



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.

Nos fournisseurs :

Beurre, Beaufort : Coopérative laitière, Moutiers

Pains : La Bouitte, Saint Marcel

Truites fraîches : Les Dombes, Marlieux

Légumes : Terre de Savoie, Saint Baldoph

Agneau, Cochon, Volaille : Société Bellevilloise des viandes, Les Menuires

Charcuterie, Bœuf : La Boucherie Bellevilloise, Les Menuires

Bœuf Wagyu, Chevreuil : La Boucherie des Halles, Chambéry

Tomme et Sérac de Brebis : Serge Jay, Le Chatelard

Reblochon, Tomme de Vache, Raclette : Bouquets de Savoie, Aix-les-Bains

À L'APERITIF

Mini fondue à partager, croûtons de pain campagne – 26€

Mini fondue to share, countryside bread croutons

Planche de charcuterie 2 pers – 27€ / 4 pers – 44€

Cured meats plate 2 people – 27€ / 4 people – 44€

Demi-Sérac à partager, pain toasté, fleur de sel – 14€

Half fresh Serac cheese to share, toasted bread

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

Fondue Savoyarde aux 3 fromages – 36€/personne (2 personnes minimum)

3 cheeses Savoy fondue, served with bread and salad (2 people minimum)

MENU ENFANT – 22€

Fish & chips maison

Homemade fish & chips

Île flottante ou glace maison au choix

Île flottante or homemade ice cream

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

Michelin 2024



Menu : Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 39€

Entrée + Plat + Dessert – 47€

Supplément fromage – 8€

ENTRÉES

Le Pâté-Croute Simple & Meilleur, pickles et salade – 23€

Salade des Belleville, tomates anciennes, fraises et Sérac – 20€

Les 6 escargots, beurre persillé en croute de pain – 17€

Ceviche de truite Fario, sarrasin torréfié, cerises & melon – 21€

PLATS

Truite Fario, fettuccine de concombre, beurre blanc citronné – 34€

Les Petits-Farcis aux légumes de saison et gaspacho épicé – 28€



Soupière de volaille en feuilletage, carottes, champignons et pousses d'épinards – 34€

Filet de rumsteak cuit au sautoir, pommes dauphines à la béarnaise,

boutons de guêtre au jus de viande – 36€

DESSERTS

Assiette de fromages de Savoie – 15€

Île Flottante Vapeur aux Pralines roses, crème anglaise, sauce caramel – 13€

Pavlova aux fraises, sorbet basilic – 16€

Pêches de vignes rôties au miel de Savoie dans une crêpe, glace au fromage blanc – 15€

Coupe glacée du moment – 14€

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

Michelin 2024



Menu : Starter + Main dish or Main dish + Dessert – 39€

Starter + Main dish + Dessert – 47€

Extra Savoy cheese plate – 8€

STARTERS

Simple & Meilleur paté-croute, pickles and salad – 23€

Belleville salad, heirloom tomatoes, strawberry and Serac cheese – 20€

The 6 snails, butter and parsley in a bread crust – 17€

Ceviche of Fario trout, roasted buckwheat, cherries & melon – 21€

MAIN COURSES

Fario trout fish, fettuccine of cucumber, lemon butter sauce – 34€

Little ones stuffed with seasonal vegetables and spicy gazpacho – 28€



Poultry soup tureen in puff pastry, carrots, mushrooms and spinach – 34€

Rump steak beef cooked medium rare, french dauphine potatoes in béarnaise sauce,
mushrooms in meat juice – 36€

DESSERTS

Regional Cheeses plate – 15€

Steam Île Flottante with pink pralins, vanilla cream, salty caramel sauce – 13€

Strawberry pavlova, basil sorbet – 16€

Roasted vine peaches with Savoy honey in a crepe, cream cheese icecream – 15€

Frosted dessert of the day – 14€

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