

# CARTE DU SOIR

RESTAURANT DE MONTAGNE



**NOS PLATS SONT RÉALISÉS ET CUISINÉS PAR NOS SOINS,  
DANS NOTRE CUISINE.**

*Our dishes are realized and cooked by ourselves, in our kitchen.*

*Prix nets, taxes et service compris; en raison d'impayés nous n'acceptons plus les chèques.  
Règlements par CB à partir de 10€, ANCV ou Espèces. Net prices, taxes and inclusive of service charges;  
because of outstanding payments we do not accept anymore checks.*

## LES ENTRÉES A PARTAGER... OU PAS !/ STARTERS

<b>Planche de charcuteries, condiments</b> <i>Delicatessen, gherkins, small onions</i>	9
<b>Truite de Marlens fumée et pomme de terre tiède, foin de poireau, glace Reblochon et crumble châtaigne</b> <i>Smoked Trout of Marlens and tepid potatoes, fried leeks and reblochon ice-cream, chesnut crumble</i>	14.5
<b>Soupe à l'Oignon et à la bière « Mont Blanc », Beaufort gratiné</b> <i>Onion soup with beer "Mont Blanc" and crouton bread with Beaufort gratinated</i>	10
<b>Terrine de Cochon maison, confit d'oignon aux myrtilles</b> <i>Home made pork pâté, candied onions with blueberries</i>	13
<b>« Sauts » de Grenouilles en persillade et petite salade de saison</b> <i>Fried frog's legs, parsley and garlic, small salad</i>	15.5
<b>Tarte au Beaufort, salade verte et viandes séchées des Alpes</b> <i>Beaufort cheese tart, green salad and dried meat</i>	11
<b>Palette des Alpagnes (charcuteries &amp; fromages Savoyards), condiments</b> <i>Delicatessen and Savoyard cheese plater, gherkins, small onions</i>	16

## LES SALADES/ SALAD

<b>Bellevilloise</b> (Salade, Pommes de terre et Croutons sautés, Poulet, Œuf au plat, Emmental de Savoie) <i>Salad, potatoes and fried croutons bread, chicken, fried egg, Savoy cheese</i>	13
<b>Dauphinoise</b> (Salade, Ravioles, Saint-Marcellin pané, Jambon cru, Pomme, Noix) <i>Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured ham, and walnut</i>	15
<b>Tartine Montagnarde</b> (Salade, Tartine grillée, Compotée d'oignon au vin blanc, Crème, Jambons, Raclette) <i>Salad, toast, onions with dry wine, cream, hams, Raclette cheese</i>	14
<b>Croquant de Chèvre Chaud</b> (Salade, Pâte à pizza, Chèvre, Crème, Roquette, Vinaigrette au miel) <i>Salad, pizza dough, goat cheese, cream, rocket salad, honey sauce</i>	14.5
<b>Terre et Rivière</b> (Salade, champignon, Crozet, Truite fumée et Ecrevisses au fromage frais, Viandes séchées, Pomme, Noix) <i>Salad, mushroom, "Crozet" (cube pasta), smoked trout and crayfishes with fresh cheese, red onion, dried meat, apple, walnut</i>	17
<b>Salade Verte -Green salad</b>	5

## LES PLATS/ DISHES

<b>Tournedos de truite fraîche farci au poireau, écrasé de pommes de terre et potimarron, beurre blanc</b> <i>Thick of trout stuffed with leeks and smoked, crushed potatoes and pumpkin, butter sauce</i>	21
<b>Entrecôte de Bœuf « Abondance », simplement poêlée, Fleur de sel et Mignonette (250gr)</b> <i>ribsteak of abundance, just cooked, flower of salt and chopped pepper</i>	23
<b>Tartare de Bœuf et copeaux de Beaufort, coupé au couteau à la minute et préparé en salle (180gr)</b> <i>Chopped raw beef, cut at the last minute and prepared in front of you.</i>	20
<b>Magret de canard français en croustade de pain d'épice, miel et gingembre, gratin dauphinois</b> <i>Breast duck with a flaky pastry of gingerbread, honey juice and ginger</i>	22
<b>Souris d'agneau et « légumes racines » braisés au vin chaud épicé, pommes de terre grenailles</b> <i>Knuckle end of lamb and vegetables cooked in spicy hot wine, potatoes</i>	24
<b>Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc, Polenta crémeuse au Sérac de vache</b> <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with cow's butter milk</i>	17
<b>Parillada des eaux douces (pour 2 personnes): omble des fontaines, grenouilles, brochet, écrevisses, truite fumée, paysanne de légumes et bouillon au safran des Alpes légèrement crémé.</b> <i>Fresh waterfish, frogs legs, pike, crayfish, smoked trout, vegetables and the stock with cream and saffron of Alpes</i>	28/pers.
<b>Potée savoyarde dans sa cocotte</b> <i>Savoy stew of pork meat and vegetables</i>	18
<b>Quasi de veau de notre région et ses chanterelles cuits au sautoir, déglacé au vermouth de Chambéry ; servi avec ses grenailles rissolées, légumes, salade et son jus. (servi pour 2 personnes, env.700grs)</b> <i>Regional veal and chanterelles mushrooms cooked on pan, bitter aperitive of Chambéry, served with fried potatoes, vegetables, salad and juice</i>	28/pers.
<b>Palette végétale en chaud et froid sur une toile de polenta, huile de noix</b> <i>Hot and cold vegetables on corn flower, walnuts oil</i>	14

*Tous nos plats sont servis avec deux garnitures / Ours dishes are served with two garnishes*

**Les garnitures supplémentaires au choix/ Extra garnishes: 5€**

*Gratin dauphinois, Pommes grenailles, Légumes du jour, Crozets gratinés.  
Potatoes gratin, Potatoes, Fresh vegetables, "Crozets" pasta.*

**Supplément sauce / Extra sauce : Gorgonzola 2€, Morilles 4€**

# LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

*Charcuteries, viandes et fromages 100% Savoyards*

## **REBLOCHON ROTI 20**

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

*Reblochon cheese melted on a crispie – served with a variety of delicatessen, salad and potatoes*

## **TARTIFLETTE 17**

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

*Potatoes, onions, bacon, browned with Reblochon cheese - salad*

## **GRATIN DE CROZETS « Père Rullier » AUX CÈPES 18**

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

*“Crozet” (pasta) with boletus mushrooms and Mornay sauce browned with Beaufort cheese – salad*

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

*(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

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

*White wine, garlic, Beaufort cheese, croutons bread - salad*

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

*(Pour 2 pers minimum - servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

Vin blanc, ail, Beaufort, Comté, Emmental, croûtons servi avec une salade

*White wine, garlic, 3 cheeses “Beaufort, Comte, Emmental”, croutons bread - salad*

## **FONDUE DU MOMENT, l'inspirée (voir ardoise)**

*(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

*La fondue of the day - chef inspiration (ask the waiter/tresse)*

*Les Fromages de nos fondues sont râpés et mélangés par nos soins.*

*Our fondue cheeses were grated and blended here.*

# LES SPECIALITES SAVOYARDES (suite)

## RACLETTE AU LAIT CRU

*(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

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

*Raw milk Raclette cheese served with a variety of delicatessen or with dry meat of Alpes, gherkins, small onions, potatoes and salad*

***Avec Charcuteries – with delicatessen: 23/pers.***

***Avec Viandes Séchées - with dried meat: 25/pers.***

## RACLETTE FUMÉE AU LAIT CRU

*(Pour 2 pers minimum – servie uniquement à l'intérieur/only inside)*

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

*Raw milk Raclette smoked cheese served with a variety of delicatessen or with dry meat of Alpes, gherkins, small onions, potatoes and salad.*

***Avec Charcuteries – with delicatessen: 26/pers.***

***Avec Viandes Séchées - with dried meat: 28/pers.***

Supplément Planche de Charcuteries et condiments 9

*Extra delicatessen plater*

Supplément Planche de Viandes Séchées 9

*Extra dried meat of Alpes plater*

### **MENU ENFANT / KID MENU 11€** Jusqu'à 10 ans/years

- Un verre au choix – 1 juice
- Petite tartiflette salade/petite lasagne salade/jambon pommes grenailles.  
Magret de canard / tournedos de truite farcie (1/2 portion : suppl.4€)

*Small Tartiflette (potatoes, bacon, onions, cream, browned with cheese) and salad / small lasagnas with salad / ham with potatoes*

*Breast Duck / Thick of trout (1/2 portion: suppl.4€)*

- 1 boule de glace - 1 icecream / fruit / Crozilait
- 1 sucette (si tu manges tout) - 1 lollipop (if you eat everything)



## MENU SAVOYARD

27€

Terrine de cochon maison, confit d'oignons aux myrtilles  
*Home made pork pâté, candied onions with blueberries*

*ou*

Soupe à l'Oignon et à la bière « Mont Blanc », Beaufort gratiné  
*Onion soup with beer "Mont Blanc" and crouton bread with Beaufort gratinated*



Tartiflette, salade

*ou*

Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc, polenta crémeuse au Sérac de vache  
*Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with cow's butter milk*

*ou*

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



Tarte frangipane aux myrtilles / *Blueberries pie and almond cream*

*ou*

Faisselle à la confiture / *Fresh cheese, jam*

*ou*

2 Boules de Glace au choix / *2 scoop of ice cream*

## MENU DE \* LA MAISON \*

36€

Sauts de grenouilles / *Fried frogs legs*

*ou*

Truite de Marlens fumée, pomme de terre tiède, foin de poireau, glace reblochon,  
et crumble châtaigne

*Smoked trout of Marlens, tepid potatoes, fries leeks and Reblochon ice-cream, chesnut crumble*

*ou*

Salade Belleilloise

*(Salade, pommes de terre et croutons sautés, poulet, œuf au plat, Emmental de Savoie)*

*(Salad, potatoes and fried croutons bread, chicken, fried egg, Savoyard cheese)*



Tournedos de truite fraîche farci au poireau, écrasée de pommes de terre et potimarron, beurre blanc  
*Thick of trout stuffed with leeks and smoked, crushed potatoes and pumpkin, butter sauce*

*ou*

Magret de Canard « français » en croustade de pain d'épice, jus au miel et gingembre  
*Breast duck with a flaky pastry of gingerbread, honey juice and ginger*

*ou*

Souris d'agneau et légumes racines braisés au vin chaud épicé, pommes de terre grenailles  
*Knuckle end of lamb and vegetables cooked in spicy hot wine, potatoes*



Dessert au choix dans la carte / *A choice of dessert*

## **LES FROMAGES / CHEESE**

Saint-Marcellin sur lit de roquette <i>Saint-Marcelin cheese, rocket salad</i>	7
Planche de fromages de Savoie <i>Savoyard cheese plater</i>	8
Faisselle aux aromates, sucre ou confiture <i>Fresh cheese, aromatic plant, sugar or jam</i>	5.5

## **LES DESSERTS « MAISON » / DESSERTS « home made »**

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	7
« Crozilait », chantilly aux noisettes caramélisées (crozets en version sucrée cuits dans un lait chocolaté « milka ») <i>"Crozet" (pasta) cooked in milk, chantilly with candied nuts (cooked in a chocolate milk)</i>	7
Mousse au chocolat et ses mouillettes sucrées <i>Chocolate mousse with biscuits</i>	7
Tarte frangipane aux myrtilles <i>Blueberries pie and almond cream</i>	7.5
Biscuit aux noix et crèmeux au praliné dans leur bocal <i>Walnut biscuit and pralin creamy</i>	8
Pomme de Pays rôtie à la mode Tatin, sa glace au caramel beurre salé <i>Right-side-up apple pie, caramel ice cream</i>	8
Les traditionnelles profiteroles, la sauce au chocolat parfumée <i>Chou pastry (filled with ice cream, whipped cream, hot melted chocolate)</i>	8
Le citron et la framboise meringués de la maison <i>Lemon and raspberries meringue</i>	7.5
Le café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with sweet dainties</i>	8 / 8.5

## LES GLACES / ICE CREAM



### NOS PARFUMS :

Glaces : marron, chocolat, caramel beurre salé, vanille, spéculos, café, praline rose  
*Ice cream: Chestnut, chocolate, salted butter caramel, vanilla, speculoos, coffee, pink praline*

Sorbets : citron, myrtille, fraise, poire, génépi.  
*Sherbets: Lemon, blueberry, strawberry, pear, genepi*

*2 boules (scoops): 4.50 - 3 boules (scoops): 6*

*Suppléments Chantilly ou Nappage (Extra whipped cream or topping): 2*

### NOS COUPES COMPOSÉES / ICE CREAM COMBO:

**Dame blanche** (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 7,5  
*(Vanilla, hot chocolate topping and whipped cream)*

**Chocolat liégeois** (glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 7,5  
*(Chocolate, hot chocolate topping and whipped cream)*

**Café liégeois** (glace café, glace vanille, café chaud, chantilly) 7,5  
*(Coffee, vanilla, hot coffee topping and whipped cream)*

**Dolce Vita** (glace caramel, glace vanille, caramel laitier, éclats de caramel chantilly) 7,5  
*(Salted butter caramel, vanilla, caramel topping and whipped cream)*

**Mont Blanc** (glace marron, glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly) 8  
*(Chestnut, meringue, vanilla, chesnut cream and whipped cream)*

**Vanoise** (sorbet myrtille, glace praline rose, sorbet fraise, confiture de myrtille, meringue, chantilly) 8  
*(Blueberry, pink praline, strawberry, blueberry jam, meringue and whipped cream)*

**Gourmande** (glace marron, glace chocolat, glace spéculos, chocolat chaud, spéculos, chantilly) 8  
*(Chestnut, chocolate, speculoos, hot chocolate topping, speculoos (biscuit) and whipped cream)*

### NOS COUPES ARROSEES / ICE CREAM WITH ALCOHOL:

**Colonel** : 2 boules de sorbet citron, vodka 8  
*2 scoop of Lemon ice cream, vodka*

**William** : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire William 8  
*2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol*

**Génépi** : 2 boules de sorbet génépi, génépi 8  
*2 scoop of genepi ice cream, génépi alcohol*

