



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.*

Nos fournisseurs :

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 Belleilloise, Les Ménuires (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

L'huître Gillardeau n°4 –3.50€/pièce

Gillardeau Oyster n°4

Saucisson à partager –13€

Saucisson to share

Quartier de Tome à partager –15€

Quart of tome cheese to share

Mini fondue à partager, croûtons à l'ail –19€

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

Œuf mollet, macédoine de légumes en gelée

Poached egg, mixed vegetable jelly

Betterave, crème infusée au foin, œufs de Truite –22€

Beetroot, hay cream, trout eggs

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€

Ravioles de fromage, pousses d'épinards cru, jambon craquant –24€

Cheese raviolis, spinach, crispy ham

Pain perdu salé, truite gravelax, pastilles de beurre aux agrumes –25€

Salty french toast, trout gravlax, citrus butter

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

Sauté de lapin à la moutarde, estragon, polenta crémeuse –29€
Rabbit sauté with mustard, tarragon, polenta

Risotto au potiron, graines de courge torrifiées –25€
Pumpkin risotto, pumpkin seeds

Vitello tonnato d'Alberto –26€
Veal with tuna fish sauce

Cassolette d'escargots aux champignons –28€
Small dish of snails with mushrooms

Le burger Simple&Meilleur, frites maison –28€
(Steak haché d'origine France, fromage à Raclette, lard, tomate, salad)
Hamburger, french fries
(*Chopped steak, cow Raclette cheese bacon, tomato, salad*)

Truite entière Fario, légumes de saison –31€
Fario whole Trout, seasonal vegetables

Tartare de bœuf taillé au couteau, câpres à queue, pousses de mesclun,
Frites maison –33€
Beef tartar, capers, mesclun salad, french fries

Côte de Cochon fermière, pomme de terre grenailles –36€
Suckling Pig, browned potatoes

Côte de bœuf, gousses d'ail confites, thym citron, gratin Bellevillois –123€
(1,200kg, 2 personnes, 30 minutes de préparation)
Prime rib, confit garlic cloves, gratin Bellevillois
(*1,200kg, 2 person, 30' to prepare*)

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

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Sérac de Brebis de Serge Jay,
salade de pomme de terre en vinaigrette – 27€/personne
Ewe's milk serac from Serge Jay, potatoes salad with vinaigrette

Fondue de Reblochon cuite dans du pain,
pommes de terre vapeur enrobées de lard – 35€/personne
Melted Reblochon baked in bread, boiled potatoes and bacon

Fondue Savoyarde, servie avec salade d'endive – 35€/personne
(2 personnes minimum)
*Savoyard fondue, served with bread and endive salad
(2 person)*

Raclette au lait cru de vache,
servie avec charcuterie et pommes de terre – 37€/personne
(Nature ou fumée ou Chèvre) (2 personnes minimum)
*Cow Raclette cheese, with cured meats and potatoes
(classic or smoked or goat) (2 person)*

GOURMANDISES

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

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

Choux à la crème et mascarpone, coulis praliné – 14€
Pastry ball with cream and mascarpone, praliné sauce

Poire belle Hélène en clafoutis, sauce chocolat – 14€
Pear clafouti, chocolate sauce

Mille-feuille de tarte fine aux pommes,
compote de pomme reinette au caramel – 15€
(A commander en début de repas)
*Apple Mille-feuille, apple compote, caramel
(To order at the beginning of the meal)*

Moelleux au chocolat en cocotte, glace au lait –15€
Chocolate cake melted, milk ice cream

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

Laissez-vous guider par notre Chef...

MENU CARTE BLANCHE DU
BISTROT...

En 4 services – 70€

Discover Menu...

In 4 services....

MENU ENFANT -19€

KIDS MENU

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

MENU – 35€



Michelin 2021

Œuf mollet, macédoine de légumes en gelée –15€

Poached egg, mixed vegetable jelly

Ou / Or

Ravioles de fromage, pousses d'épinards cru, jambon craquant –24€

Cheese raviolis, spinach, crispy ham



Sauté de lapin à la moutarde, estragon, polenta crémeuse –29€

Sauteed rabbit with mustard, tarragon, polenta

Ou / Or

Risotto au potiron, graines de courge torréfiées –25€

Pumpkin risotto, pumpkin seeds



Choux à la crème et mascarpone, coulis praliné –14€

Pastry ball with cream and mascarpone, praliné sauce

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