaufort d'Hiver ✓	Entrée 14,50
Truffle risotto with, Winter Beaufort Cheese	Plat 21,50

✓ Plat végétarien

Nos salades sont accompagnées d'un mélange de graines : pistache, noisette, sésame

Suites

Bucatini aux Amandes, Poivrons & Courgettes en Julienne, Crème d'Amande Citronnée V	19,50
<i>Almonds Bucatini, Peppers & Zucchini, Almonds & Lemon Fresh Cream</i>	
Suprême de Pintade Cuit en Feuilletage, Pommes Braisées & Légumes Grillés	26
<i>Guinea Fowl Supreme, Braised Potatoes & Roasted Vegetables</i>	
Burger Gourmet des Cimes, Boeuf Français, Pain de Notre Boulanger, Tomme de l'Alpage, Oignons Confits, Lard Grillé, Dippers de Pommes de Terre	22
<i>Moutain Beef Burger, Bread from our Baker, Local Tomme de Savoie Cheese, Confit Onions, Bacon Dippers</i>	
Côte de Boeuf Cuite au Feu de Bois, Sauce Échalote Estragon, Frites de Polenta & Légumes Grillés	32
<i>Beef Rib, Shallot & Tarragon Sauce, Polenta Fries & Roasted Vegetables</i>	
Filet d'Omble Chevalier en Croûte d'Herbes, Sauce Vierge & Risotto de Tomates	28
<i>Arctic Char Filet, Virgin Sauce & Tomatoes Risotto</i>	

Suggestion du Jour, au Gré des Envies du Chef et des Produits du Marché 14,90

Spécialités

Fondue Savoyarde, Croutons aux Pains Spéciaux et Salade du Chef V	22
<i>Exclusivement au Beaufort de la coopérative de Moutiers</i>	
<i>Beaufort fondue with cheese from the cooperative at Moutiers, served with croutons and a chef's salad</i>	
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries	+4/pers
Add a plate of cold meats	
Tartiflette de l'Arbé et Salade du Chef	21
<i>Pommes de terre, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>	
<i>Potato gratin with Reblochon cheese from the Savoie, bacon, onions and creme fraiche</i>	
Croziflette des Montagnes et Salade du Chef	21,50
<i>Gratin de crozets, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>	
<i>Gratin of local pasta, Reblochon cheese from the Savoie, bacon, onions and creme fraiche</i>	
Assiette de l'Alpage	20
<i>Charcuteries locales, pommes de terre en robe des champs & fromage fondu</i>	
<i>A plate of local cold meats, potatoes and melted cheese</i>	

Fromages

Le Yaourt au Lait de Brebis de Serge Jay : avec son Pot de Myrtilles ou Miel 10

Découvrez la ferme de Serge dans le hameau du Chatelard

served with a pot of blueberry or honey

Sélection de Fromages de Producteurs : Cerneaux de Noix, Mesclun & Confiture de Mamie Rosine 12

Selection of cheeses from local producers with nuts, salad and home-made jam

Fromage Blanc de l'Alpage : Avec son pot de myrtilles ou miel 7,50

White Cheese from the Farm with Blueberry or Honey

Desserts

Émulsion Lactée au Caramel, Cookies aux Trois Noix 9,50

Milked Emulsion with Caramel, Three Nuts Cookies

Pistache & Fruits Rouges, Pain de Gènes aux Amandes, Crème Légère, Glace Vanille 11

Red Fruits & Pistachio, Genova Bread with Almonds, Smooth Cream, Vanilla Ice Cream

Crumble d'Abricots Caramélisés, Emulsion & Fraicheur Verveine 10,50

Caramelised Apricot Crumble, Verbena Freshness

Farçon & Rissoles Bellevilloise 10

Traditional Belleville desserts farcon & rissoles

Véritable Tarte aux Myrtilles Fraîches, Glace Vanille 12

Wild Blueberry Tart, Vanilla Ice Cream

Coupe de Glace et Sorbet (une - deux - trois boule(s)) 2,50/b

Au choix : Vanille, Chocolat, Caramel, Génépi, Myrtille, Citron, Framboise, Verveine

Vanilla, chocolate, caramel, génépi, wild blueberry, lemon, pear, coffee, yoghurt

Dessert du Jour 8

Le Menu du petit berger

Steak haché (150gr)

Steak pur boeuf fabriqué en Savoie, frites et légumes
Pure beef burger made in Savoie with chips and vegetables

Ou

Demi plat du jour

Pour avoir la même assiette que les parents
To eat the same dish as parents

Ou

Demi fondue à partager avec les parents

Half fondu to share with the parents

Ou

Assiette de l'alpage

Fromage fondu, charcuterie et pommes de terre en robe des champs
A plate of local cold meats, potatoes and melted cheese

Dessert

Une boule de glace ou sorbet au choix ou le fromage blanc de l'alpage
One scoop of ice cream or sorbet of choice or blueberry or honey white cheese

13

