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.

Plats végétariens ou adaptation possible

À L'APERITIF

Mini fondue à partager, croûtons –22€
Little fondue, croutons

Planche de charcuterie pour deux personnes –22€
pour quatre personnes –38€
Plate of cured mets for two persons –22€
For four persons –38€

CARTE

Truite Fario entière, cuisson meunière, amandes effilées, purée, légumes –35€
Fario whole truite, slivered almonds, mashed potatoes, vegetables

Entrecôte Charolaise, frites maison, salade verte –46€
Rib steak, with french fries, green salad

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
(2 personnes minimum) 36€/personne
Savoyard fondue, served with bread and salad (2 person)

Raclette au lait cru de vache,
servie avec charcuterie et pommes de terre –
(2 personnes minimum) 38€/personne
Cow Raclette cheese, with cured meetsand and potatoes (2 person)

MENU ENFANT –22€
KIDS MENU

MENU – 39€

Bib Gourmand

Michelin 2023

Tomates multicolores, Sérac de brebis de Serge Jay, vinaigrette au balsamique
Tomatoes salad, serac cheese, balsamic vinegar

Ou / *Or*

Ravioles de fromage, bouillon de pot au feu, jambon craquant
Cheese raviolis, crispy ham

Spaghettis maison, crème d'écrevisse, champignons de la Motte Servolex
Home spaghettis, crayfish sauce, mushrooms

Ou / *Or*

Saucisson Cotechino, lentilles
Cotechino sausage, lenses

Tarte fine aux pêches
Peach Pie

Ou / *Or*

Ile flottante cuite à la vapeur, crème anglaise, sauce caramel

Floating island, custard and caramel sauce