



*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 –4€/pièce  
*Gillardeau Oyster n°4*

Os à moelle, glace moutarde à l'ancienne –21€  
*Marrow bones, mustard ice cream*

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

Poireaux en vinaigrette, œufs mimosa, oseille –19€  
*Leeks in vinaigrette, mimosa eggs, sorrel*

Velouté de saison –19€  
*Seasonal soup*

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

Salade verte, anchois, fleurs de câpres, œufs de caille, Tomme de Savoie –23€  
*Green salad, capers, quail eggs, Tomme of Savoie*

Cuisses de grenouilles fraîches en persillade (Selon arrivage)  
En entrée : 25€. En plat : 46€  
*Frogs legs traditionally cooked in butter and parsley (according to arrival)*  
*Starter : 25€. Main course : 46€*

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

Risotto au potiron, graines de courge torréfiées –26€  
*Butternut risotto, pumpkin seeds*

Cassolette d'escargots aux champignons –29€  
*Small dish of snails with mushrooms*

Soupière de Volaille en feuilletage, carottes, navets, choux de Bruxelles –33€  
(15 minutes de cuisson)  
*Soup tureen with poultry, puff pastry, winter vegetables*  
(15 minutes of cooking)

Truite Fario entière, cuisson meunière, amandes effilées, purée, légumes –35€  
*Fario whole truite, slivered almonds, mashed potatoes, vegetables*

Le burger Simple&Meilleur, frites maison –36€  
(Steak haché d'origine France, fromage à Raclette, lard, salade)  
*Hamburger, french fries*  
(Chopped steak, cow Raclette cheese bacon, salad)

Filet d'omble chevalier, beurre blanc au sapin, légumes d'hiver –41€  
*Omble Chevalier filet, white butter pine tree flavour and winter vegetables*

Civet de chevreuil, purée de pomme de terre –41€  
*Dear stew, mashed potatoes*

Entrecôte Charolaise, frites maison, salade verte –46€  
*Rib steak, with french fries, green salad*

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

## LES PLATS À PARTAGER

L'authentique pot au feu de paleron de veau –72€  
(Pour 2 personnes)  
*Authentic « Pot-au-Feu » made out of veal  
(2 people)*

L'omble chevalier en croûte, sauce Choron, légumes d'hiver –139€  
(Pour 2 ou 3 personnes)

## SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

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

Fondue Savoyarde, servie avec salade  
(2 personnes minimum)  
‡ Nature : 36€/personne  
‡ Truffée : 56€/personne  
*Savoyard fondue, served with bread and salad  
(2 person)*  
‡ Classic : 36€/person  
‡ With truffle : 56€/person

Raclette au lait cru de vache,  
servie avec charcuterie et pommes de terre – 38€/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*

Laissez-vous guider par notre Chef Michal et son équipe...  
MENU CARTE BLANCHE DU BISTROT...

En 4 services – 75€  
*Discover Menu...In 4 services....*

MENU ENFANT –22€  
KIDS MENU

### GOURMANDISES

Ile flottante cuite à la vapeur, crème anglaise, sauce caramel –15€  
*Floating island, custard and caramel sauce*

Poire pochée au vin rouge, épices, sorbet poire  
*Poached pear in red wine, spices, pear ice cream*

Mousse au chocolat, façon grand-mère –15€  
*Chocolate mousse*

Tarte tatin, crème double vanillée –15€  
*Tarte tatin, double cream*

Pavlova à la myrtille de nos Montagnes –15€  
*Bleubberries Pavlova*

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

## MENU – 37€



**Michelin 2022**

Velouté de pomme de terre, lard, croûtons

Ou / Or

Salade de pomme de terre, hareng fumé, œufs de truite



Risotto au potiron, graines de courge torrifiées  
*Pumpkin risotto, pumpkin seeds*

Ou / Or

Joue de bœuf, gratin Bellevillois  
*Beef cheek, Bellevillois gratin*



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

Ou / Or

Poire pochée au vin rouge, épices, sorbet poire  
*Poached pear in red wine, spices, pear ice cream*

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