

## ENTRÉES

- Assiette d'escargots X 6 9,50€  
L'escargot de Billième. Né, élevé et cuisiné en Savoie X 12 18€  
(*Snails plate by 6 or 12*)
- Terrine savoyarde à l'ail des ours ou au Beaufort 9.50€  
servi avec sa compotine d'oignon  
(*Savoyarde terrine with wild garlic and onion compotine*)
- Rillettes de maquereau ou thon (*Mackerel or thon Rilette*) 9€
- Saumon mariné maison aux 5 baies avec sorbet pêche de vigne 14€  
(*5 berries Marinated Salmon with vine peach sorbet*)
- Croustillant de langoustine au basilic et sauce aigre douce 15€  
(*Crispy norway lobster with basilic and sweet sour sauce*)
- Foie gras maison et sa compotine d'oignons 17€  
(*Homemade foie gras with onion compotine*)
- Assiette terre et mer 19€  
*Viande séchée de savoie, saumon mariné, croustillant de langoustine  
et foie gras maison*  
(*Savoy dried meat, salmon, crispy norway lobster and foie gras*)
- Assiette de charcuteries (*Charcuterie plate*) 10,50€
- Plateau apéritif : 22€  
Une terrine savoyarde, une rilette de la mer, charcuteries  
Et fromages  
(2 pers)  
(*Savoyarde terrine, cheese and charcuterie plate*)

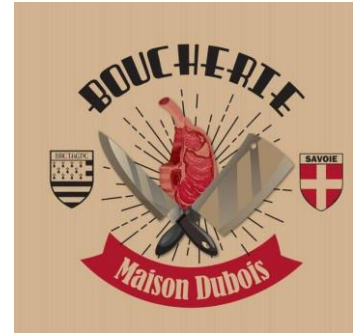
## SALADES

- Salade des Marmottes (végétarienne) 16.50€  
*Salade, tomates, légumes du jour, cœur d'artichaut*  
*(Green salad, tomatoes, vegetables, artichoke heart)*
- Salade St Marcellin 17.50€  
*St Marcellin pané sur toast, jambon cru, pomme fruit, noix, tomate cerise*  
*(Breaded on toast St marcellin, raw ham, apple pieces, nuts, cherry tomato)*
- Salade savoyarde 19,50€  
*Salade, tomates, jambon de pays, pommes de terre chaudes persillées,*  
*copeaux de beaufort et tomme de savoie, croûtons,*  
*oignons rouges, œuf sur plat*  
*(Green salad, country ham, persilled potatoes, beaufort cheese shavings*  
*and Tome de Savoie, crouton, red onions, and fried egg)*
- Salade Saint Jacques 24€  
*Salade, St Jacques, julienne de légumes avec son beurre blanc*  
*(Green salad, St Jacques, vegetable julienne, with white butter)*

## BURGERS

- Burger Poulet (Chicken burger) 19.50€  
*Salade, tomate, oignons rouge, fromage à raclette*
- Burger Montagnard (150g) (Beef burger) 19.50€  
*Salade, tomate, oignons rouge, fromage à raclette*

***VIANDES***  
**Viandes françaises**  
(Meats)



*Sélectionnées par la Boucherie Dubois à St Martin de Belleville*

- Côte de cochon rôti sur place 22€  
(pig rib)
  
- Entrecôte 300g (sauce poivre ou roquefort) 25€  
(Pepper or blue cheese sauce)
  
- Suppl sauce morilles +3€
  
- Côte de veau VBF aux morilles 28€  
(Veal rib with morels)

***POISSONS***

(Poissons et crustacés frais, selon arrivage)  
(Fresh sea food and fishes, according to arrivals)

- Fish and chips maison avec sa sauce tartare 22€  
(Homemade Fish and chips with tartare sauce)
  
- Filet de bar avec sa sauce au beurre blanc 24.50€  
(sea bass fillet with white butter sauce)
  
- Brochette de St Jacques fraîches 26€  
(Skewer of scallops)

## *SPECIALITES*

- Escalope de poulet façon savoyarde avec salade verte 19,50€  
*(Savoyard Chicken cutlet with green salad )*
  - Tartiflette paysanne avec salade verte 19,50€  
*(Tartiflette with green salad)*
- Avec charcuteries + 5€

### **2 PERS. MINI**

- Fondue des Belleville aux Beaufort 20,50€/pers  
*Servi avec salade verte*
- Fondue des Belleville aux Beaufort aux morilles 25,50€/pers  
*Servi avec salade verte*
- Fondue des Belleville aux Beaufort aux cèpes 25,50€/pers  
*Servi avec salade verte*
- Fondue royale des Belleville avec charcuterie 26,50€/pers
- Fondue royale des Belleville avec charcuterie 31.50€/pers  
Aux morilles ou cèpes
- Raclette des Belleville (Savoie IGP au lait cru) 26,50€/pers  
Avec charcuteries

## *SUR RESERVATION 24H*

- Pierrade (bœuf, magret, poulet) 32€/pers.
- Côte de bœuf VBF 95€  
*Sélectionnée par la Boucherie Dubois à St Martin de Belleville*  
*1,2/1,4kg pour 2 pers.*

## DESSERTS

- Crème brûlée (*burnt cream*) 7€
- Yaourt de brebis (*coulis fruits rouges, miel*) 7€  
*Fabrication La Transa – Le Chatelard à St Martin de Belleville (selon arrivage)*  
*(Sheep yogurt with red fruits coulis,*
- Moelleux au chocolat (*chocolate moelleux*) 8€
- Tarte fine aux pommes 8€
- Tarte myrtille (*blueberry tarte*) 9€
- Millefeuille maison crème ivoire et ses fruits de saison 9€  
*(Millefeuille with ivory cream and seasonal fruits)*
- Café ou thé gourmand (*Gourmet coffee or tea*) 9.50€
- Assiette de fromages de Savoie (*Cheese plate*) 8€

## GLACES

- Dame blanche 8€
- Chocolat ou café liégeois 8€
- Glace After Eight : menthe/chocolat, get 27 9.50€
- Coupe colonel : citron vert, vodka 9.50€
- Coupe savoyarde : glace génépi, génépi 9.50€
- Coupe patron : rhum/raisin, rhum arrangé maison 9.50€
- Glace 1 boule (*1 scoop*) 4€
- Glace 2 boules (*2 scoops*) 6€
- Glace 3 boules (*3 scoops*) 9€

Parfums (Flavors) : vanille (*vanilla*), chocolat (*chocolate*), café (*coffee*), citron vert (*Lime*), fruit de la passion (*Passion Fruits*), caramel beurre salé (*salted butter caramel*), Framboise (*raspberry*), menthe/chocolat (*mint chocolate*), génépi, rhum raisin (*raisin rhum*)

**Supplément chantilly 2€**  
**(Extra Chantilly cream)**