



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

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande, Viande origine France
A map of allergens is available on request, Meat from France

À L'APERITIF

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

Os à moelle, pousses de moutarde –21€
Marrow bones, mustard sprouts

Mini fondue à partager, croûtons –22€
Little fondue, croutons

Planche de charcuterie de Montagne
‡ 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

Gratinée à l'oignon –23€
Onion soup

Salade romaine, anchois, fleurs de câpres, œufs, Tomme de Savoie –23€
Green salad, capers, eggs, Tomme of Savoie

Betterave, sauce crémée, œufs de truite –24€
Beetroot, cream, trout eggs

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 carnaroli lié au potiron, graines de courge torréfiées –26€
Pumpkin risotto, pumpkin seeds

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

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

Truite Fario, cuisson meunière, amandes effilées, légumes de saison –35€
Fario whole truite, slivered almonds, vegetables

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

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

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)

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 – 36€/personne
Melted Reblochon baked in bread, boiled potatoes and bacon

Fondue Savoyarde, servie avec salade – 36€/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 – 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)*

‡ Pour l'ensemble des plats,
vous pouvez ajouter de la truffe fraîche « Melanosporum » – 28€
Add some truffles to your dish : fresh truffle « Melanosporum »

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

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

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

MENU ENFANT –22€
KIDS MENU

GOURMANDISES

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

Tiramisu au café, Amaretto, noix de Grenoble –15€
Tiramisu with coffee, Amaretto, walnuts

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

Le Mille-feuilles –15€
Custard slice

Choux à la crème et mascarpone, glace vanille, sauce chocolat –15€
Pastry ball with mascarpone cream, vanilla ice cream, chocolate sauce

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

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

MENU – 39€



Michelin 2022

Œuf parfait, macédoine de légumes en gelée

Perfect egg, mixed vegetable

Ou / Or

Ravioles de fromage, bouillon de pot-au-feu, jambon craquant

Cheese raviolis, beef broth, crispy ham



Risotto aux herbes, chorizo, parmesan

Risotto, chorizo, parmesan

Ou / Or

Travers de porc, galette de pomme de terre, céleri rave, thym frais

Ribs, potato pancakes, celeriac, thyme



Ile flottante cuite à la vapeur, crème anglaise, sauce caramel

Floating island, custard and caramel sauce

Ou / Or

Mousse au chocolat, façon grand-mère

Chocolate mousse

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