



# Simple & Meilleur

*Bistrot de montagne*

Une cuisine qui nous l'espérons, vous laissera un souvenir gourmand  
et vous donnera l'envie de revenir...

Nos fournisseurs :

Mini légumes : Eric Roy, Saint-Genouph (37)

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)

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

Escargots : Philippe Cayeux, La Tour du Pin (38)

## AL'APERITIF

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

## CARTE

Salade de tomates, sérac de brebis, jambon croustillant –19€  
*Tomatoes salad, serac cheese, crispy ham*

Demi-romaine retour du marché, vinaigrette safranée –19€  
*Half-romaine fresh and seasonal products from the market, dressing with saffron*

Pressée de truite, sauce aigrette –22€  
*Trout terrine, sour cream*

Cuisses de Grenouilles fraîches en persillade  
En entrée : 23€  
En plat : 39€  
*Frogs Legs traditionally cooked in butter and Parsley*  
Starter : 23€  
Main Course : 39€

Ravioles au fromage, moelle, bouillon de bœuf, roquette –25€  
*Ravioli with cheese, puchero*

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*

Tartare de bœuf taillée au couteau, capres à queues, oseille sauvage,  
frites maison –29€

*Beef tartar, capers, wild sorrel, french fries*

Filet mignon de Caïon, purée de pomme de terre, noisettes,  
Serpolet –31€

*Pork tenderloin, mashed potatoes, nuts, wild thyme*

Entrecôte Charolaise, frites maison,  
Sauce barbecue –34€

*Rib steak, french fries, barbecue sauce*

## SPECIALITES FROMAGERES

Tourte feuilletée de Reblochon, charcuterie, salade verte  
(20 minutes de préparation) – 29€/personne

*A Reblochon pie, with cured meats and salad  
(20 minutes of preparation)*

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*

Raclette au lait cru de vache, servie avec charcuterie  
et pommes de terre – 36€/personne  
(2 personnes minimum)

*Cow raclette cheese, with cured meats and potatoes  
(2 person)*

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

## GOURMANDISES

Orange givrée, éclats de meringue –10€  
*Frosted orange, meringue chip*

Citron givré, agrumes confits –10€  
*Frosted lemon, citrus fruits*

Mousse au chocolat, façon grand-mère, chouchou de fruits secs –14€  
*Chocolate mousse, dried fruits*

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

Tarte sablée, tranches de pomme, compote, sirop caramel –14€  
(A commander en début de repas)  
*Shortbread pie, apples slice, compote, caramel syrup*  
*(To order at the beginning of the meal)*

Pavlova aux fruits rouges, sorbet myrtille,  
touche de genièvre de la vallée –14€  
*Red berries Pavlova, blueberry sorbet, juniper berry*

## MENU ENFANT -19€ KIDS MENU

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

MENU CARTE BLANCHE DU  
BISTROT – 65€  
*Menu en 4 services*

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

# MENU – 35€



## Michelin 2021

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

Salade de museau, pain toasté  
*Muzzle salad, toasted bread*

Ou / Or

Velouté de petit pois, copeaux de foie gras  
*Pea soup, shavings of foie gras*



Truite meunière entière, tomates confites, légumes  
*Meuniere Trout, tomatoes, vegetables*

Ou / Or

Aiguillettes de canard, pousses d'épinards sauté, réduction miel et vinaigre  
balsamique

*Duck aiguillette, spinach sprout stir-fried, honey and balsamic vinegar*



Pavlova aux fruits rouges, sorbet myrtille, touche de genièvre de la vallée  
*Red berries Pavlova, blueberry sorbet, juniper*

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*