

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 |
| Tomato Tartar, Black Olives & Caprons, Balsamic Sorbet & Anised Biscuits | |
| 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, Herbs & 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

Linguines aux Amandes, Poivrons & Courgettes en Julienne, 19,50

Crème d'Amande Citronnée **V**

Almonds Bucatini, Peppers & Zucchini's, Almonds & Lemon Fresh Cream

Burger Gourmet des Cimes, Boeuf Français, Pain de Notre Boulanger,
Tomme de l'Alpage, Oignons Confits, Lard Grillé, Dippers de Pommes de Terre 22

Mountain Beef Burger, Bread from our Baker, Local Tomme de Savoie Cheese, Confit Onions, Bacon Dippers

Côte de Boeuf Cuite au Feu de Bois, Sauce Échalote Estragon,

Frites de Polenta & Légumes Grillés 32

Beef Rib, Shallots & Tarragon Sauce, Polenta Fries & Roasted Vegetables

Filet d'Omble Chevalier en Croûte d'Herbes, Sauce Vierge & Risotto de Tomates 28

Arctic Char Filet, Virgin Sauce & Tomatoes Risotto

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

Exclusivement au Beaufort de la coopérative de Moutiers

Beaufort Fondue with Cheese from the Cooperative in Moutiers, served with Croutons and a Chef's Salad

Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries

Add a plate of cold meats

+4/pers

Tartiflette de l'Arbé et Salade du Chef 21

Pommes de terre, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche

Potato Gratin with Reblochon Cheese from Savoie, Bacon, Onions and Creme Fraiche

Croziflette des Montagnes et Salade du Chef 21,50

Gratin de crozets, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche

Gratin of Local Pasta, Reblochon Cheese from Savoie, Bacon, Onions and Creme Fraiche

Assiette de l'Alpage 20

Charcuteries locales, pommes de terre en robe des champs & fromage fondu

A plate of Local Cold Meats, Potatoes and Melted Cheese

V Plat végétarien

Fromages

| | |
|--|------|
| Le Yaourt au Lait de Brebis de Serge Jay : avec son Pot de Myrtilles ou Miel Yoghourt from Sheep Milk Served with a pot of Blueberry or Honey | 10 |
| Sélection de Fromages de Producteurs : Cerneaux de Noix, Mesclun & Confiture de Mamie Rosine Selection of Cheeses from Local Producers with Nuts, Salad and Home-Made Jam | 12 |
| Fromage Blanc de l'Alpage : Avec son pot de myrtilles ou miel White Cheese from the Farm with Blueberry or Honey | 7,50 |

Desserts

| | |
|--|--------|
| Émulsion Lactée au Caramel, Cookies aux Trois Noix Milked Emulsion with Caramel, Three Nuts Cookie | 9,50 |
| Pistaches & Fruits Rouges, Pain de Gènes aux Amandes, Crème Légère, Glace Vanille Red Fruits & Pistachio, Genova Bread with Almonds, Light Cream, Vanilla Ice Cream | 11 |
| Crumble d'Abricots Caramélisés, Emulsion & Fraicheur Verveine Caramelised Apricot Crumble, Verbena Freshness | 10,50 |
| Farçon & Rissoles Bellevilloises Traditional Belleville Desserts Farçon & Rissoles | 10 |
| Tarte Myrtille Façon Sablé, Glace Vanille Wild Blueberry Tart, Vanilla Ice Cream | 12 |
| Coupe de Glace et Sorbet (une - deux - trois boule(s)) Au choix : Vanille, Chocolat, Caramel, Génépi, Myrtille, Citron, Framboise, Verveine Vanilla, Chocolate, Caramel, Génépi, Wild Blueberry, Lemon, Raspberry, Verbena | 2,50/b |
| 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 a 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

