



# Simple & Meilleur

Bistrot de montagne

*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.*

*Manon Moleins-Plassat, vous accueille, aux côtés de Steeve  
Roux-Mollard, Chef de cuisine exécutif.*

## Nos fournisseurs :

Grenouilles et Truites fraîches : Les Dombes, Marlieux (01)

Légumes : Les Vergers ST Eustache, Rungis (94)

Bœufs, Agneaux, Cochons, Volailles : La Boucherie des Halles, Chambéry  
(73)

Sérac de Brebis : Serge Jay, Le Chatelard (73)

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

Beaufort, Beurre : Coopérative laitière, Moutiers (73)

## À L'APERITIF

Saucisson à partager –11€  
*Saucisson to share*

Quartier de Tome à partager –13€  
*Quart of tome cheese to share*

Mini fondue, croûtons à l'ail –17€  
*Little fondue, croutons with garlic*

Planche de charcuterie pour deux personnes –19€  
pour quatre personnes –35€  
*Plate of cured meats for two persons –19€*  
*For four persons –35€*

## CARTE

Poireaux en vinaigrette, œufs mimosa, oseille –15€  
*Leeks in vinaigrette, mimosa eggs, sorrel*

Cuisses de grenouilles fraîches en persillade (Selon arrivage)  
En entrée : 25€  
En plat : 42€  
*Frogs legs traditionally cooked in butter and parsley (according to arrival)*  
Starter : 25€  
Main course : 42€

Cassolette d'escargots aux champignons –25€  
*Small dish of snails with mushrooms*

Le burger Simple&Meilleur, frites maison –26€  
(Steak haché d'origine France, fromage à Raclette, tomate, mesclun)  
*Hamburger, french fries*  
(Chopped steak, cow Raclette cheese, tomato, mesclun salad)

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

Souris d'Agneau, purée de pomme de terre au sapin –31€  
*Lamb shank, mashed potatoes with fir tree*

Tartare de bœuf taillé au couteau, câpres à queue, pousses de mesclun,  
Frites maison –31€  
*Beef tartar, capers, mesclun salad, french fries*

Blanquette de veau, riz pilaf –33€  
*Veal stew, rice pilaf*

Entrecôte Charolaise, gratin savoyard, condiment –35€  
*Rib steak, gratin savoyard, condiment*

## SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Sérac de Brebis de chez Serge Jay, pomme de terre, salade verte, huile de  
noisette – 27€/personne  
*Ewe's milk serac from Serge Jay, potatoes, salad, hazelnut oil*

Fondue de Reblochon cuite dans du pain,  
pommes de terre vapeur enrobées de lard – 31€/personne  
*Melted Reblochon baked in bread, boiled potatoes and bacon*

Fondue Savoyarde, servie salade verte – 33€/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 – 36€/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*

## GOURMANDISES

Pomelo givré, éclats de meringue –10€  
*Frosted grapefruit, meringue silvers*

Mousse au chocolat, façon grand-mère –14€  
*Chocolate mousse*

Ile flottante cuite à la vapeur, crème anglaise, sauce caramel –14€  
*Floating island, custard and caramel sauce*

Tarte tatin, crème double –14€  
*Tarte tatin, double cream*

Poire pochée au vin rouge, épices, glace chocolat –14€  
*Poached pear in red wine, spices, chocolate ice cream*

L'authentique Paris-Brest –15€  
*The authentic Paris-Brest*

Cookie minute, chocolat Dulcey, praliné noisette, glace vanille –15€  
(15 minutes de cuisson)  
*Minute cookie, Dulcey chocolate, hazelnut praline, vanilla ice cream*  
(15 minutes of cooking)

## MENU ENFANT -19€ KIDS MENU

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

## MENU – 35€



### Michelin 2021

Entrée : 19€ Plat : 25€ Dessert : 14€  
Starter : 19€ Main course : 25€ Dessert : 14€

Salade d'endives, magret de canard fumé, bleu des Bauges, noix de Grenoble  
*Endive salad, smoked duck breast, bleu des Bauges, nuts from Grenoble*  
Ou / Or

Velouté de potiron, œuf parfait, copeaux de chataigne  
*Pumpkin soup, egg « parfait », Chestnut shavings*



Truite entière Fario, légumes de saison  
*Fario whole Trout, seasonal vegetables*

Ou / Or

Soupière de pormonier en feuilletage, pomme de terre, carottes, chou  
(15 minutes de cuisson)  
*Pormonier soup, puff pastry, potatoes, carrots, cabbage*  
(15 minutes of cooking)



Poire pochée au vin rouge, épices, glace chocolat  
*Poached pear in red wine, spices, chocolate ice cream*

Ou / Or

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

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