



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

Quartier de Tome à partager –15€
Quart of tome cheese to share

Saucisson à partager –18€
Saucisson to share

Mini fondue à partager, croûtons à l'ail –19€
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, salade d'herbes, oignons, pickles –19€
Grilled polenta, herb salad, onions and pickles

Salade fraîcheur de petits pois à la française, croûtons, lard –19€
Pea salad, croutons of bread, 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

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€

Ravioles de fromage, bouillon de bœuf, cebette –26€
Cheese raviolis, beef broth, onions

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

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, carottes primeur –31€
Fario whole Trout, carrots

Poitrine de veau confite au jus, pommes de terre sautées au serpolet –33€
Veal breast, potatoes, 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

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)

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

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

Flan pâtissier, fruits de saison –14€
Custard pie, seasonal fruit

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



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

MENU – 35€



Michelin 2022

Polenta grillée, salade d'herbes, oignons, pickles
Grilled polenta, herb salad, onions and pickles

Ou / Or

Salade fraîcheur de petits pois à la française, croûtons, lard
Pea salad, croutons of bread, bacon



Ravioles de fromage, bouillon de bœuf, cebette
Cheese raviolis, beef broth, onions

Ou / Or

Poitrine de veau confite au jus, pommes de terre sautées au serpolet
Veal breast, potatoes, wild thyme



Flan pâtissier, fruits de saison
Custard pie, seasonal fruit

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