



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

Pains : La Bouitte, Saint Marcel

Grenouilles et Truites fraîches : Les Dombes, Marlieux

Légumes : Maison Colom, Rungis

Agneau, Cochon, Volaille : Société Bellevilloise des viandes, Les Menuires

Charcuterie, Bœuf : La Boucherie Bellevilloise, Les Menuires

Bœuf Wagyu, Chevreuil : La Boucherie des Halles, Chambéry

Tomme et Sérac de Brebis : Serge Jay, Le Chatelard

Reblochon, Tomme de Vache, Raclette : Bouquets de Savoie, Aix-les-Bains

À L'APERITIF

L'huître Gillardeau n°4 – 4€/pièce
Gillardeau Oyster n°4 per piece

Mini fondue à partager, croûtons de pain campagne – 26€
Mini fondue to share, countryside bread croutons

Planche de charcuterie 2 pers – 27€ / 4 pers – 44€
Cured meats plate 2 people – 27€ / 4 people – 44€

Demi-Sérac à partager, pain toasté, fleur de sel– 12€
Half fresh Serac cheese to share, toasted bread

ENTREES

La douzaine d'escargots, beurre et persil – 29€
Dozen parsley butter snails

Soupe de poisson de lac, rouille et croûtons – 28€
Lake fish soup, rouille sauce and croutons

Sommités de légumes crus et pickles – 19€
Marinated and pickle vegetables

Os à Moelle gratiné au beurre composé, pain grillé – 21€
Roasted marrow bone with mixed butter and toast

Ceviche de truite, radis noir, sarrazin torréfié – 26€
Trout ceviche with black radish and grilled buckwheat

Cuisses de grenouilles fraîches en persillade (Selon arrivage)
En entrée : –28€ / En plat : – 51€

Fresh frogs' legs traditionally cooked in parsley and garlic butter (according to arrival)
Starter : –28€ / Main course : – 51

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

PLATS

Soupière de volaille en feuilletage, carottes, champignons et pousse d'épinards – 36€
Poultry soup tureen in puff pastry, carrots, mushrooms and spinach

Epaule d'agneau confite, purée de pomme de terre, jus au thym – 41€
Confit lamb shoulder, mashed potatoes, thyme juice

Ragoût de chevreuil en cocotte, polenta crémeuse à la Tomme de Savoie – 46€
Roe deer stew, polenta with Tomme de Savoie cheese

Risotto de crozets lié au beaufort et légumes de saison – 32€
Crozets risotto with beaufort cheese and vegetables

Le burger Simple & Meilleur, frites maison – 39€
(Steak haché d'origine France, fromage à Raclette, lard fumé, salade, mayonnaise estragon)
Simple & Meilleur hamburger, homemade French fries
(Chopped steak, Raclette cheese, smoked bacon, salad, taragon mayonnaise)

Entrecôte Charolaise (300gr), grosses frites maison, sauce poivre – 46€
Entrecôte steak (300gr), with homemade large french fries, pepper sauce

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

Fondue de Reblochon cuite dans du pain,
pommes de terre vapeur enrobées de lard – 36€/personne
Melted Reblochon cooked in bread, boiled potatoes and bacon

Fondue Savoyarde aux 3 fromages, servie avec salade – 36€/personne (2 personnes minimum)
3 cheeses Savoy fondue, served with bread and salad (2 people minimum)

Raclette au lait cru de vache,
servie avec charcuterie et pommes de terre – 39€/personne (2 personnes minimum)
Raclette cheese, with cured meats, green salad and potatoes (2 people minimum)

Fondue Bourguignonne de bœuf, gratin savoyard, sauces maisons – 42€/pers
(2 personnes minimum)
Bourguignonne beef meat fondue, Savoy potatoes gratin, homemade sauces (2 people minimum)

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

Laissez-vous guider par Swann et son équipe...
MENU CARTE BLANCHE DU BISTROT...

En 4 services – 75€
4 course discovery menu ...

Servi pour l'ensemble de la table – to all the table

GOURMANDISES

Assiette de fromages de Savoie – 15€
Regional cheeses plate

Profiterole, glace vanille et sauce chocolat – 15€
Profiterole, vanilla ice cream and chocolate sauce

Mousse au chocolat, façon grand-mère – 15€
Chocolate mousse, grandma's recipe

Orange givrée – 15€
Frosted orange

Mont Blanc en coque meringuée, crème de marrons – 15€
Mont Blanc, meringue and chestnut cream

Tarte aux pommes et glace à la vanille – 15€
Apple pie and vanilla ice cream

MENU ENFANT – 22€

Lasagne de boeuf
Beef lasagna

Ou / Or

Filet de truite, purée
Trout fillet, mashed potatoes

Mousse au chocolat ou glace maison au choix
Chocolate mousse or homemade ice cream

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

MENU – 39€



Michelin 2024

Œuf bio parfait, petits légumes et jambon en gelée, mayonnaise aérienne et graines de moutarde

Perfect organic egg, vegetables and ham in jelly, mayonnaise emulsion and mustard seeds

Ou / Or

Jeunes asperges vertes, pistaches torréfiées, sauce Hollandaise citronnée
Young green asparagus, roasted pistachios, lemon Hollandaise sauce



Paleron de Bœuf mitonné à la Mondeuse, chips de lard et garniture grand-mère
Confit Beef chuck with Savoy red wine, bacon and grandma's garnish

Ou / Or

Truite meunière à la Grenobloise, tombée d'épinards
Meuniere trout with lemon, capers, croutons served with spinach

Ou / Or

Saucisse de Savoie grillée, risotto de crozets au sarrazin, jus corsé
Grilled Savoy sausage, buckwheat crozets risotto, pork juice



Ile flottante vapeur, crème anglaise, sauce caramel
Steam « île flottante », vanilla cream and salty caramel sauce

Ou / Or

Pain perdu au vin chaud, crème de myrtilles, glace vanille et mousse de lait
French toast with hot wine, blueberry cream, vanilla ice cream and milk emulsion

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