

Planches Apéritives

La Bellevilloise

Frites de Polenta, Noix de Jambon, Tomme de l'Alpage de Valentin
Polenta chips, Ham, shavings of Valentin's Tomme cheese

La Bruschetta d'Adrien

Pain Grillé, Tapenade de Légumes, Lard Grillé & Fromage Fondu
Grilled Bread, Vegetables Tapenade, Smoked Bacon & Melted Cheese

La Terrine à l'Ancienne

Terrine Artisanale à Tartiner sur Toasts
Local Terrine Served With Toasts

Les Fromages des Alpes v

Cerneaux de Noix, Mesclun & Confiture de Mamie Rosine
Alpine cheeses served with walnuts, mixed green sala

Entrées

Reblochon Fermier en Émulsion, Fines Lamelles de Pain Grillé, Roquette & Graines Torréfiées v

A Reblochon cheese emulsion, rocket lettuce salad with roasted seeds

Velouté de Potiron et Châtaignes, Crème Ail et Fines Herbes, Tomme d'Été & Croutons v

Pumpkin and Chestnuts Veloute, Garlic and Herbs Cream, Tomme de Savoie Cheese & Croutons

Foie Gras Mi-Cuit, Chutney Pruneaux et Noix Parfumé au Vin Chaud, Brioche Maison

Semi cooked foie gras, Prunes and Walnuts Chutney Perfumed with Hot Wine, Home Made Brioche

Risotto aux Morilles & sa Moulinette de Beaufort d'été AOP

Mushroom Risotto with Morels, Summer Beaufort Cheese AOP

Chefs de Cuisine : Martial VUILLEMIN & Adrien MORLET

v Plat végétarien

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

Suites

Traditionnel Pot au Feu d'Hiver

Beef stew with winter vegetables and marrowbone

Parmentier d'Agneau Gratiné, Abricot Moelleux & Jus au Romarin

Gratinéd Lamb Pie, Soft Apricot & Rosemary Juice

Burger des Cimes, Pain Maison, Steak de Savoie, Lard & Roquette, Dippers Frits

Mountain Beef Burger, Home-Made Bread, Savoie Burger, Smoked Bacon & Lettuce, Fried Dippers

Omble Chevalier Cuit à Basse Température, Risotto Marjolaine & Beurre Rouge

Low Temperature Cooked Char, Marjoram Risotto & Red Butter

Entrecôte de Boeuf Marinée, Gratin de Pomme de Terre,

Pois Gourmand & Oignons Grelots Confits

Marinated Beef Entrecôte, Potato Gratin, Greedy Peas, Candied Onions

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 at Moûtiers, served with croutons and a chef's salad

Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries

Add a plate of cold meats

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 the Savoie, bacon, onions and creme fraiche

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

La Raclette au Lait Cru *(minimum 2 personne)*

Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte

Unpasteurized Cow's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments

La Raclette au Lait de Chèvre *(minimum 2 personne)*

Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte

Unpasteurized Goat's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments

La Raclette Fumée *(minimum 2 personne)*

Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte

Unpasteurized, Smoked Cow's Milk Raclette with Potatoes, Local Cold Meats, Chef's Salad & Condiments

Fromages

Le Yaourt au Lait de Brebis de Serge Jay : avec son pot de myrtilles ou miel V

served with a pot of blueberry or honey

Sélection de Fromages de Producteurs : Cerneaux de noix, mesclun & confiture maison V

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

Desserts

Biscuits de Savoie au Cacao, Croustillant Chocolat,

Mousse Gianduja & Sauce Evanescence

Cacao Local Biscuits, Crispy Chocolate, Gianduja Cream & Evanescence Sauce

Émulsion au Café, Crumble de Cookies

Coffee Emulsion, Cookies Crumble

Macarons Craquelés Vanille, Ananas Caramélisé, Granité Malibu

Vanilla Macarons, Caramelised Pineapple, Malibu Granita

Farçon & Rissoles Bellevilloise

Traditional Belleville desserts farçon & rissoles

Sablé aux Myrtilles, Glace Vanille Bourbon

Wild blueberry tart, Vanilla Ice Cream

Coupe de Glace et Sorbet (une - deux - trois boule(s))

Au choix : Vanille, Chocolat, Caramel, Génépi, Myrtille, Citron, Café, Yaourt

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

Dessert du Jour

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 yaourt de brebis myrtille ou miel
One scoop of ice cream or sorbet of choice or blueberry or honey ewe's yoghurt



PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS