

## Les Entrées / Starters

### L'Oeuf des cimes 64°C

Crème de girolles & lamelles de jambon de Savoie

### Le Foie gras poêlé

Légère poudre de pain d'épices et chutney pommes génépi

### La Terrine de lapin

Lapin émietté en boçal, jus de lapin collé, abricot sec, jeunes pousses et sa vinaigrette abricot

### Le Millefeuille de légumes

Tagliatelles de légumes blanchies et sa vinaigrette aux herbes fraîches

### Le Pavé de Thon mi cuit

Servie tiède avec une salade de céleri rave, sésame et vinaigrette passion citron vert

## Les Plats / Main Dishes

### Le Carré d'agneau

Gratin de légumes, romanesco sauté et jus d'agneau corsé

### Le Filet de boeuf

Légumes glacés et pommes de terre rattes

### Le Pavé de lotte

Polenta au beaufort et purée de pois à la menthe fraîches

### Le Filet de fera

Pommes de terre confites à la gelée d'oignons & écume reblochon

V Plat végétarien

## Les Spécialités / Specialities

### *La Fondue savoyarde au Beaufort de la coopérative de Moutiers*

Servie avec salade verte

Served with a green salad

### *La Paillasse Bellevilloise*

Râpé de pommes de terre, dés de poitrine fumée, tomate, crème fraîche, champignons, fromage de chèvre (servie avec salade verte)

Gratin of grated potato, diced smoked bacon, tomato, creme fraiche served with green salad

### *La Tartiflette des montagnes*

Pommes de terre, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, crème fraîche (servie avec salade verte)

Potatoes, Reblochon de Savoie cheese, diced smoked bacon, creme fraiche served with green salad

## Les Fromages / Cheeses

### *Le Fromage blanc frais de Chez Pèpè Nicolas*

Faisselle au lait cru de vache

Unpasteurized cow's milk, in a faisselle mould

### *Le Fromage blanc frais de Chez Pèpè Nicolas avec crème fraîche, miel ou myrtille*

Faisselle au lait cru de vache entièrement naturelle

Unpasteurized cow's milk, in a faisselle mould with creme fraiche, honey or blueberry

### *Sélections de fromages de producteurs*

# Les Desserts / Desserts

*Le Soufflé au chocolat*

*Avec sa glace vanille*

*Le Riz au lait de notre enfance*

*Avec sa confiture myrtille*

*La Salade de fruits d'hiver*

*Segment agrumes, pommes et poires en tartare, sorbet & bouillon verveine (verser par le serveur)*

*La Duo chocolat pralin*

*Mousse chocolat noir & blanc & croustillant pralin*

*La Gourmandise glacée / Icy sweetness (2 parfums / 2 flavors)*

*Les Crèmes glacées :* Vanille, Vanilla / Chocolat noir, Dark Chocolate / Pistache, Pistachio

*Génépi / Caramel au beurre salé, Salted butter caramel / Rhum Raisin,*

*Rhum Raisin*

*Les Sorbets :* Cassis, Blackcurrant / Myrtille, Blueberry / Citron, Lemon / Passion / Poire,

*Pear*

## Le Menu du petit berger

### The menu of the young sheperd

Blanc de volaille / Chicken breast  
Frites, crozets ou légumes  
French fries or vegetables or crozets  
& Dessert glacé  
& Ice Cream  
Ou / Or

Gratinée de crozets / Gratinée of  
crozets  
& Dessert glacé  
& Ice Cream

Steak haché maison /  
Homemade beefburger  
Frites, crozets ou légumes  
French fries or vegetables or crozets  
& Dessert glacé  
& Ice Cream  
Ou / Or

Tartiflette  
& Dessert glacé  
& Ice Cream

12,50

Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d'en manquer, a titre exceptionnel.

Nos amis végétariens sont les bienvenus !

Votre serveur vous guidera vers les plats qui vous conviennent.

We prefer to ensure the freshness of our produce, so occasionally some items may not be available.

Our vegetarian friends are welcome!

Your waiter can help you to make your choice of dishes



Prix en euros - sourire compris

Net prices - including smile