

Planches Apéritives

La Belleilloise 10,50
Frites de Polenta, Noix de Jambon, Chèvre Frais, Ail & Fines Herbes
Polenta Chips, Smoked Ham, Fresh Goat Cheese, Garlic & Herbs

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 v 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 Truffes (*minimum 8 personnes*) 8/pers

Entrées

Tartare de Tomates de Toutes Couleurs, Olives Noires & Caprons,
Sorbet Balsamique & Tuiles Anisées v 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

Roquette, Burratina, Tomates Confites, Fraicheur Citron & Herbes Fraiches v 12
Roquette Salad, Burratina Cheese & Confit Tomatoes, Herbs & Lemon Freshness

Risotto Aux Truffes d'Été, Beaufort d'Hiver v Entrée 14,50
Truffle Risotto with, Winter Beaufort Cheese

v Plat végétarien

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

Suites

Côte de Boeuf Cuite au Feu de Bois, Sauce Échalote Estragon, Frites de Polenta & Légumes Grillés Beef Rib, Shallots & Tarragon Sauce, Polenta Fries & Roasted Vegetables	32
Filet d'Omble Chevalier en Croûte d'Herbes, Sauce Vierge & Risotto de Tomates Arctic Char Filet, Virgin Sauce & Tomatoes Risotto	28
Risotto Aux Truffes d'Été, Beaufort d'Hiver Truffle Risotto with Winter Beaufort Cheese	21,50

Spécialités

Fondue Savoyarde, Croutons aux Pains Spéciaux et Salade du Chef V 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	22 +4/pers
Tartiflette de l'Arbé et Salade du Chef 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	21
Croziflette des Montagnes et Salade du Chef Gratin de crozets, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche Gratin of local pasta, Reblochon cheese from the Savoie, bacon, onions and creme fraiche	21,50
La Raclette au Lait Cru <i>(minimum 2 personne)</i> Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte Unpasteurized Cow's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments	25/pers
La Racletine au Lait de Chèvre <i>(minimum 2 personne)</i> Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte Unpasteurized Goat's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments	28/pers
La Raclette à l'Ail des Ours <i>(minimum 2 personne)</i> Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte Unpasteurized, Wild Garlic Infused Cow's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments	31/pers

V Plat végétarien

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

Yoghurt from Sheep Milk 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 Cookie

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

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

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

Caramelised Apricot Crumble, Verbena Freshness

Farçon & Risoles Bellevilloises 10

Traditional Belleville Desserts Farçon & Risoles

Tarte Myrtille Façon Sablé, 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, Raspberry, Verbena

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 raclette à partager

Pour avoir la même assiette que les parents
Half a raclette to share with the 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

