



*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

Moelleux du Revard en boîte chaude,  
pommes de terre grenailles vapeur enrobées de lard – 34€

*Melted Revard cheese baked in a hot box, boiled potatoes and bacon*

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

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

Raclette au lait cru de vache,  
charcuterie et pommes de terre – 39€/personne (2 personnes minimum)

*Raclette cheese, with cured meats, green salad and potatoes (2 people minimum)*

Supplément charcuterie / *extra cured meats* – 9€/personne

## 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, artichaud, piperade & jus d'arêtes – 34€

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



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

Onglet de bœuf 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, artichoke, red pepper and bones juice – 34€

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



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

Beef tab 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*