



*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.*

Nos fournisseurs :

Beurre, Beaufort : Coopérative laitière, Moutiers (73)

Pains et viennoiseries : La Bouitte, Saint Marcel (73)

Grenouilles et Truites fraîches : Les Dombes, Marlieux (01)

Légumes : Les Vergers ST Eustache, Rungis (94)

Agneau, Cochon, Volaille : La Boucherie des Halles, Chambéry (73)

Bœuf : La boucherie Bellevilloise, Les Ménuires (73)

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

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

## À L'APERITIF

L'huître Gillardeau n°4 –3.50€/pièce  
*Gillardeau Oyster n°4*

Os à moelle, glace moutarde à l'ancienne –18€  
*Marrow bones, mustard ice cream*

Saucisson à partager –18€  
*Saucisson to share*

Mini fondue à partager, croûtons à l'ail –22€  
*Little fondue, croutons with garlic*

Planche de charcuterie pour deux personnes –22€  
pour quatre personnes –38€  
*Plate of cured meats for two persons –22€*  
*For four persons –38€*

## CARTE

Polenta grillée façon forestière, réduction de champignons –19€  
*Grilled polenta with mushrooms*

Salade fraîcheur de haricots, coulis mozzarella, lard fumé –19€  
*Beans salad, mozzarella coulis, smoked bacon*

Betterave, crème infusée au foin, œufs de truite –24€  
*Beetroot, hay cream, trout eggs*

Tomates multicolores, Sérac de brebis de Serge Jay, vinaigrette au balsamique –24€  
*Tomatoes salad, serac cheese, balsamic vinegar*

Rillettes de poisson de lac, gelée d'agrumes, pain toasté –24€  
*Fish rilette, citrus jelly, toast*

Cuisses de grenouilles fraîches en persillade (Selon arrivage)  
En entrée : 25€. En plat : 42€  
*Frogs legs traditionally cooked in butter and parsley (according to arrival)*  
*Starter : 25€. Main course : 42€*

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

Gnocchis de pommes de terre, pesto à l'ail des ours, Tomme de Savoie –26€  
*Gnocchi of potatoes, pesto, Tomme of Savoie*

Cassolette d'escargots aux champignons, fenouil anisé –28€  
*Small dish of snails with mushrooms*

Le burger Simple&Meilleur, frites maison –28€  
(Steak haché d'origine France, fromage à Raclette, lard, tomate, salade)  
*Hamburger, french fries*  
(*Chopped steak, cow Raclette cheese bacon, tomato, salad*)

Volaille rôtie, légumes d'été, estragon –31€  
*Roast poultry, summer vegetables, tarragon*

Truite Fario entière, cuisson meunière, radis en vinaigrette à la noisette –31€  
*Fario whole Trout, radishes, hazelnut vinaigrette*

Travers de porc, oignon fumé, serpolet –33€  
*Spare ribs, smoked onion, wild thyme*

Gravelax de bœuf, câpres à queue, pousses de salade –33€  
*Beef tartar, capers, salad leaf*

Entrecôte Charolaise, frites maison, sauce béarnaise –36€  
*Rib steak, french fries, bearnaise sauce*

Laissez-vous guider par notre Chef Alberto...  
MENU CARTE BLANCHE DU BISTROT...  
En 4 services –75€  
*Discover Menu...In 4 services....*

MENU ENFANT –19€  
KIDS MENU

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

## SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Fondue de Reblochon cuite dans du pain,  
pommes de terre vapeur enrobées de lard – 35€/personne  
*Melted Reblochon baked in bread, boiled potatoes and bacon*

Fondue Savoyarde, servie avec salade – 35€/personne  
(2 personnes minimum)  
*Savoyard fondue, served with bread and salad  
(2 person)*

Raclette au lait cru de vache,  
servie avec charcuterie et pommes de terre – 37€/personne  
(Nature ou fumée ou Chèvre) (2 personnes minimum)  
*Cow Raclette cheese, with cured meats and potatoes  
(classic or smoked or goat) (2 person)*

## GOURMANDISES

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

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

Pêche, sorbet framboise, mousse de lait –14€  
*Peach, raspberry sorbet, milk foam*

Salade de fraises à la verveine, éclats de meringue –14€  
*Strawberries salad, verbena, meringue*

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

## MENU – 35€



**Michelin 2022**

Polenta grillée façon forestière, réduction de champignons  
*Grilled polenta with mushrooms*

Ou / Or

Salade fraîcheur de haricots, coulis mozzarella, lard fumé  
*Beans salad, mozzarella coulis, smoked bacon*



Gnocchis de pommes de terre, pesto à l'ail des ours, Tomme de Savoie  
*Gnocchi of potatoes, pesto, Tomme of Savoie*

Ou / Or

Travers de porc, oignon fumé, serpolet  
*Spare ribs, smoked onion, wild thyme*



Pêche, sorbet framboise, mousse de lait  
*Peach, raspberry sorbet, milk foam*

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*