

# Planches Apéritives

Bellevilloise	11
Frites de Polenta, Lard Paysan Fumé, Tomme Truffée	
Polenta chips, smoked country bacon, shavings of Tomme cheese with truffle	
Terrine aux Cèpes	10
Terrine Locale aux Cèpes à Tartiner sur Toasts	
Local mushroom terrine served with toast	
Fromages des Alpes <b>V</b>	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 & Cèpes (*minimum 8 personnes*) 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 Farci 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 <b>V</b>	12,50
Onion soup with croutons, onions cooked in butter, Beaufort and stock	
Risotto de Girolles et Cèpes, Tuiles de Beaufort <b>V</b>	Entrée 13 Plat 18
Mushroom risotto with chanterelle and ceps, Beaufort biscuits served with grated cheese	

**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, Écume Citron, Oignons Confits, 27

Purée de Carottes & Cumin

Pan fried lamb cutlets, lemon juice, Grelot onions, served with a carrot, potato and cumin purée

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

# Spécialités

Fondue Savoyarde, Croutons aux Pains Spéciaux et Salade du Chef V 23

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**

+4€/pers

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

Raclette au Lait Cru de Vache 25

Pommes de terre, charcuteries locales, salade du chef & condiments

Unpasteurised cow's milk raclette with potatoes, local cold meats, chef's salad & condiments

Racletine au Lait Cru de Chèvre 28

Pommes de terre, charcuteries locales, salade du chef & condiments

Unpasteurised goat's milk raclette with potatoes, local cold meats, chef's salad & condiments

Raclette au Lait Cru de Vache Parfumée à l'Ail des Ours 31

Pommes de terre, charcuteries locales, salade du chef & condiments

Unpasteurised, wild garlic infused cow's milk raclette with potatoes, local cold meats, chef's salad & condiments

V Plat végétarien

# 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 mint infused 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, yoghourt*

# 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 Avec les Parents

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  
Melted cheese, cold meats and potatoes

## 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

