



Simple & Meilleur

Bistrot de montagne

*Une cuisine qui nous l'espérons, vous laissera un souvenir gourmand
et vous donnera l'envie de revenir...*

*Carte imaginée et proposée par René et Maxime Meilleur pour leur
Bistrot de Montagne.*

*Manon Moleins-Plassat, vous accueille, aux côtés de Lucas Dumelie,
Chef de cuisine, ainsi que Fabien Munoz, Maître d'hôtel.*

Nos fournisseurs :

Grenouilles : Les Dombes, Marlieux (01)

Légumes : Les Vergers ST Eustache, Rungis (94)

Bœufs, Agneaux, Cochons, Volailles : La Boucherie des Halles, Chambéry
(73)

Truites fraîches : Pisciculture Morel, Marlens (74)

Sérac de Brebis : Serge Jay, Le Chatelard (73)

Reblochon, Tome, Raclette : Bouquets de Savoie, Aix-les-Bains (73)

Beaufort, Beurre : Coopérative laitière, Moutiers (73)

À L'APERITIF

Quart de Tome à partager –9€
Quart of tome cheese to share

Saucisson à partager –9€
Saucisson to share

Mini fondue, croûtons à l'ail –13€
Little fondue, croutons with garlic

Planche de charcuterie pour deux personnes –19€
pour quatre personnes –35€
Plate of cured meats for two persons –19€
For four persons –35€

CARTE

Salade de tomates, sérac de brebis, jambon croustillant –19€
Tomatoes salad, serac cheese, crispy ham

Pressé de truite, sauce aigrette –22€
Trout terrine, sour cream

Cuisses de grenouilles fraîches en persillade (Selon arrivage)

En entrée : 23€

En plat : 39€

Frogs legs traditionally cooked in butter and parsley (according to arrival)

Starter : 23€

Main course : 39€

Ravioles au fromage en deux cuissons, morceaux de moelle, bouillon de
bœuf, pousses de roquette –26€
Ravioli with cheese, cattle marrow, aragula salad

Prix en euros, services compris / price in euros, service included

Le burger Simple&Meilleur, frites maison –26€
(Steak haché d'origine France, fromage à Raclette, tomate, mesclun)
Hamburger, french fries
(*Chopped steak, cow Raclette cheese, tomato, mesclun salad*)

Aiguillettes de canard, pousses d'épinards sautés,
réduction miel et vinaigre balsamique –28€
Duck aiguillette, spinach sprout stir-fried, honey and balsamic vinegar

Tartare de bœuf taillé au couteau, câpres à queue, pousses de mesclun,
Frites maison –29€
Beef tartar, capers, mesclun salad, french fries

Entrecôte Charolaise, frites maison,
Sauce origan –34€
Rib steak, french fries, oregano sauce

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Tourte feuilletée de Reblochon, charcuterie, salade verte
(20 minutes de préparation) – 29€/personne
A Reblochon pie, with cured meats and salad
(20 minutes of preparation)

Fondue de Reblochon cuite dans du pain,
pommes de terre vapeur enrobées de lard – 31€/personne
Melted Reblochon baked in bread, boiled potatoes and bacon

Raclette au lait cru de vache,
servie avec charcuterie et pommes de terre – 36€/personne
(2 personnes minimum)
Cow Raclette cheese, with cured meats and potatoes
(2 person)

Prix en euros, services compris / price in euros, service included

GOURMANDISES

Cookie minute, chocolat Dulcey, praliné noisette, glace vanille -14€
Minute cookie, Dulcey chocolate, hazelnut praline, vanilla ice cream

Mousse au chocolat, façon grand-mère -14€
Chocolate mousse

Ile flottante cuite à la vapeur, crème anglaise, sauce caramel -14€
Floating island, custard and caramel sauce

Tarte sablée, tranches de pomme, compote, sirop caramel -14€
(A commander en début de repas)
Shortbread pie, apples slice, compote, caramel syrup
(To order at the beginning of the meal)

Choux chantilly, sauce chocolat, glace vanille -14€
Chantilly cabbage, chocolate sauce, vanilla ice cream

MENU ENFANT -19€ KIDS MENU

Prix en euros, services compris / price in euros, service included

*Laissez-vous guider par notre Chef
Lucas...*

*MENU CARTE BLANCHE DU
BISTROT...
En 4 services – 65€*

Prix en euros, services compris / price in euros, service included

MENU – 35€



Michelin 2021

Entrée : 19€ Plat : 25€ Dessert : 14€
Stater : 19€ Main course : 25€ Dessert : 14€

Frisée fine, pormonier sauté, vinaigrette cassis
Fine salad, pormonier, blackcurrant vinaigrette

Ou / Or

Velouté de cèpes, émulsion noisette
Ceps mushroom soup, hazelnut emulsion



Risotto Carnaroli lié au Beaufort, filet de truite fumée, tomates cerises
fraîches

*Risotto Carnaroli bound to Beaufort, smoked trout filet, fresh cherry
tomatoes*

Ou / Or

Soupière de volaille en feuilletage, légumes de saison
(15 minutes de cuisson)

Poultry soup, puff pastry, seasonal vegetables (15 minutes of cooking)



Choux chantilly, sauce chocolat, glace vanille
Chantilly cabbage, chocolate sauce, vanilla ice cream

Ou / Or

Ile flottante cuite à la vapeur, crème anglaise, sauce caramel
Floating island, custard and caramel sauce

Prix en euros, services compris / price in euros, service included