






À Partager To share



Cochefs J. Marchand et M. Juste-Cazenave

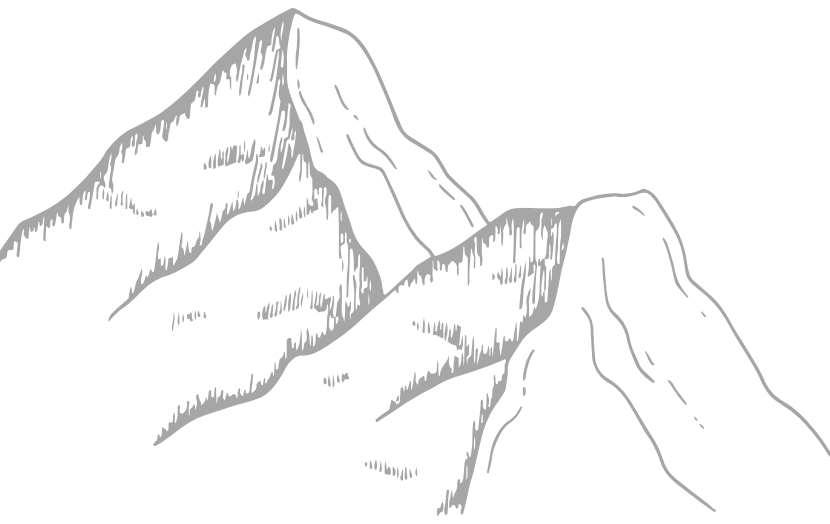
- Planche du Montagnard mixte :  29
Salaison de la Maison Rullier et sélection de fromages de Savoie
A selection of Maison Rullier charcuterie and cheeses from Savoie
- Pastrami de truite, crème de sérac, pickles & condiment citron   24
Trout pastrami, creamy whey milk cheese, pickles & lemon condiment
- Reblochon AOP façon crème brûlée, pain doré  20
PDO reblochon cheese made as a crème brûlée, toasted bread
- Ardoise hivernale :  18
Tartinade au potiron, crémeux végétal, frites de légumes, crackers maison
*Winter board:
Pumpkin spread, vegan mayonnaise with spices, vegetable fries, homemade crackers*

Les Entrées Starters



- Vitello forello, condiment truffe, quinoa soufflé & pickles   25
Fine slices of veal with trout sauce, truffle condiment, puffed quinoa & pickles
- Pêche d'Éric Jacquier en ceviche, leche del tigre, agrumes   24
Éric Jacquier's catch as a ceviche, leche del tigre, citrus fruit
- Oeuf bio de Savoie parfait, champignons sauvages, beurre noisette fumé & coulis vert  20
Parfait egg from Grignon, seasonal mushrooms, smoked hazelnut butter & green coulis
- Velouté parmentier, Chevrotin AOP, croustillants de poireaux & huile verte  17
Potato velouté, PDO goat cheese, crispy leeks & green oil





Le Terroir

Local main dishes



- Burger du Montagnard : 28
 Pain maison, steak haché pur boeuf, Meule des Belleville, lard grillé,
 sauce du chef, oignons caramélisés, salade & frites fraîches
Home-made buns, beefburger, Meule des Belleville cow cheese, chef sauce, country bacon, caramelised oignons, salad and fresh fries
- Paillasse à la raclette de chèvre, salade et jeunes pousses :   26
 Gratin de pommes de terre en rösti, lard paysan, champignons, crème fraîche et oignons
Special grated potato dish, smoked bacon, onion, mushrooms, crème fraîche and home-made goat cheese raclette, lettuce & baby leaves
- Fondue au Beaufort AOP & Meule des Belleville, salade et jeunes pousses  27
Cheese fondue with Beaufort AOP and Meule des Belleville cow cheese, lettuce & baby leaves
- Nature *plain*  27
- Truffes fraîches *with fresh truffle*  42

Optimiser l'expérience

Optimize your experience



- Avec des pommes de terre grenailles rissolées 5
With some new roasted potatoes
- Goûtez aux salaisons de la Maison Rullier en accompagnant votre fondue :
Enjoy a selection of Maison Rullier charcuterie with your fondue:
- D'une planche de charcuteries 7
With a platter of cold meat cuts
- D'une planche de boeuf séché 8
With a platter of dry beef cuts



Végétarien



Végan



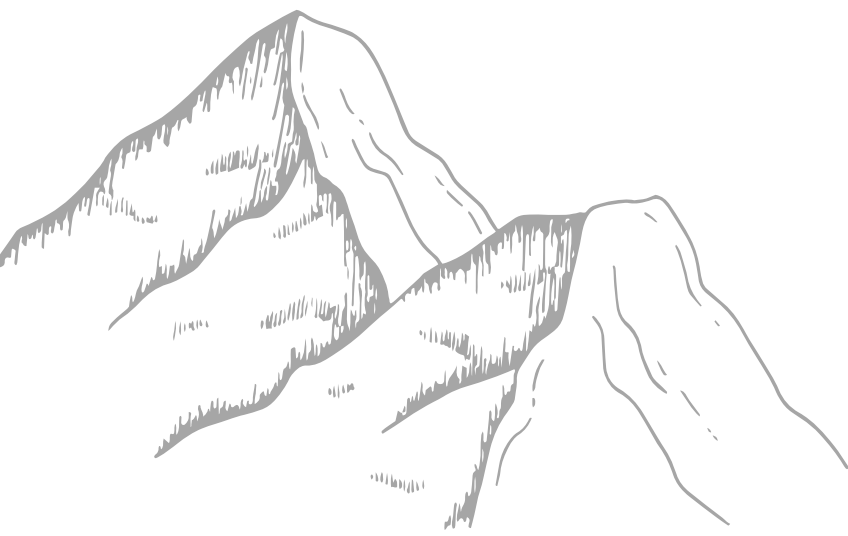
Sans lactose



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas



Sans gluten



Terre et Mer

Earth and Sea



La suggestion du jour au gré des envies du chef
Chef's daily suggestion - see special board for price

Prix affiché en salle

La pêche d'Éric Jacquier du Lac Léman, beurre nantais, crozets aux herbes de montagne 37
de la maison Chiron & Fils, carotte glacées
Éric Jacquier's catch from Lake Geneva, Nantais butter, crozets square pasta with mountain herbs from Chiron & Fils, glazed carrots

Paleron de bœuf confit, aligot à la Meule des Belleville, lamelles de truffe 35
Beef chuck, Belleville-style cheesy mashed potatoes, truffle shavings



Suprême de poulet poché au bouillon épicé et miel, gnocchi à la romaine, légumes 32
d'hiver
Poached chicken supreme in spiced broth and honey, Romaine-style gnocchi, winter vegetables

Risotto de lentilles corail, champignons rôtis, pesto à l'ail des ours 27
Coral lentil risotto, roasted mushrooms, wild garlic pesto



Ajouter un œuf bio parfait à votre risotto 2
Add a parfait egg to your risotto



 **Origine des Viandes : France** 
Origin of meats: France



Végétarien



Végan



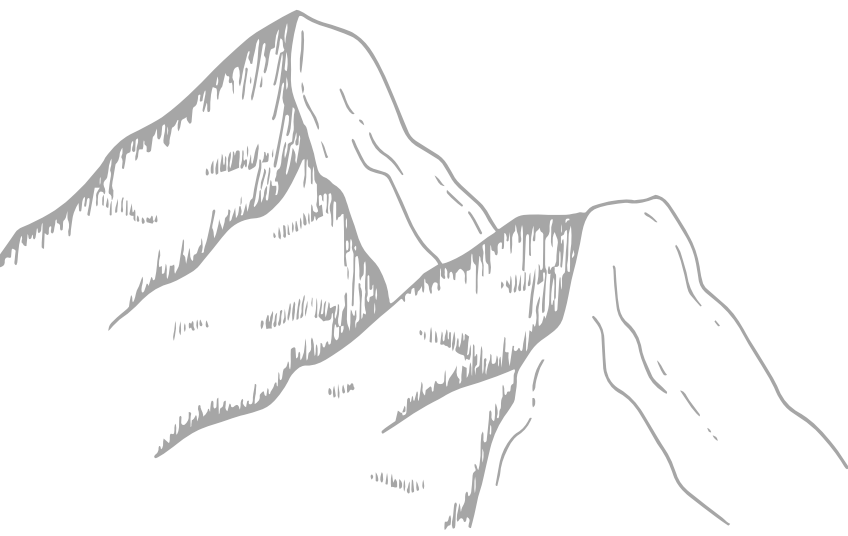
Sans lactose




Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas



Sans gluten



Fromages *Cheeses*

Sélection de fromages de la Cave de Rognaix, gelée de fleurs de châtaigniers  15
Local cheese assortment, chestnut blossom jelly



Les Desserts *Deserts*

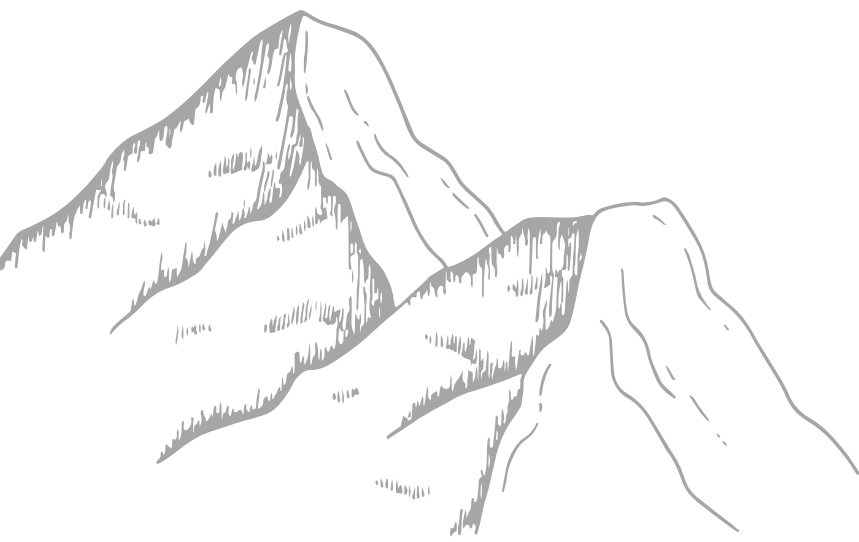
Tarte soufflée au chocolat, condiment & sorbet citron   15
Chocolate soufflé tart with condiment & lemon sorbet

Pomme rôtie, financier, caramel beurre salé 14
Roasted apple, financier cake, salted butter caramel

Comme un Mont-Blanc, moelleux châtaigne, glace marron  14
Like a Mont-Blanc, chestnut fondant cake, chestnut ice cream

Soupe de fruits d'hiver infusés aux épices & granola maison  13
Winter fruit soup with spiced infusion & homemade granola

Glaces & sorbets de notre alpage :   4
1 boule
1 scoop
Fleur de lait, chocolat, noisette, marron, citron, menthe du jardin, framboise & myrtille
*Ice cream and sorbet flavours:
Fior di latte, chocolate, hazelnut, chestnut, lemon, local mint, raspberry & blueberry*



Pour les jeunes montagnards

For the young shepherds



Jusqu'à 10 ans - Up to 10 years old

Steak haché pur boeuf, frites fraîches & légumes
Chopped beef steak, fresh fries and vegetables

ou - or

Filet de poisson, frites fraîches & légumes
Fish filet, fresh fries and vegetables

ou - or

Demi fondue à partager  
Share fondue with parents (half portion)

Boule de glace ou sorbet de notre alpage 
Scoop of ice cream or sorbet

20



Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos produits.
Notre équipe de cuisine travaille des produits frais, locaux et transformés sur place.

Nos prix sont nets, service et sourires compris.

We are able to share with you the origin of all our food products. Our Chef cooks with a variety of fresh and locally sourced products. Our prices include tax, service charge and a smile.



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas

