



Au bistrot de montagne Simple & Meilleur, Anne-Sophie, Loïc et toute l'équipe vous accueillent pour partager une cuisine authentique et savoureuse avec des produits que nous avons plaisir à partager, issus principalement des Pays de Savoie...

Au bistrot de montagne Simple & Meilleur, Anne-Sophie, Loïc and the entire team welcome you to share authentic and flavorful cuisine with products we are pleased to share, mainly sourced from the Savoie region...

Bon App ! René & Maxime

NOS FOURNISSEURS :

La Bouitte à Saint Marcel : Pain
Coopérative laitière à Moûtiers : Beurre, Beaufort
Les Dombes à Marlieux : Truites Fraîches
La Boucherie des Halles à Chambéry : Bœuf, Cochon, Volaille
Stéphane Milleret : Charcuteries
Serge Jay, Le Châtelard : Tomme et Sérac de Brebis
Bouquets de Savoie à Aix-les-Bains : Reblochon, Tomme de Vache, Raclette
Les Vergers Terres de Savoie à Chambéry : Fruits et Légumes
Société Arnaud à Chambéry : Produits de pâtisserie

ON MANGE QUOI DE BON AU BISTROT ?

Quartier de Tomme de Savoie- 22 €

Savoie Tomme cheese.

Pièce de Saucisson de Savoie à grignoter- 16 €

Dry sausage to share.

6/12 Escargots – *Beurre persillé, gratinés au Beaufort d'été*- 18 € / 33 €

Snails in garlic butter and Beaufort cheese.

Frites de Polenta – *Mousse au Brezain*- 22 €

Fried polenta, smoked raclette cheese sauce.

Œufs Mimosa – *Salade de haricots verts*- 23 €

Mimosa egg, fresh green beans salad.

Aubergine rôtie – *Crèmeux poivrons rouges et tomates, coulis, huile de courgettes*- 24 €

Eggplant, redpepper and tomatoes cream, zucchini.

Filet mignon de porc façon Tonnato – *Sauce au poisson, câpres frits*- 24 € / 34 €

Slow cooked pork, fish sauce and fried capres.

Truite confite – *Pommes de terre en salade, pickles de carottes.* - 24 € / 34 €

Confit trout, potatoes salad and carrot pickles.

Fondue de Reblochon- *Cuite dans du pain, pommes de terre vapeur enrobées de lard.* - 34 €

Reblochon cooked in bread, potatoes and bacon.

Raclette au lait cru de vache- 43 € / personne

Charcuteries tranchées minute, pommes de terre, salade verte (deux personnes minimum).

Charcuteries, potatoes, green salad (Served for a minimum of two people).

Onglet de bœuf – *pommes grenailles rôties, serpolet, jus de viande et coulis aux herbes.* - 45 €

Hanger steak and grilled potatoes.

Steak Tartare coupé au couteau – *assaisonné, jaune d'œuf confit, frites fraîches maisons.* - 45 €
Tartar steak (180g), confit egg yolk, home made french fries.

Truite Fario à la Grenobloise – *Orzo (pâtes) aux herbes, sauce citron, câpres.* - 36 €
Grilled trout, pasta, lemon and capres sauce.

Suprême de volaille fermière rôti – *Légumes du moment, jus de volaille réduit.* - 34 €
Roasted chicken, vegetables.

Malfatti – *gnocchis pommes de terre, eau de tomates, crémeux d'ail confit.* - 31 €
Potatoes gnocchis, tomatoes water and confit garlic cream.

Ile flottante – *Crème anglaise.* – 15 €

Flan au caramel de Martina – *Confiture de lait.* – 15 €
Caramel custard.

Abricots – *Rôtis, tuile estragon, glace fleur de lait.* – 16 €
Roasted apricots with rosemary, milk ice cream.

Cerises – *Biscuit au cacao, Purée de cerises au sapin, crème montée.* – 18 €
Mashed cherries with pine, cocoa biscuit, whipped cream.

ET POUR LES P'TITS MONTAGNARDS ? (DE MOINS D'1M30)

Viande du moment et pommes de terre grenailles – 18 €

LES A COTES :

Assiette de frites fraîches maisons – *Home made French Fries* – 10 €

Salade Verte – *Green Salad* – 7 €

Glace/Sorbet – *Ice Cream/Sorbet* – 7 €

MENU BIB GOURMAND – 42 €

ENTREES :

Œufs Mimosa

Salade de haricots verts
Mimosa egg, fresh green beans salad
Ou

Tomates en salade

Serac de brebis, fraises, vinaigrette
Tomatoes salad, fresh sheep's cheese, strawberries

PLATS :

Filet de Truite Fario à la Grenobloise

Orzo (pâtes) aux herbes, sauce citron, câpres
Grilled trout, pasta, lemon and capres sauce
Ou

Filet mignon de porc façon Tonnato

Sauce au poisson, câpres frits
Slow cooked pork, fish sauce and fried capres

DESSERTS :

Ile flottante

Crème anglaise.
Ou

Abricots

Rôtis, tuile estragon, glace fleur de lait
Roasted apricots with rosemary, milk ice cream