





# À Partager To share



*Chef Julien Marchand*

- Planche mixte du Montagnard :  29  
Salaison de la Maison Rullier et sélection de fromages de Savoie  
*A selection of Maison Rullier charcuterie and cheeses from Savoie*
- Croque maison à la truffe fraîche, jambon blanc truffé, Meule des Belleville  25  
*Homemade truffle croque, sliced bread, truffled ham, Meule des Belleville cheese*
- 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*

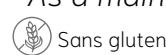
## Les Entrées Starters

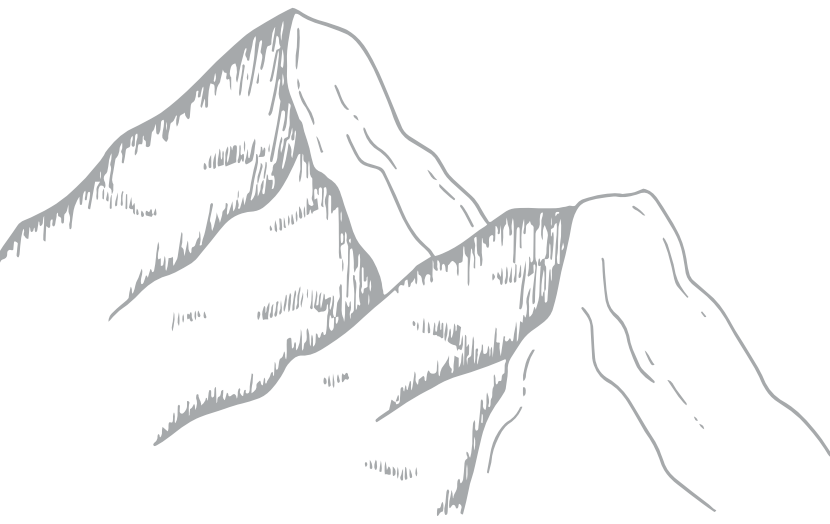
- Vitello forello, condiment truffe, sarrasin soufflé & pickles   25  
*Fine slices of veal with trout sauce, truffle condiment, puffed quinoa & pickles*
- Pêche d'Éric Jacquier en ceviche, leche del tigre, agrumes   24  
*Éric Jacquier's catch as a ceviche, leche del tigre, citrus fruit*
- Oeuf fermier de Savoie parfait, champignons de saison, beurre noisette fumé & coulis vert  21  
*Parfait egg from Grignon, seasonal mushrooms, smoked hazelnut butter & green coulis*
- Brioche perdue maison, pesto maison, granola salé, salade et burrata  **En entrée** 19  
*Homemade French toast, homemade pesto, savory granola, salad and burrata*  
**As a starter**

**En plat** 27  
**As a main**





Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas






## Le Terroir *Local main dishes*

- Burger du Montagnard *uniquement le midi / only for lunch* 29  
 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 & assortiment de salades   27  
 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*
- Fondue au Beaufort AOP & Meule des Belleville & assortiment de salades  28  
*Cheese fondue with Beaufort DPO and Meule des Belleville cow cheese & lettuce*
- Nature *plain*  28  
 Truffes fraîches *with fresh truffle*  42

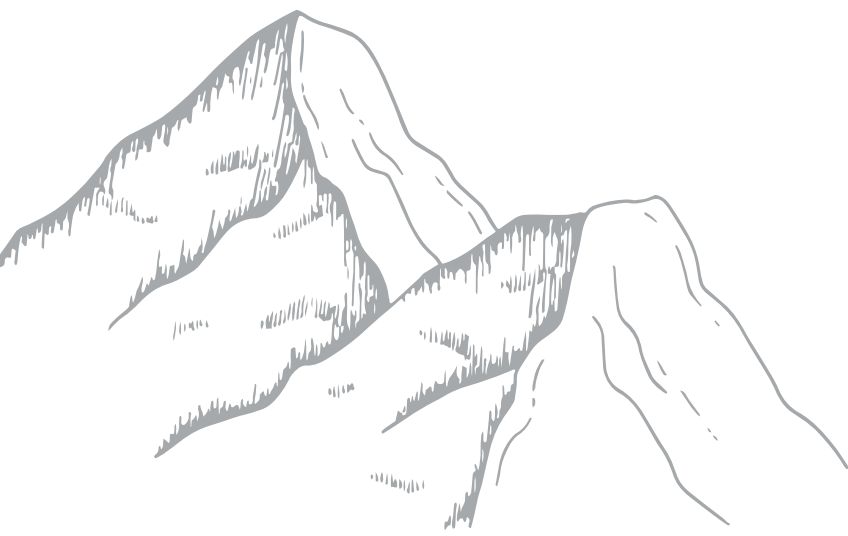
## Optimiser l'expérience *Optimize your experience*

- 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*



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas





## Les plats

### Main dishes


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

Prix affiché en salle

Paleron de bœuf confit, aligot à la Meule des Belleville, lamelles de truffe fraîche   39  
*Beef chuck, Belleville-style cheesy mashed potatoes, truffle shavings*

La pêche d'Éric Jacquier du Lac Léman, beurre nantais, Taillerins à l'ail des ours de la maison Chiron & Fils, carottes glacées 38  
*Éric Jacquier's catch from Lake Geneva, Nantais butter, Taillerins pasta with wild garlic from Chiron & Fils, glazed carrots*

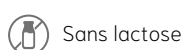
Suprême de poulet poché au bouillon épicé et miel, pommes de terres rôties maison au beurre d'herbes, légumes de saison 34  
*Poached chicken supreme in spiced broth and honey, Homemade roasted potatoes with herb butter, seasonal vegetables*

Risotto de lentilles corail, champignons rôtis, pesto aux herbes alpines  27  
*Coral lentil risotto, roasted mushrooms, wild herb pesto*

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

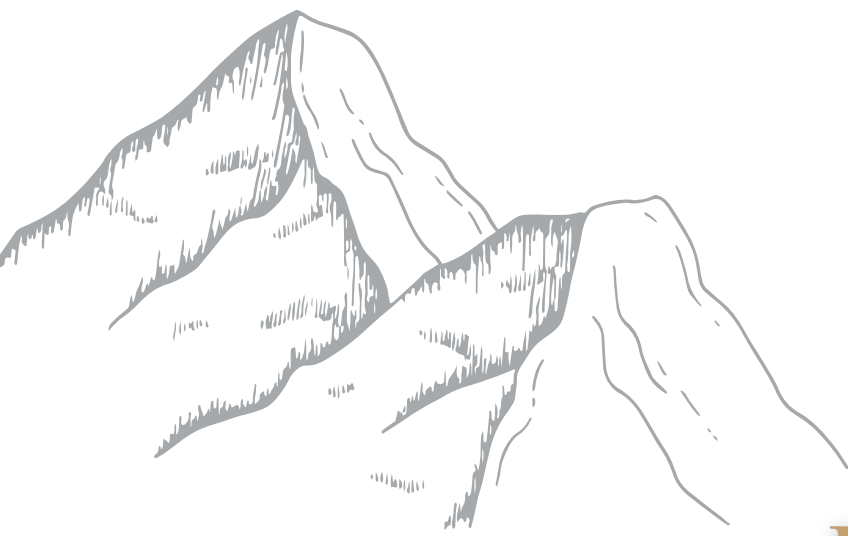
Ajouter un supplément truffe fraîche à votre plat 9  
*Add fresh truffle as a topping to your dish.*

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



Produit provenant de notre alpage Chez Pépé Nicolas





# Fromages

## Cheeses



Sélection de fromages de Savoie, miel des montagnes d'Alain Piantoni 

*Local cheese assortment and local honey made by Alain Piantoni*

15

# Les Desserts

## Deserts



La Gourmandise de Maxime, notre pâtissier  
*La Gourmandise by Maxime, our pastry chef – see special board for price*

Prix affiché en salle

Tarte soufflée au chocolat, condiment & sorbet citron  

*Chocolate soufflé tart with condiment & lemon sorbet*

15

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

14

Comme un Mont-Blanc, moelleux châtaigne, glace marron 

*Like a Mont-Blanc, chestnut fondant cake, chestnut ice cream*

14

Soupe de fruits d'hiver infusés aux épices & granola maison 

*Winter fruit soup with spiced infusion & homemade granola*

13

Notre part de tarte du moment  
*Our tart of the moment*

11

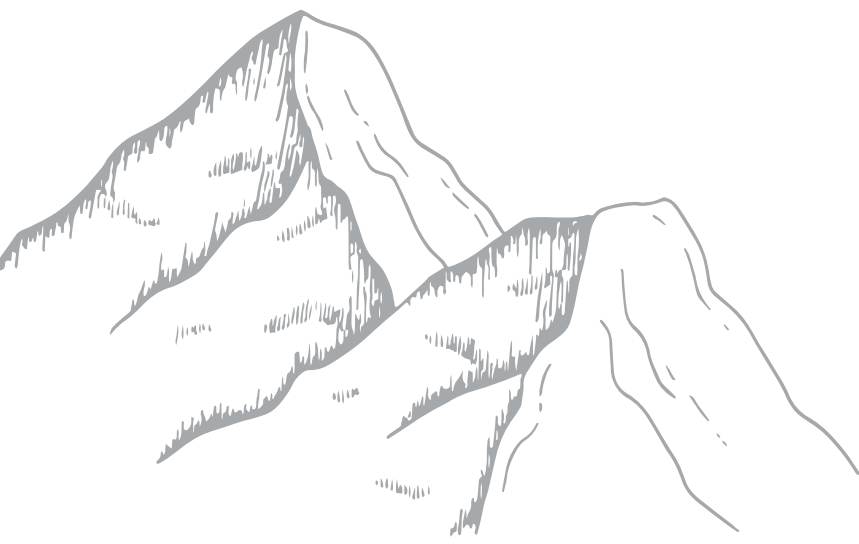
Glaces & sorbets de notre alpage  

4

Fleur de lait, chocolat, noisette, marron, citron, menthe du jardin, framboise ou myrtille  
*Ice cream and sorbet flavours*

1 boule  
1 scoop

*Fior di latte, chocolate, hazelnut, chestnut, lemon, local mint, raspberry or 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

Croustillant de poisson, frites fraîches & légumes  
*Breaded fish, 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

