

CARTE DU SOIR

RESTAURANT DE MONTAGNE



NOS PLATS SONT RÉALISÉS ET CUISINÉS PAR NOS SOINS, DANS NOTRE CUISINE, A LA DEMANDE DU CLIENT.

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 15€, 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

Planche de charcuteries, condiments <i>Delicatessen, gherkins, small onions</i>	9€
Truite de Marlens fumée, crème aux herbes, pommes de terre tiède, glace Reblochon et pain toasté <i>Smoked trout of Marlens, cream with herbs, potatoes, Reblochon ice-cream, toast</i>	14.5 €
Soupe à l'Oignon et à la bière « Mont Blanc », Beaufort gratiné <i>Onion soup with beer "Mont Blanc" and crouton bread with Beaufort browned</i>	10 €
Terrine de Cochon maison, confit d'oignon aux myrtilles <i>Home made pork pâté, candied onions with blueberries</i>	8.5€
« Sauts » de Grenouilles en persillade et petite salade de saison <i>Fried frog's legs, parsley and garlic, small salad</i>	15.5€
Tarte au Beaufort, salade verte et viandes séchées des Alpes <i>Beaufort cheese tart, green salad and dried meat</i>	11€
Palette des Alpagnes (charcuteries & fromages Savoyards), condiments <i>Delicatessen and Savoyard cheese plater, gherkins, small onions</i>	15€

LES SALADES/ SALAD

LA BELLEVILLOISE (Salade, Pommes de terre et Croutons sautés, Poulet, Œuf au plat, Tome de Savoie) <i>(Salad, potatoes and fried croutons bread, chicken, fried egg, Savoyard cheese)</i>	13€
LA DAUPHINOISE (Salade, Ravioles, Saint-Marcellin pané, Jambon cru, Pomme, Noix) <i>(Salad, fried small raviolis, apple, breadcrumb cheese, cured ham, and walnut)</i>	15€
LA CROUTE MONTAGNARDE (Salade, Tartine grillée, Compotée d'oignon au vin blanc, crème, Jambon cru, Raclette) <i>(Salad, toast, onions with dry wine, cream, cured ham, Raclette cheese)</i>	14€
LE CROQUANT DE CHEVRE (Salade, pâte à pizza, Fromage de chèvre, Crème, Roquette, Vinaigrette au miel) <i>(Salad, pizza dough, goat cheese, cream, rocket salad, honey sauce)</i>	14.5€
LA TERRE ET RIVIERE (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€
LA VERTE <i>(Green salad)</i>	5€

LES PLATS/ DISHES

Tournedos de truite fraîche farci au poireau, écrasée de pommes de terre, sauce à l'oseille <i>Thick of fresh trout stuffed with leek, crushed potatoes, sorrel sauce</i>	21€
Entrecôte de Bœuf « Abondance » , simplement poêlée, Fleur de sel Et Mignonette (250gr) <i>Ribsteak "Abondance", just cooked, salt and pepper.</i>	23€
Tartare de Bœuf , coupé au couteau à la minute et préparé en salle (180gr) <i>Chopped raw beef, cut at the last minute and prepared in front of you.</i>	20€
Magret de Canard « français » en croustade de Pain d'épice, jus au Miel et Gingembre <i>Breast duck with a flaky pastry of gingerbread, honey juice and ginger</i>	24€
Souris d'agneau braisée , jus d'hiver épicée et légumes racines <i>Lamb shanks braised with winter spices and vegetables</i>	22€
Les Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc, Polenta crémeuse au Beaufort <i>Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort cheese</i>	17€
Parillada des Lacs (pour 2 personnes): Omble Fontaines, Truite fumée, Grenouilles, Brochet, Ecrevisses, cuits au court-bouillon parfumé au safran des Alpes et légèrement crème, paysanne de légumes <i>Fillets of fresh waterfish, smoked trout, frog's legs, kinds of pike, crayfish, fresh vegetables with cream and saffron stock</i>	54€
Ravioles du Dauphiné crémeuses aux Morilles <i>Small raviolis of "Dauphiné" whipped with morel mushrooms</i>	17€
Suprême de Poulet à la crème et aux Cèpes, gratin Dauphinois <i>Breast of chicken, cream and boletus mushrooms, potato gratin</i>	18€
Cocotte jardinière , (plat végétarien avec pommes de terre et légumes du moment) <i>Vegetarian dish with potatoes and vegetables</i>	11€

*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 3 € : Cèpes 3€, Gorgonzola 2€, Morilles 4€

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Réalisées à base de produits 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

LA 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

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

(Pour 2 personnes minimum)

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

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

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

(Pour 2 personnes minimum)

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

White wine, garlic, 3 cheeses "Beaufort, Comte, Emmental", croutons bread - salad

LA 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 cheeses fondue were grated and blended here.

LES SPECIALITES SAVOYARDES (suite)

LA RACLETTE AU LAIT CRU

(Pour 2 personnes minimum)

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 dried meat of Alpes, gherkins, small onions, potatoes and salad

Avec Charcuteries – with delicatessen: 23€/pers.

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

LA RACLETTE FUMÉE AU LAIT CRU

(Pour 2 personnes minimum)

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 : 4€/pers.

Extra delicatessen plater

Supplément Planche de Viandes Séchées : 5€/pers.

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 Nutella
- 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 browned



Tartiflette, salade
ou

Les Saucisses de Savoie (Pormonier et Diot) cuites au vin blanc, polenta crémeuse au Beaufort
Savoyard sausages cooked on white wine, corn flower whipped with Beaufort cheese

ou

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



Tarte frangipane aux myrtilles / Bluberry frangipane pie
ou

Faisselle, coulis de framboise / Cottage cheese, raspberries topping
ou

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

MENU DE * LA MAISON *

34€

Sauts de grenouilles / Fried frogs legs
ou

Truite de Marlens fumée, crème aux herbes, pommes de terre tiède,
glace Reblochon et pain toasté
Smoked trout of Marlens, cream with herbs, potatoes, Reblochon ice-cream, toast
ou

Salade bellevalloise
(*Salade, pommes de terre et croutons sautés, poulet, œuf au plat, tome 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, sauce à l'oseille
Thick of fresh trout stuffed with leek, crushed potatoes, sorrel 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 braisée, jus d'hiver épicée et légumes racines
Lamb shanks braised with winter spices and vegetables



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, coulis de framboise <i>Cottage cheese, raspberries topping</i>	5.5€

LES DESSERTS « MAISON » / DESSERTS « home made »

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	7€
« Crozilait » chantilly Nutella (crozets sucrés cuits dans un lait chocolaté « Milka ») <i>Crozet pudding dessert, with nutella whipped cream (crozet boiled with chocolate milk)</i>	7€
Mousse au chocolat et ses mouillettes sucrées <i>Chocolate mousse with biscuits</i>	7€
Tarte frangipane aux myrtilles <i>Frangipane Blueberries pie</i>	7.5€
Panna cotta chocolat blanc et framboises, sablé aux noix éclaté <i>Crumbly biscuit with walnut, with chocolate and raspberries panna cotta</i>	8€
Tatin de pommes rôties au caramel laitier, glace au caramel beurre salé « Up side down » apple pie, salt caramel ice cream	7.5€
« Champi – chou » (glace vanille Bourbon, chantilly, chocolat chaud) <i>Cabbage filled with vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate topping</i>	8€
« Champi – chou » des Belleville (sorbet génépi, glace praline rose, sorbet myrtilles, chantilly et coulis de fruits rouges) <i>Cabbage filled with genepi sherbet, pink praline ice cream, blueberry sherbet whipped cream, red fruits sauce</i>	8.5€
La « Citron meringuée » de la Maison <i>Lemon pie meringue revisited</i>	7.5€
Le café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with sweet dainties</i>	8€

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): 5€ - 3 boules (scoops): 6.5€

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, 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 8,5 €
2 scoop of Lemon ice cream, vodka

William : 2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire William 8,5 €
2 scoop of Pear ice cream, pear alcohol

Génépi : 2 boules de sorbet génépi, génépi 8,5 €
2 scoop of genepi ice cream, génépi alcohol

