

# CARTE DU SOIR



**Nos plats sont réalisés et préparés par nos soins, dans notre cuisine, à la demande du client.**

Prix nets, taxes et service compris ; en raison d'impayés nous n'acceptons plus les chèques. Règlements par CB à partir de 15€, ANCV ou Espèces.



## LES ENTREES A PARTAGER... OU PAS !

Planche de charcuteries, condiments	8 €
Jambon cru de Savoie (12 mois) et Viandes séchées des Alpes, condiments	16 €
Palette des Alpagnes (charcuteries et fromages), condiments	14 €
Terrine de Cochon maison, confit d'oignon aux myrtilles	8.5€
Soupe à l'Oignon et croûtons gratinés au Beaufort	9 €
« Sauts » de Grenouilles en persillade et petite salade de saison	14.5€
Truite de Marlens fumée, fine gelée de Vermouth et crémeux de chèvre, Crumble châtaignes et coulis de betterave	13.5€
Cassolette de Ravioles du Dauphiné crémeuses aux Morilles	10€

## LES SALADES

<b>LA BELLEVILLOISE</b> (Salade, tomate, Pommes de terre et Croutons sautés, Poulet, Œuf au plat, Tome de Savoie)	13€
<b>LA DAUPHINOISE</b> (Salade, tomate, Ravioles, Saint-Marcellin pané, Jambon cru, Pomme, Noix)	15€
<b>LA CROUTE MONTAGNARDE</b> (Salade, tomate, Tartines grillées, Compotée d'oignon au vin blanc, crème, Jambon cru, Raclette)	14€
<b>LE CROQUANT DE CHEVRE</b> (Salade, tomate, pâte à pizza, Fromage de chèvre, Crème, Roquette, Vinaigrette au miel)	14.5€
<b>LA TERRE ET RIVIERE</b> (Salade, tomate, champignon, Crozet, Truite fumée et Ecrevisses au fromage frais, Viandes séchées, Pomme, Noix)	17€
<b>LA VERTE</b>	5€



## LES PLATS

<b>Omble de fontaine</b> farci aux Poireaux et Champignons, Beurre blanc, Pomme en robe des champs	20€
<b>Parillada des Lacs</b> : Filet d'Omble, Truite fumée, Grenouilles en persillade, Rouelle de Brochet, Ecrevisses, légumes du jour et pomme de Terre	28€
<b>Entrecôte de Bœuf « Abondance »</b> , simplement poêlée, Fleur de sel et Mignonette (250gr)	23€
<b>Suprême de Poulet</b> à la crème et aux Cèpes, Crozets sautés aux noisettes	18€
<b>Tartare de Bœuf</b> , coupé au couteau à la minute et préparé en salle (180gr)	20€
<b>Les Saucisses de Savoie</b> (pormonier et diot) cuites au vin blanc, Polenta crémeuse au Beaufort	17€
<b>Magret de Canard</b> en croustade de Pain d'épice, jus au Miel et Gingembre	22€
<b>Quasi de Veau</b> poêlé et gratiné à la Raclette fumée, Champignons duxelles et Jambon de pays, Dauphinois en cocotte	26€

*Tous nos plats sont servis avec deux garnitures*

**Les garnitures supplémentaires au choix : 5€**

*Gratin dauphinois, Pommes grenailles, Légumes du jour, Crozets gratinés*

**Supplément sauce 3 €** : Cèpes, Gorgonzola

**MENU ENFANT 11€** *Jusqu'à 10 ans*



- Un verre au choix
- Petite tartiflette salade / petite lasagne salade / jambon pommes grenaille.  
*Magret de canard / filet d'omble de fontaine (1/2 portion : suppl.3€)*
- 1 boule de glace / fruit / tarte myrtille
- 1 sucette (si tu manges tout)

## LES FROMAGES

Saint-Marcellin sur lit de roquette	7€
Planche de Fromages de Savoie	8€
Faisselle, coulis de framboise	5.5€



# LES SPECIALITES SAVOYARDES

## **REBLOCHON ROTI 20€**

Reblochon fondant enveloppé dans une feuille de brick croustillante servi avec une salade, charcuteries et pommes de terre

## **LA TARTIFLETTE 17€**

Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec une salade

## **GRATIN DE CROZETS 18€**

Pâtes Savoyardes et Cèpes sautés enrobés d'une sauce Mornay et gratinés au Beaufort, servi avec salade

## **LA FONDUE AU BEAUFORT, l'originale 21€/pers.**

*(Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement)*

Vin blanc, ail, beaufort, croûtons servi avec une salade

## **LA FONDUE AUX 3 FROMAGES, la classique 19€/pers.**

*(Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement)*

Vin blanc, ail, beaufort, comté, emmental, croûtons servi avec une salade

## **LA FONDUE AUX MORILLES, la parfumée 24€/pers.**

*(Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement)*

Vin blanc, ail, beaufort, comté, emmental, morilles servi avec une salade

## **LA RACLETTE AU LAIT CRU**

*(Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement)*

Fromage à raclette au lait cru servie à la rampe avec un assortiment de charcuteries ou un assortiment de viandes séchées, condiments, pommes de terre et salade

***Avec Charcuteries : 23€/pers.***

***Avec Viandes Séchées : 25€/pers.***

## **LA RACLETTE FUMEE AU LAIT CRU**

*(Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement)*

Fromage à raclette au lait cru fumé servi à la rampe avec un assortiment de charcuteries ou un assortiment de viandes séchées, condiments, pommes de terre et salade

***Avec Charcuteries : 24€/pers.***

***Avec Viandes Séchées : 26€/pers***

*Supplément Planche de Charcuteries : 4€/pers.*

*Supplément Planche de Viandes Séchées : 5€/pers.*



## MENU SAVOYARD

27€

Terrine de cochon maison, confit d'oignons aux myrtilles

*ou*

Soupe à l'oignon, croûtons gratinés au beaufort



Tartiflette, salade

*ou*

Les Saucisses de Savoie (pormonier et diot) cuites au vin blanc, polenta crémeuse au beaufort

*ou*

Fondue aux 3 Fromages, salade (*à partir de deux personnes*)



Farçon de Savoie

(*spécialité à base de pomme, figues et/ou deux boules de glaces*)

*ou*

Faisselle, coulis de framboise

*ou*

2 Boules de Glace au choix

## MENU DE \* LA MAISON \*

35€

Sauts de grenouilles

*ou*

Truite de Marlens fumée, fine gelée de vermouth et crémeux de chèvre, crumble châtaignes et coulis de betterave

*ou*

Salade belleilloise

(*salade, tomate, pommes de terre et croutons sautés, poulet, œuf au plat, tome de Savoie*)



Omble de fontaine farci aux poireaux et champignons, beurre blanc, pomme en robe des champs

*ou*

Magret de Canard en croustade de pain d'épice, jus au miel et gingembre

*ou*

Quasi de veau poêlé et gratiné à la raclette fumée, champignons duxelles, jambon de pays, dauphinois en cocotte



Dessert au choix dans la carte



## LES DESSERTS

Dessert du jour	7€
Riz au lait vanillé à la crème de marrons	6.5€
Mousse au chocolat aux noisettes caramélisées	7€
Farçon de Savoie ( <i>spécialité à base de pomme, figues et raisins séchés, aromatisé au rhum, boule de glace vanille Bourbon</i> )	7.5€
Tarte aux myrtilles et à la crème d'amande	7.5€
Sablé aux noix et framboises, panna cotta chocolat blanc	8€
Tatin de « La Maison », glace amaretto et caramel laitier ( <i>à commander en début de repas</i> )	7.5€
Profiteroles Traditionnelles ( <i>glace vanille Bourbon, chantilly, chocolat chaud</i> )	8€
Profiteroles des Belleville ( <i>sorbet génépi, glace chartreuse, sorbet myrtilles,...</i> )	8.5€
Le café ou thé gourmand	8€

## LES GLACES

### NOS PARFUMS :

Glaces : marron, chocolat, caramel beurre salé, vanille, spéculos, café, chartreuse

Sorbets : citron, myrtille, fraise, poire, génépi.

2 boules : 4.50€      3 boules : 6€

Suppléments chantilly ou nappage 2€

### NOS COUPES COMPOSEES :

Dame blanche (glace vanille, chocolat, chaud, chantilly)	7,5 €
Chocolat liégeois (glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7,5 €
Café liégeois (glace café, glace vanille, café chaud, chantilly)	7,5 €
Dolce Vita (glace caramel, glace vanille, caramel laitier, chantilly)	7,5 €
Mont Blanc (glace marron, glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly)	8 €
Vanoise (sorbet myrtille, glace vanille, sorbet fraise, confiture de myrtille, meringue, chantilly)	8 €
Gourmande (glace marron, glace chocolat, glace spéculos, chocolat chaud, spéculos, chantilly)	8€

### NOS COUPES ARROSEES :

Colonel : 2 boules de sorbet citron, vodka	8 €
William : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire william	8 €
Génépi : 2 boules de sorbet génépi, génépi	8 €
Chartreuse : 2 boules de glace chartreuse, chartreuse verte	8 €