

Tous nos plats sont de fabrication maison.

Dans un souci de qualité, nous travaillons avec des produits frais, certains d'entre eux peuvent arriver à manquer, veuillez nous en excuser.

Nous avons fait le choix de travailler avec des producteurs locaux, notamment pour la viande (boucherie la Tarine), le fromage (coopérative laitière de Moûtiers). Nos vins de Savoie proviennent directement d'exploitations viticoles.

Assiette Apéro de 6,50€ à 9,50€

Les Granges

Saucisson sec et cornichons.

Saint Marcel

Dés de Beaufort, dés de tome, lamelles de jambon de pays et saucisson

Le Bettaix

Saumon gravelax maison et toasts

Les Entrées de 7,50€ à 14,70 €

Veluté de potimarron au foie gras *et croutons de pain d'épices maison*

Assiette de charcuterie

Jambon cuit et cru, pancetta et coppa de montagne, saucisson et rillettes

Œuf cocotte aux morilles

Carpaccio de magret de canard *et copeaux de tome de brebis*

Cassolette d'escargot *au Côtes de Gascogne et persillade en crumble*

Salade paysannage

Méli-mélo de salade, endives, dés de beaufort, lardons, pommes de terre sautées et croutons

Salade de brebis

Roquette, endives, tomates séchées, brebis frais, noisette, myrtille et miel

Salade Fraicheur

Méli mélo de salade, légumes frais et saumon gravelax maison

Tartine bellevilloise et sa salade verte

Sérac de brebis et chiffonnade de jambon cru

Les Patates chaudes

Une belle pomme de terre, longuement cuite au four, garnie à l'intérieur, accompagnée de salade et d'une fine crème ciboulette. **A découvrir !!**

de 14€ à 15€

Chatelard *Reblochon et lard grillé.*

Saint Martin

Effiloché de joue de bœuf confite au thym, cuisiné avec tomates séchées et champignons frais émincés.

Villarabout *Tome fondue et charcuterie de pays.*

Villarbon *Gratinée aux 3 fromages : tome, chèvre et beaufort.*

Le Roux *Emietté de confit de canard et sauce aux cèpess.*

Burdin *Saumon gravelax et fromage frais.*

Levassaix *Nougat de bleu et ses noix, speck.*

Nos spécialités

Toutes nos spécialités à partager sont accompagnées de salade verte
Nos fromages proviennent de la coopérative de Moûtiers ou de producteurs locaux.

de 15,50€ à 26€

Sérac de brebis

Accompagné de charcuterie, poêlée de pomme de terre et salade verte.

Reblochonades

Charcuterie, pomme de terre et reblochon fondu

Tartiflette traditionnelle au reblochon

Boîte chaude des Alpes Charcuterie

Pomme de terre et fromage des Alpes fondu

A partager, 2 personnes minimum, prix par personne :

Fondue Savoyarde

Fromage rapé Au Village.

Fondue aux morilles

Fondue aux cèpes

Géante 100g supplémentaire de fromage

Raclette traditionnelle à la rampe

Charcuterie, pomme de terre et fromage à raclette.

Les plats

Nos viandes grillées sont accompagnées de légumes du moment et frites maison ou de polenta.

** Magret et viandes de boeuf: origine France*

de 18 € à 27,50 €

Magret de canard sauce aux agrumes

Pavé de boeuf 220g

Sauces aux morilles.

220g

Burger du village

Steak haché, fromage à raclette, lard et oignons, servi avec des frites maison et salade verte

Burger au foie gras

Steak haché, roquette, oignons, fromage et escalope de foie gras, et frites maison et salade verte

Potée savoyarde

Mijoté de petit salé, pormonier, lard et légumes de saison

Souris d'agneau au cidre et aux épices

Ris de veau aux chanterelles *et légumes du moment.*

Parmentier de joue de bœuf confit *et ses chanterelles*

Truite amandine *Accompagnée de son riz crémeux*

Pierrades

Accompagnées de garniture, de sauces et de légumes à griller

(minimum de 2 personnes, prix par personne)

Accompagnées de garniture, de sauces et de légumes à griller.

- Bœuf

- Aux 3 viandes, bœuf, poulet et magret

- Au poulet

250g
/

Gourmandises

Tous nos desserts sont faits maison

de 5,50€ à 10,90€

Yaourt de brebis et son coulis de framboise

Assiette de Savoie

Beaufort, Tome et Reblochon.

Trilogie de panacotta

Framboise, passion et confiture de lait.

Verrine de myrtilles façon tiramisu

Moelleux au chocolat et sa crème glacée au thé vert

Café ou thé gourmand

Champagne gourmand

Succès au praliné

Tarte aux myrtilles

Coté Glaces

Toutes nos glaces sont accompagnées de chantilly maison

de 7,10€ à 7,90€

Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, 1 boule vanille et chocolat chaud.

Café Liégeois

2 boules café, 1 boule vanille et café chaud.

Dame Blanche

3 boules vanille et chocolat chaud.

Pistache craquante

saveur pistache et framboise, coulis de framboise, praliné

Myrtille en fête

saveur myrtille et vanille, meringue et myrtille fraîche.

Sorbetière

saveur, myrtille, citron et mandarine, coulis de passion et fruits frais.

Rincette belleilloise

glace génépy, arrosée de génépy.

La Gourmande

glace vanille, noisette et caramel beurre salé, arrosé de confiture de lait et de praliné