

# 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 <span style="color: green;">✓</span>	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 (*minimum 8 personnes*) 8/pers

## Entrées

Tartare de Tomates de Différentes Variétés, Olives Noires & Caprons, Sorbet Balsamique & Tuiles Anisées <span style="color: green;">✓</span>	11
Tomatoes Tartar, Black Olives & Caprons, Balsamic Sorbet & Anised Biscuit	
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 <span style="color: green;">✓</span>	12
Roquette Salad, Burratina Cheese & Confit Tomatoes, Herb & Lemon Freshness	
Risotto Aux Truffes d'Été, Beaufort d'Hiver <span style="color: green;">✓</span>	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

Suprême de Pintade Cuit en Feuilletage, Pommes Braisées & Légumes Grillés 26

Guinea Fowl Supreme, Braised Potatoes & Roasted Vegetables

Côte de Boeuf Cuite au Feu de Bois, Sauce Échalote Estragon, 32

Frites de Polenta & Légumes Grillés

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

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

Arctic Char Filet, Virgin Sauce & Tomatoes Risotto

# 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 at 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 the 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 the Savoie, bacon, onions and creme fraiche

La Raclette au lait cru *(minimum 2 personne)* 25/pers

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)* 28/pers

Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade verte

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

La Raclette à l'ail des ours *(minimum 2 personne)* 31/pers

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

**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*

*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 Cookies*

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

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

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

*Caramelised Apricot Crumble, Verbena Freshness*

Farçon & Rissoles Bellevilloise 10

*Traditional Belleville desserts farcon & rissoles*

Véritable Tarte aux Myrtilles Fraîches, 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, 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 raclette à partager

Pour avoir la même assiette que les parents  
Half raclette to share with the 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 fromage blanc de l'alpage  
One scoop of ice cream or sorbet of choice or blueberry or honey white cheese

13

