

LE SOIR

VIANDES

Viandes françaises

(Meats)

- Entrecôte VBF 300g (sauce poivre ou roquefort) 24€
(Pepper or blue cheese sauce)
Suppl. sauce aux brisures de Morilles +4€
(Extra morels sauce)
- Effiloché de canard dans sa feuille de brique
et copeaux de foie gras 24,50€
(Frayed duck in its sheets of brick pastry with foie gras shavings)
- Côte de veau VBF avec sauce aux brisures de 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 18€
(Homemade Fish and chips with tartare sauce)
- Filet de cabillaud avec sa sauce au beurre blanc 22€
(Cod fillet with white butter sauce)
- Brochette de St Jacques (St Jacques de Normandie) 24€
(Skewer of scallops from Normandie)

DESSERTS

- 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,
- Fondant au chocolat (*chocolate fondant*) 7.50€
- Kouign-amann avec sa glace fromage blanc 7.50€
(Kouign-amann with white cheese ice cream)
- Millefeuille maison crème ivoire et ses fruits de saison 8€
(Millefeuille with ivory cream and seasonal fruits)
- Tarte tatin maison avec sa boule de glace vanille 8.50€
(Homemade tarte tatin with vanilla ice cream)
- 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 Amarena 8.50€
- Coupe colonel : citron vert, vodka 9.50€
(Lime ice cream and vodka shot)
- Coupe savoyarde : glace génépi, génépi 9.50€
(Génépi ice cream, génépi shot)
- Coupe patron : rhum/raisin, rhum arrangé maison 9.50€
(Raisin :rhum ice cream with a shot of arranged rhum)
- Glace 1 boule (1 scoop) 3€
- Glace 2 boules (2 scoops) 5€
- Glace 3 boules (3 scoops) 8€

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 1€
(Extra Chantilly cream)

ENTREES

- Assiette d'escargots X 6 9€
L'escargot de Billième. Né, élevé et cuisiné en Savoie X 12 16€
(*Snails plate by 6 or 12*)
- Terrine savoyarde à l'ail des ours servi avec sa compotine d'oignon 6,50€
(*Savoyarde terrine with wild garlic and onion compotine*)
- Rillettes de maquereau (*Mackerel Rilette*) 8.50€
- Accras maison sauce aigre douce 9€
(*Homemade Cod Accras with a sweat and sour sauce*)
- Saumon mariné aux 5 baies avec sorbet pêche de vigne 12,50€
(*5 berries Marinated Salmon with vine peach sorbet*)
- Foie gras maison et sa compotine d'oignons 16€
(*Homemade foie gras with onion compotine*)
- Assiette terre et mer 16€
Viande séchée de savoie, saumon, accra maison et foie gras maison
(*Savoy dried meat, salmon, homemade Cod accra and foie gras*)
- Assiette de charcuteries (*Charcuterie plate*) 9,50€
- Plateau apéritif : terrine, charcuteries de Savoie et fromages 16,50€
(*Savoyarde terrine, Savoy Cheese and charcuterie plate*)

SALADES

- Salade des Marmottes (végétarienne) 15€
Salade, tomates, légumes grillés marinés à l'italienne
(*Green salad, tomatoes, Italian grilled and marinated vegetables*)
- Salade St Marcellin 16€
St Marcellin pané sur toast, jambon cru, pomme fruit, noix
(*Breaded on toast St marcellin, raw ham, apple pieces, nuts*)
- Salade savoyarde 17,50€
Salade, tomates, jambon de pays, pommes de terre chaudes persillées, copeaux de beaufort et tomme de brebis, croûtons, oignons rouges, œuf sur plat
(*Green salad, country ham, persilled potatoes, beaufort cheese shavings and Tome de Brebis, crouton, red onions, and fried egg*)
- Petite frite ou petite salade verte 3.50€
- Grande frite ou grande salade verte 6€

BURGERS

- Burger Végétarien (*Veggie burger*) 17.50€
Steak vegan à base de soja et de blé
- Burger Poulet (*Chicken burger*) 17.50€
Salade, tomate, oignons rouge, fromage à raclette
- Burger montagnard (180g) (*double beef burger*) 18.50€
Viande française
- Double burger montagnard (2 x 180g) 22.50€
Viande française

MENU MARMOTTON 12,50€

Jusqu'à 10 ans

(Kids Menu, up to 10 years old)

Steak haché du boucher (120g) ou filet de poulet pané (120g) servi avec frites ou tagliatelles + sirop à l'eau + glace

(Minced beef or breaded chicken filet, served with a side of french fries or tagliatelle and a water syrup + one scoop of ice cream of your choice)

LE SOIR

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)

Nos fondues sont au Beaufort

Fromage sélectionné à la coopérative laitière de Moutiers

(Our Fondues are with Beaufort cheese, which is selected at the Moutier dairy cooperative)

- Fondue des Belleville (mini 2 pers.) avec salade verte 20,50€/pers
(Belleville Fondue, for minimum 2 people)
- Fondue royale des Belleville avec charcuterie (mini 2 pers.) 25,50€/pers
(Royal Belleville Fondue with charcuterie, for minimum 2 people)
- Fondue royale des Belleville avec ses brisures de morilles 28€/pers
(mini 2 pers)
(Royal Belleville Fondue with charcuterie and broken morels, for minimum 2 people)
- Raclette des Belleville (Savoie IGP au lait cru) (mini 2 pers) 25,50€/pers
(Belleville Raclette, IGP SAVOIE LABEL from unpasteurised milk, for minimum 2 people)

LE MIDI

VIANDES

Viandes françaises

(Meats)

- Diots servi avec gratin de crozets au beaufort 16.50€
(diots with gratin of crozets)
- Cuisse de canard confite 16.50€
(Confit duck leg)
- Entrecôte VBF 300g (sauce poivre ou roquefort) 24€
(Pepper or blue cheese sauce)
Suppl. sauce aux brisures de Morilles +4€
(Extra morels sauce)

POISSONS

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

- Fish and chips maison avec sa sauce tartare 18€
(Homemade Fish and chips with tartare sauce)
- Filet de cabillaud avec sa sauce au beurre blanc 22€
(Cod fillet with white butter sauce)

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)

