



Au bistrot de montagne Simple & Meilleur, Loïc, Anne-Sophie et toute l'équipe vous accueillent pour partager une cuisine authentique et savoureuse avec des produits que nous avons plaisir à partager, issus principalement des Pays de Savoie...

Bon App ! René & Maxime

NOS FOURNISSEURS :

La Bouitte à Saint Marcel : Pain
Coopérative laitière à Moûtiers : Beurre, Beaufort
Les Dombes à Marlieux : Truites Fraîches
Terre de Savoie à Saint Baldoph : Légumes
La Boucherie Bellevilloise à Les Menuires : Bœuf, Agneau, Cochon, Volaille
La Boucherie des Halles à Chambéry : Charcuterie, Gibier
Serge Jay, à Le Chatelard : Tomme et Sérac de Brebis
Bouquets de Savoie à Aix-les-Bains : Reblochon, Tomme de Vache, Raclette
Les Vergers Terres de Savoie à Chambéry : Légumes et fruits
Société Arnaud à Chambéry : Produits de pâtisserie

POUR L'APERITIF

Mini-Fondue Savoyarde- 26 €

Quart de Tomme de Savoie- 16 €

Saucisson à grignoter- 10 €

NOS PLATS DE PARTAGE

Matafan savoyard (Gourmet/Gourmand)- 24 € / 36 €

Magret de canard séché, cubes de Sérac, crémeux d'ail confit.

Potée Simple & Meilleur- 30 € / personne

Viande demi-sel, légumes d'hiver (deux personnes minimum).

Fondue de Reblochon (Gourmet/Gourmand)- 31 € / 46 €

Cuite dans du pain, pommes de terre vapeur enrobées de lard.

Fondue Savoyarde- 36 € / personne

Servie avec salade verte (deux personnes minimum).

Raclette au lait cru de vache- 38 € / personne

Charcuteries tranchées minute, pomme de terre et salade verte (deux personnes minimum).

Omelette norvégienne (Gourmet/Gourmand)- 21 € / 31 €

Génoise, glace vanille, sorbet myrtille, meringue flambée au Kirsch.

A LA CARTE

ENTREES :

Poireau- 21 €

Rillettes de poisson, sauce mousseuse, huile verte.

Œuf en brioche- 23 €

Sauce Meurette, lardons, champignons sautés.

Betterave- 20 €

Rôtie, crémeux de noix, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

PLATS :

Risotto de sarrazin- 28 €

Courge crémeuse, copeaux de tomme de brebis.

Truite confite- 36 €

Carottes, beurre blanc, Carvi.

Cuisse de lapin snackées- 34 €

Polente crémeuse, pousses d'épinard, jus de cuisson réduit.

Entrecôte Maître d'hôtel- 40 €

Pomme de terre frites à la graisse de bœuf.

Fondue de Reblochon - 31 €

Pain de campagne, pommes de terre vapeur enrobées de lard.

DESSERTS :

Ile flottante- 13 €

Crème anglaise.

Tarte Tatin - 15 €

Crème fraîche.

Bolet meringué- 13 €

Glace vanille, sauce chocolat.

Gâteau crémeux au fromage frais- 13 €

Omelette norvégienne (petit / grand)- 21 € / 31 €

Génoise, glace vanille, sorbet myrtille, meringue flambée au Kirsch.



MENU CARTE BLANCHE – 75 € (SERVI A TOUTE LA TABLE)

Laissez-vous guider par Loïc et sa brigade autour d'un menu né et inspiré des produits du moment (4 services).

MENU BIB GOURMAND – 42 €

ENTREES :

Poireau

Rillettes de poisson, sauce mousseuse, huile verte.

OU

Œuf en brioche

Sauce Meurette, lardons, champignons sautés.

PLATS :

Truite confite

Carottes, beurre blanc, Carvi.

OU

Saucisse de cerf poêlée

Polenta crémeuse, pousses d'épinard, jus de cuisson réduit.

DESSERTS :

Ile flottante

Crème anglaise.

OU

Gâteau crémeux au fromage frais