

# Planches Apéritives

Belleilloise	11
Frites de Polenta, Lard Paysan Fumé, Tomme de Notre Alpage Polenta chips, smoked country bacon, shavings of Local Tomme cheese	
Croustillants à Partager <span style="color: green;">v</span>	12
Farcis de Reblochon & Pommes Granny Smith Baked reblochon with julienne of Granny Smith apple in puff pastry to share	
Terrine aux Cèpes	10
Terrine Locale aux Cèpes à Tartiner sur Toasts Local mushroom terrine served with toast	
Fromages des Alpes <span style="color: green;">v</span>	12
Cerneaux de Noix, Mesclun & Confiture de Mamie Rosine Alpine cheeses served with walnuts, mixed green salad and Mamie Rosine's jam	
<b>Entre Amis</b> : Fondue-Apéro Beaufort & Cèpes ( <i>minimum 8 personnes</i> )	7/pers

## Entrées

Chèvre en Émulsion, Crumble, Lard, Roquette & Mâche, Graines Torréfiées	11
A goat's cheese emulsion with crumble, rocket and lamb's lettuce salad with roasted seeds	
Foie Gras Mi-Cuit Farcé aux Myrtilles, Suc d'Apremont, Toasts	15
Semi cooked foie gras stuffed with wild blueberries, Apremont juice and toast	
Soupe à l'Oignon, Croutons, Beaufort <span style="color: green;">v</span>	12,50
Onion soup with croutons, onions cooked in butter, Beaufort and stock	
Risotto de Girolles et Cèpes, Tuiles de Beaufort <span style="color: green;">v</span>	Entrée 13
Mushroom risotto with chanterelle and ceps, Beaufort biscuits served with grated cheese	Plat 18

v Plat végétarien

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

# Suites

Pot au Feu d'Hiver	24
Beef stew with winter vegetables and marrowbone	
Côtelettes d'agneau Poêlées, Jus Citron, Oignons Confits,	27
Purée de Carottes & Cumin	
Pan fried lamb cutlets, lemon juice, Grelot onions, served with a carrot, potato and cumin purée	
Burger des Cimes, Pain de Notre Boulanger, Tomme de l'Alpage, Sauce du Chalet	18,50
Moutain Beef Burger, Bread from our Baker, Local Tomme de Savoie Cheese, Chalet's Sauce	
Truite de Rivière, Linguines Sauce Estragon & Mandarine	25
Seared filets of locally fished trout served with tarragon linguine and mandarin	
Filet de Boeuf Sauce Girolle, Légumes Poêlées, Frites de Polenta	32
Beef filet, Cooked vegetables, polenta chips, girolle mushrooms sauce	

*Suggestion du Jour, au Gré des Envies du Chef* 18,50

# Spécialités

Fondue Savoyarde, Croutons aux Pains Spéciaux et Salade du Chef <span style="color: green;">V</span>	23
Exclusivement au Beaufort de la coopérative de Moutiers	
Beaufort fondue with cheese from the cooperative at Moutiers, served with croutons and a chef's salad	
<b>Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries</b>	+4€/pers
<b>Add a plate of cold meats</b>	
Tartiflette de l'Arbé et Salade du Chef	22
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	22,50
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	
Assiette de l'Alpage	19
Charcuteries locales, pommes de terre & fromage fondu	
A plate of local cold meats, potatoes and melted cheese	

# Fromages

Le Yaourt au Lait de Brebis de Serge Jay : avec son pot de myrtilles ou miel V 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 maison V 12

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

# Desserts

Gâteau de Savoie Servit Avec des Pommes & Poires au Sirop & Chutney 9,50

*Sponge cake served with an apple and pear chutney and cream*

Tout Chocolat, Sablé, Ganache & Mousse 10,50

*Chocolate shortbread served with chocolate ganache, coulis and mousse*

Crumble de Mangue Caramélisée et Émulsionnée, Fraîcheur Safranée 10

*Caramelised mango crumble served with a saffron sorbet*

Farçon & Rissoles Bellevilloise 10

*Traditional Belleville desserts farcon & rissoles*

Tarte Myrtille Surmontée de Crème brulée 11

*Wild blueberry tart topped with crème brûlée*

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

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

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

13

