

A partager... ou non

Os à moëlle / *Marrow bone* : 10€

✓ Assiette de fromages : Reblochon, Comté, Beaufort : 12€

Cheese plate

Assiette de charcuterie : Jambon blanc, speck, terrine, rosette, cornichons, beurre : 18€

Savoie Cured meat plate

Planche mixte charcuterie et fromages / *Mix of cheese and cured meat*: 22€

✓ Beignets d'oignons frits maison, sauce yaourt x6 : 9€ x9 : 12€ x12 : 15€

Homemade fried onions fritters, creamy sauce

Les entrées

Carpaccio de bœuf / *Beef carpaccio* : 13€

✓ Bolinette de soupe du jour / *Soup of the day* : 10€

Ravioles de dorade royale dans son bouillon Thaï : 16€

Royal sea bream ravioli in Thai broth 

Tranche de terrine des Belleville, préparée par notre boucher : 12€

Piece of homemade Savoy Terrine

✓ Œuf mollet en croûte de parmesan et son velouté de champignons : 15€

Soft boiled egg in a parmesan crust with mushroom soup

✓ Poireaux en vinaigrette de la cheffe : 14€

Leeks in vinaigrette by the chef

Les Plats / *Our Dishes*

Lasagne maison et salade : 28€

Homemade lasagna and salad

Le Pot au Feu / *Traditional French beef stew* : 29€

✓ **Soupe du jour XL avec fromage râpé et croûtons : 19€**

Soup of the day XL with cheese and croutons

Ravioles de Daurade Royale sur son lit de choux chinois

& carottes à l'orange dans son bouillon Thaï : 34€ 

Sea Bream raviolis on Chinese cabbage and carrot in Thai broth

✓ **Risotto de quinoa aux champignons et pois gourmands : 27€**

Quinoa risotto with mushrooms and snow peas

✓ **Trio d'œufs en croûte de parmesan, velouté de champignons, croûtons : 28€**

Three soft-boiled eggs in a parmesan crust with mushrooms soup, toasts

La Big Boss : Steak haché, œuf au plat, lard grillé, Reblochons pané, pommes dauphines maison, oignons pickles, salade, concombres, tomates, radis, endives, croûtons : 35€

Chopped steak, fried egg, fried Reblochons cheese, homemade pommes dauphines, bacon, pickles onions, endive, cucumber, beetroot, croutons, salad

Carpaccio de bœuf XL, pommes dauphines, copeaux et chips de parmesan, câprons, poudre d'olives, oignons crispy, huile d'olive, pignons de pin, citron, toasts, salade : **28€**

XL beef carpaccio with homemade pommes dauphines, parmesan, capers, black olives powder, Pine nuts, lemon, toasts, olive oil and salad

Filet de bœuf Chateaubriand, jus corsé à l'ail des ours accompagné de gratin dauphinois et ses carottes glacées : **36€**

Beef filet 280g, garlic sauce with gratin dauphinois and carrots

Carré d'agneau en croûte d'herbes, gnocchis à la Romaine et épinards à l'ail noir, jus de viande : **39€**

Herbs snap crusted rack of lamb, semolina gnocchi and spinach with black garlic

Les Burgers

Le Burger Mexicain : Poulet pané et guacamole maison, poivrons, oignons rouges, salade, Comté, accompagné de frites: **32€**

Homemade breaded chicken and guacamole, capsicum, red onions, salad, Comté cheese served with fries

✓ Veggy Mexicain : Rösti de pommes de terre, guacamole maison, poivrons, oignons rouges, salade, Comté, accompagné de frites : **31€**

Rosti potatoes, homemade guacamole, capsicum, red onions, salad, Comté cheese served with fries

Le Burger Alpin : Steak haché, Beaufort, lard fumé, oignons frits, salade, tomates, cornichons, sauce cocktail accompagné de frites : **30€**

Chopped Steak, Beaufort cheese, salad, bacon, crispy onions, tomatoes, pickles, cocktail sauce served with fries

✓ Veggy Alpin : Buns, rösti de pommes de terre, Beaufort, oignons frits, salade, tomate, cornichons accompagné de frites: **29€**

Buns, rosti potatoes, Beaufort cheese, salad, crispy onions, tomato, pickles served with fries

Les Spécialités Specialities

Tartiflette, salade verte : 27€


Reblochon tartiflette and salad

L'Assiette Hillary : boîte chaude, pommes de terre, charcuterie et salade : 32€

The Hillary's: melting cheese box, potatoes, cured meat and salad

La raclette : pommes de terre, charcuterie et salade : 34€/pers (minimum 2 pers)

Raclette cheese: potatoes, cured meats, salad (price per person, min 2 pers)

 **Fondue 3 fromages, croûtons et salade : 27€/pers**

Cheese fondue, croutons and salad

Fondue 3 fromages, charcuterie, salade, croûtons : 34€/pers

Cheese fondue, cured meats, croutons and salad

Supplément charcuterie : 7€/pers

Extra cured meats


 **Plat de pomme de terre vapeur pour fondue : 5€**

Plate of boiled potatoes for cheese fondue

Desserts

Assiette de fromages (Reblochon, Beaufort, Comté) / *Cheese plate* : 12€

Fromage blanc sucre ou miel / *White cheese with sugar or honey*: 7€

Fromage blanc coulis de fruits rouge ou caramel au beurre salé : 8€

White cheese with red fruit coulis or salted caramel

Crème brûlée maison : 10€

Pavlova coulis de myrtilles et hibiscus :13€

Pavlova with blueberry coulis and hibiscus

Charlotte chocolat noir et poires : 13€

French cake "La Charlotte" with black chocolate and pears

Tarte tatin et son caramel au beurre salé 10€ (*sup glace vanille* : 3€)

Apple pie and salted caramel coulis (extra vanilla ice cream: 3€)

Riz au lait d'Océane au caramel au beurre salé en coque de chocolat blanc et feuillantine : 12€

Salted caramel rice pudding into a white chocolate shell

Nos glaces & coupes glacées sont à découvrir au dos 

Glaces et coupes glacées / *Ice cream*

Glaces : Vanille, café, chocolat, rhum raisin, caramel beurre salé

Ice cream: Vanilla, coffee, chocolate, rum raisin, salted butter caramel

Sorbets : Framboise, génépi, coco, poire, passion, citron vert

Sorbets : raspberry, genepi, coconut, pear, passion fruit, lime

1 boule : 3€

2 boules : 6€

3 boules : 9€

Sup chantilly : 1€

Coupe Bounty : 2 boules coco, sauce chocolat maison, chantilly : 10€

Dame Blanche : 2 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées : 10€

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées : 10€

Caramel liégeois : 2 boules caramel salé, sauce caramel maison, chantilly, amandes effilées : 10€

Pour bien digérer / *To digest well: 7€*

Le framboisier : 1 boule framboise + 2cl d'eau de vie de framboise

scoop of raspberry + 2cl of raspberry alcohol

Le colonel: 1 boule citron vert + 2cl de vodka / *scoop of lime + 2cl of vodka*

L'exotique: 1 boule coco +2cl de Malibu / *scoop of coconut + 2cl of coconut alcohol*

Le Ménuires : 1 boule génépi + 2cl de génépi / *scoop of genepi + 2cl of genepi alcohol*

Le poirier : 1 boule poire + 2cl d'eau de vie de poire / *scoop of pear + 2cl of pear alcohol*

L'antillais: 1 boule rhum raisin + 2cl de rhum vieux / *scoop of rum and raisin + 2cl of old rum*