



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

Terrine de porc à partager –21€
Pork terrine 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, herbes fraîches –19€
Grilled polenta with mushrooms and herbs

Salade de pomme de terre, hareng fumé, œufs de truite –23€
Potato salad, smoked hareng, trout eggs

Truite marinée à la verveine, céleri rémoulade, poires –24€
Marinated Trout, vervain, celery, pear

Betterave, pomme, crème de raifort, agrumes –24€
Beetroot, apple, horseradish, citrus

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 de crozets, Tomme céronnée –28€
Crozets risotto, Tomme cheese

Œuf parfait aux escargots, sauce vigneronne –29€
Perfect egg, mushrooms, red wine sauce

Pressé de langue et pied de cochon servi tiède, réduction balsamique, noisettes –29€
Pâté made of pork's tongue and, feet, served warm, around vinegar and chestnuts

‡ Truite Fario entière, cuisson meunière, amandes effilée –33€
Fario whole trout, slivered almonds

‡ Echine de porc braisée aux aromates –34€
Loin pork with herbs

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*)

‡ Civet de chevreuil –41€
Dear stew

‡ Filet de bœuf poêlé, sauce béarnaise aux cèpes –46€
Cut of beef, bearnaise and cepes sauce

‡ **Les garnitures au choix :**
Frites, polenta crémeuse, purée de pomme de terre, cassolette de légumes, salade verte,
légumineuse du moment
‡ **Toppings of your choice :**
French fries, polenta, mashed potatoes, vegetables, green salad, legumes

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)*

Volaille rôtie, purée de pomme de terre, jus au serpolet –120€
(1,600kg environ, 2 à 4 personnes, 30 minutes de cuisson)
*Roast poultry, mashed potatoes, wild thyme
(1,600kg average, 2 or 4 people, 30 minutes of cooking)*

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)*

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

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

GOURMANDISES

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

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

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

Paris-Brest –16€
Paris-Brest

MENU ENFANT-22€ KIDS MENU

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

MENU – 37€



Michelin 2022

Polenta grillée façon forestière, herbes fraîches
Grilled polenta with mushrooms and herbs

Ou / Or

Salade de pomme de terre, hareng fumé, œufs de truite
Potato salad, smoked hareng, trout eggs



Risotto de crozets, Tomme céronnée
Crozets risotto, Tomme cheese

Ou / Or

Echine de porc braisée aux aromates, purée de pomme de terre
Loin pork with herbs, mashed potatoes



Mousse au chocolat, façon grand-mère
Chocolate mousse

Ou / Or

Tarte aux agrumes
Citrus pie

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