

LES VIANDES

MEAT

Toutes nos viandes proviennent de la Société Belvilloise des Viandes
All our meat are provided by « Société Belvilloise des Viandes »

Steak haché, frites <i>Ground steak, chips</i>	11.50 €
Pièce de bœuf grillée (faux fillet 250g) <i>Grilled steak (250g)</i>	18.00 €
1/2 Poulet, frites <i>1/2 chicken, chips</i>	14.00 €
Escalope de volaille grillée <i>Poultry escalope grilled</i>	13.00 €
Côtes d'agneau au thym, gratin Dauphinois maison <i>Lamb cutlet with thym, potato gratin</i>	19.00 €
Magret de canard entier, sauce miel et thym, gratin Dauphinois maison <i>Full duck breast, honey and balsamique sauce, potato gratin</i>	22.00 €
Bavette à l'échalotte <i>Beef at the shallot</i>	17.00 €
Pavé de saumon crème au citron, pommes de terre et haricots verts <i>Salmon filet in cream & lemon sauce, potatoes and green beans</i>	15.00 €

Assiette de frites/Chips
6.00 €

Supplément sauce : poivre, bleu ou champignons : 2€
Extra gravy : pepper, creamy blue cheese, creamy mushrooms

Accompagnements :
frites, pâtes, gratin Dauphinois, haricots verts ou salade verte
chips, pasta, potato gratin, green beans or green salad

LES PATES PASTAS

LES HAMBURGERS

Linguines (spaghettis plats) bolognaise <i>Spaghettis or linguines bolognese</i>	12.50 €
Linguines (spaghettis plats) carbonara <i>Spaghettis or linguines carbonara</i>	12.50 €
Linguines (spaghettis plats) au saumon <i>Spaghettis or linguines with salmon</i>	14.50 €
Lasagnes classiques maison <i>Homemade lasagna</i>	15.00 €

Burger savoyard (pain, steak haché, fromage raclette, jambon cru, salade, tomate, oignon, sauce), frites Burger savoyard (bread, ground steak, cheese/raclette, cured meat, salad, tomato, onion, sauce), chips	14.80 €
Chicken Burger (pain, poulet pané, fromage raclette, salade, tomate, oignon, sauce tartare), frites Chicken burger (bread, chicken, cheese/raclette, salad, tomato, onion, tartare sauce), chips	14.80 €

LES ENTREES

STARTERS

	<i>PETITE</i>	<i>GRANDE</i>
Salade verte <i>Green salad</i>	4.00 €	6.00 €
Salade mixte : salade verte, tomate <i>green salad, tomatoes</i>	4.50 €	7.00 €
Salade Savoyarde : salade verte, tomate, dés de fromage, croûtons, lardons <i>green salad, tomatoes, cheese, croutons, bacon</i>	9.50 €	13.00 €
Salade du berger : salade verte, tomate, jambon de pays, toast de chèvre <i>green salad, tomatoes, cured ham, goat cheese toast</i>	10.50 €	14.00 €
Chicken salade : salade verte, tomate, œuf, oignon rouge, copeaux de parmesan, aiguillettes de poulet panées, sauce César <i>green salad, tomatoes, egg, red onion, parmesan chips, breaded chicken, Cesar sauce</i>	11.50 €	16.50 €
Salade spéciale : salade verte, tomate, thon, poivrons, champignons, anchois, œuf, olives noires <i>green salad, tomatoes, tuna, peppers, mushrooms, anchovies, egg, black olives</i>	11.00 €	15.00 €
Salade St Martin : salade verte, tomate, jambon de pays, copeaux de Beaufort <i>green salad, tomatoes, cured ham, Beaufort cheese</i>	10.50 €	14.50 €
Salade Atlantique : salade verte, œuf, saumon fumé, citron, sauce : crème fromage, ciboulette, citron vert <i>green salade, egg, smoked salmon, lemon, cream cheese, chive, lime</i>	14.00 €	18.00 €
Planche Belleilloise : assortiment de charcuterie, viande séchée des Alpes, terrine des Belleville, diot cuit émincé <i>Cold meat platter, local dried beef, Belleville, diot</i>	9.00 €	15.00 €
Gambas persillade 8 pièces <i>Parsley Prawns 8 pieces</i>		15.90 €
Escargots <i>Snails</i>	x 6 x 12	9.00 € 15.00 €
Soupe du jour maison <i>Soup of the day</i>		6.00 €

LES PIZZAS

NAPOLITAINE tomate, mozzarella, anchois, olives, pistou <i>tomato, mozzarella, anchovies, olives, pesto</i>	11.50 €
MARGUERITE tomate, mozzarella <i>tomato, mozzarella</i>	9.00 €
REINE tomate, mozzarella, jambon, champignons <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	11.00 €
ROMA tomate, mozzarella, jambon <i>tomato, mozzarella, ham</i>	10.00 €
CAMPIONE tomate, mozzarella, chorizo, olives <i>tomato, mozzarella, chorizo, olives</i>	11.60 €
FROMAGGIO tomate, mozzarella, chèvre, raclette, fromage à tartiflette <i>tomato, mozzarella, goat cheese, raclette, tartiflette cheese</i>	14.50 €
TARTIFLETTE crème, oignons, lardons, fromage à tartiflette, mozzarella, pommes de terre <i>Cream, onions, bacon, tartiflette cheese, mozzarella, potatoes</i>	13.50 €
4 SAISONS tomate, oignons, mozzarella, champignons, poivrons, aubergine, olives <i>tomato, onions, mozzarella, mushrooms, peppers, eggplant, olives</i>	11.50 €
TRATTORIA tomate, mozzarella, jambon, champignons, chorizo, oignons, poivrons, olives <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, chorizo, onions, peppers, olives</i>	15.30 €
TONNATA tomate, mozzarella, thon, olives, pistou <i>tomato, mozzarella, tuna, olives, pesto</i>	12.80 €
PAYSANNE tomate, mozzarella, oignons, lardons <i>tomato, mozzarella, onions, bacon</i>	11.50 €
MONTAGNARDE tomate, mozzarella, jambon cru <i>tomato, mozzarella, cured ham</i>	12.00 €
CALZONE (soufflée) tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons <i>tomato, mozzarella, ham, egg, mushrooms</i>	14.00 €
NORDIQUE mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, tranche de citron <i>mozzarella, smoked salmon, cream, slice of lemon</i>	14.80 €
CANNIBALE crème, mozzarella, steak haché, fromage à tartiflette, oignons <i>cream, mozzarella, minced beef, tartiflette cheese, onions</i>	13.50 €
SEGUIN crème, mozzarella, lardons, oignons, chèvre, miel <i>cream, mozzarella, bacon, onions, goat cheese, honey</i>	14.50 €
ITALIA tomate fraîche, mozzarella fraîche, jambon cru, roquette <i>Fresh tomatoes, fresh mozzarella, cured ham, rocket salad</i>	14.50 €
KEBAB crème, kebab, oignons, tomate fraîche, sauce blanche maison <i>Cream, kebab, onions, fresh tomatoes, white sauce</i>	14.50 €

Ingrédient supplémentaire (sauf sur marguerite) : 1 € (sauf saumon)
extra topping (except on marguerite) : 1 € (except salmon)

LES SPECIALITES

SPECIALITIES

FONDUE SAVOYARDE * mélange Emmental, Comté, Beaufort, salade verte <i>Cheeses (Emmental, Comté, Beaufort), green salad</i>	19.00 €
FONDUE BELLEVILLOISE * mélange Emmental, Comté, Beaufort, charcuterie, salade verte <i>Cheeses (Emmental, Comté, Beaufort), cured meat, green salad</i>	22.00 €
FONDUE BELLEVILLOISE AUX CEPES * mélange Emmental, Comté, Beaufort, charcuterie, cèpes, salade verte <i>Cheeses (Emmental, Comté, Beaufort), ceps, cured meat, green salad</i>	25.50 €
FONDUE BOURGUIGNONNE * 200 gr viande bœuf, frites, 4 sauces maison, salade verte <i>200 gr of beef, chips, 4 dressing, green salad</i>	26.50 €
RACLETTE A L' ANCIENNE * fromage, charcuterie, pommes de terre, cornichons <i>cheese, cured meat, potatoes, pickles</i>	24.00 €
TARTIFLETTE maison et salade verte <i>Potatoes gratin with bacon and reblochon cheese served with green salad</i>	17.00 €
TARTIFLETTE maison, charcuterie et salade verte <i>Potatoes gratin with bacon and reblochon cheese served with cured meat and green salad</i>	19.90 €
REBLOCHONNADE 1/2 reblochon rôti et pommes de terre, charcuterie, salade verte <i>1/2 roasted reblochon and potatoes, cured meat, green salad</i>	22.00 €
DIOTS au vin blanc, gratin Dauphinois maison <i>Sausage cooked in white wine, served with Dauphinois gratin</i>	16.00 €

* Minimum 2 personnes - **prix/pers** . minimum 2 persons

* raclette : fromage à volonté sur place

* Enfant - 12 ans / child - 12 years old : 15.90 €

* supplément viande / extra meat : 7 € /pers

* sup-



NOS FORMULES

OUR FORMULA

FORMULE DUO 16.50€

1/2 pizza (sauf Calzone) + 1/2 salade (sauf Atlantique) - au choix à la carte
1/2 pizza (except Calzone) + 1/2 salad (except Atlantique) - Choose from the menu

MENU du MIDI 16.50€

plat du jour + dessert du jour ou glace 2 boules
LUNCH MENU : dish of the day + dessert of the day or 2 scoops ice cream

PLAT du JOUR 13.00€

DISH OF THE DAY

MENU PIZZA 17.50€

salade mixte + pizza au choix + dessert du jour
(sauf Trattoria-Fromaggio-Nordique-Calzone, Seguin, Italia)

*Mixte salad + pizza + dessert of the day
(except Trattoria-Fromaggio-Nordique-Calzone, Seguin, Italia)*

MENU ENFANT 9.90€

Pizza bambino ou steak haché, frites ou jambon, frites ou nuggets-poulet, frites
+ 1 boule de glace (chocolat, vanille ou fraise)

*Pizza bambino or ground steak-chips or ham-chips or chicken nuggets-chips
+ 1 scoop ice cream (chocolate, vanilla or strawberry)*

LES ASSIETTES COMPOSEES MIXED PLATES

Assiette du boucher *: pièce de bœuf, filet de volaille, salade verte, frites, 17.90 €

*Butcher's plate *: cut of beef, turkey or chicken breast, green salad, chips*

Assiette océane : gambas, saumon fumé, terrine de poisson maison, pomme de terre sauce crème fromage ciboulette citron vert, salade verte, quartier de citron 19.50 €

Oceanic plate : gambas, smoked salmon, home fish terrine, potato, green sa-laddressing : cream cheese, chive, lime

Assiette du skieur : Steak haché, œuf à cheval, salade verte, 2 toasts de chèvre, frites 16.50 €

Skier's plate : ground beef, egg on top, green salad, goat cheese toast, chips

*sauce au choix : poivre, bleu ou champignons 2.00 €

Gravy choice : pepper, creamy blue cheese, creamy mushrooms

LES DESSERTS DESSERTS

Profiteroles au chocolat <i>Chocolate profiteroles</i>	6.00 €	Assiette de fromage <i>Cheese plate</i>	7.50 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	5.50 €	Crème brûlée maison <i>Homemade crème brûlée</i>	6.00 €
Mousse au chocolat maison <i>Homemade chocolate mousse</i>	6.00 €	Moelleux au chocolat maison, 1 boule vanille <i>Homemade chocolate cake, 1 scoop of vanilla ice cream</i>	7.50 €
Tarte tatin maison, glace vanille <i>Homemade tart tatin, vanilla ice cream</i>	7.40 €	Tarte myrtilles maison, coulis fruits rouges <i>Homemade blueberry tart, red berry sauce</i>	7.40 €
Tarte citron meringuée maison <i>Homemade lemon meringue tart</i>	7.40 €	Brownie maison, crème anglaise <i>Homemade Brownie, crème anglaise</i>	6.00 €
Fromage blanc (crème ou coulis) <i>Fromage blanc (cream or sauce)</i>	4.00 €	Béret savoyard : meringue, glace vanille, chocolat chaud <i>Béret savoyard: meringue, vanilla ice cream, chocolate sauce</i>	6.50 €
Café gourmand crème brûlée, panna cota/ coulis fruits rouges, mini brownie, café chaud <i>Café gourmand crème brûlée, panna cota/ red berry sauce, mini brownie, hot coffee</i>	7.50 €		

LES COUPES GLACEES

Dame blanche <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	7.00 €	SUNDAES
Nougatine <i>Glace nougat, glace caramel, caramel laitier maison, chantilly Nougat ice cream, caramel ice cream, caramel cause, whipped cream</i>	7.00 €	
Café liégeois <i>Glace café, café chaud, chantilly Coffee ice cream, hot coffee, whipped cream</i>	7.00 €	
Chocolat liégeois <i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	7.00 €	
Coupe Mont Blanc <i>Glace chocolat blanc, glace caramel, caramel laitier maison, chantilly White chocolate & caramel ice cream, caramel sauce, whipped cream</i>	7.00 €	
Pêche melba <i>Glace vanille, pêche fruit, coulis fruits rouges, chantilly Vanilla ice cream, peach fruit, red berry sauce, whipped cream</i>	7.00 €	
Poire belle Hélène <i>Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly Vanilla ice cream, pear fruit, chocolate sauce, whipped cream</i>	7.00 €	
Coupe des Alpes <i>Sorbet myrtille, framboise, cassis, coulis fruits rouges, chantilly Blueberry-raspberry-blackcurrant ice cream, red berry sauce, whipped cream</i>	7.50 €	
Coupe savoyarde <i>Sorbet génépi, liqueur de génépi génépi ice cream, génépi liquor</i>	7.50 €	
Coupe Hollywood <i>Glace menthe-chocolat, get 27 mint chocolate ice cream, get 27</i>	7.50 €	
Coupe colonel <i>Sorbet citron, vodka lemon ice cream, vodka</i>	7.50 €	
Banana Split <i>Glace vanille, fraise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly vanilla-strawberry-chocolate ice cream, banana fruit, chocolate sauce, whipped cream</i>	7.50 €	

GLACES ICE CREAM

1 boule scoop : 2.20 € 2 boules scoops : 3.50 € 3 boules scoops : 4.50 €
Myrtille, chocolat, vanille, fraise, café, génépi, caramel, cassis, citron vert,
nougat, framboise, chocolat blanc, menthe-chocolat.
Supplément chantilly : 1 €
Blueberry, chocolate, vanilla, strawberry, coffee, genepi, caramel, blackcurrant,
lime, nougat, raspberry, white chocolate, mint-chocolate
Extra whipped cream : 1 €

CREPE NOUGATINE <i>crêpe, glace nougat, caramel laitier maison, chantilly crepe, nougat ice cream, caramel sauce, whipped cream</i>	6.50 €
CREPE DAME BLANCHE <i>crêpe, glace vanille, chocolat chaud, chantilly crepe, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	6.50 €
CREPE SAVOYARDE <i>crêpe, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly crepe, vanilla ice cream, red berry sauce, whipped cream</i>	6.50 €

LES CREPES MAISON HOMEMADE CREPES

Nature - plain	2.50 €
Sucre - sugar	3.00 €
Beurre sucre - butter, sugar	3.50 €
Citron sucre - lemon, sugar	3.50 €
Confiture fraise, myrtille, abricot <i>Jam (strawberry, blueberry, apricot)</i>	3.30 €
Miel - honey	3.50 €
Miel citron - lemon, honey	4.00 €
Chocolat - chocolate <i>(pâte à tartiner noisette)</i>	3.50 €
Chocolat maison <i>homemade chocolate</i>	3.50 €
Sucre +1 boule de glace <i>sugar+1 scoop ice cream</i>	3.50 €
Banane ou poire chocolat <i>Banana or pear chocolate</i>	5.50 €
Banane ou poire caramel <i>Banana or pear caramel</i>	5.50 €
Flambée <i>flambé</i>	6.00 €

LES CAFES COMPOSES SPECIAL COFFEE

Le Savoyard - 8,00 € café, génépi, sucre roux, chantilly
coffee, génépi, brown sugar, whipped cream
Irish coffee - 8,00 € whisky irlandais, sucre roux, café, chantilly
Irish whisky, brown sugar, coffee, whipped cream



LES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1.80 €	Vin chaud	4.00 €
Grand Café	3.40 €	Vin chaud au miel	4.50 €
Grand crème	3.50 €	Grog	5.00 €
Capuccino	4.00 €	Chocolat	3.50 €
Thé	2.40 €	Chocolat Viennois	4.50 €
Thé lait citron	2.80 €	Citron chaud	4.00 €

LES BIERES

Bière bouteille	Heineken 33cl	5.50 €
	Pelfort brune 33cl	5.50 €
	Hoegaarden 33cl	5.50 €
	Desperados 33cl	5.50 €
	3 Vallées 33cl	5.50 €
	Erdinger 50 cl	7.50 €
Bière pression	Grimbergen blanche 25cl	4.50 €
	Pression Kronenbourg 25cl	3.30 €
	1664 25cl	3.60 €
	Picon 25cl	4.50 €
	Sérieux 1664 50cl	7.00 €
	Sérieux Kronenbourg 50cl	6.40 €
	Sérieux Grimbergen blanche 50cl	8.00 €
	Sérieux Picon 50cl	8.80 €
	Monaco 25cl	3.60 €
	Sérieux Monaco 50cl	7.00 €
	Panaché 25cl	3.30 €
	Sérieux Panaché 50cl	6.40 €

Supplément sirop : 0.20 €

LES APERITIFS

Kir cassis, mûre, myrtille	3.50 €
Kir Savoyard pétillant de Savoie, crème de myrtille	5.00 €
Cocktail maison rosé, limonade, sirop de violette	4.00 €
Rosé pamplemousse ou pêche.	4.00 €
Le Jacuzzi rosé, Schweppes agrumes	4.00 €
Apérol schuss Apérol, pétillant de Savoie	5.00 €

LES CAFES COMPOSES

Le Savoyard - 8 €
café, génépi, sucre roux, chantilly

Irish coffe - 8 €
whisky irlandais, sucre roux, café, chantilly

Café gourmand - 8 €
crème brûlée, panna cota, coulis fruits rouges, mini brownie, café chaud

LES JUS de FRUITS

	20 cl		
Orange	3.20 €	Ananas	3.20 €
Fraise	3.20 €	Pomme	3.20 €
		Abricot	3.20 €

LES SODAS

	33 cl	50 cl
Coca cola - coca cola Zero	3.20 €	5.50 €
Orangina	3.20 €	5.50 €
Schweppes agrumes	3.20 €	5.50 €
Schweppes Virgin Mojito	3.20 €	5.50 €
Perrier	3.20 €	5.50 €
Ice Tea	3.20 €	5.50 €
Limonade - diablo	3.00 €	5.50 €
Sirop à l'eau	2.00 €	3.50 €

LES EAUX

	50 cl	100 cl
Evian	5.00 €	6.50 €
Badoit	5.00 €	6.50 €

LES CIDRES

La bolée	4.00 €
Bouteille 75 cl	13.00 €

LES DIGESTIFS

6.50 €
Génépi, Get 27, Calvados, Grand Marnier, Mirabelle, Cognac, Armagnac, Poire William's, Limoncello, Coupe de Champagne.

LES VINS

WINES



VERRE - GLASS

Jacquère (Savoie)
Chitry (Bourgogne)
Chignin Bergeron

3.50 €
5.50 €
6.00 €

BLANC

WHITE

Savoie

Jacquère

15.00 €

Apremont

18.50 €

Roussette

21.00 €

Chignin Bergeron

30.50 €

Bourgogne

Chitry

28.00 €



VERRE - GLASS

Les Valentines
Côtes de Provence

3.50 €
5.20 €

ROSE

Les Valentines (IGP Méditerranée)

16.90 €

Le Caprice de Clémentine (Côtes de Provence)

24.50 €



VERRE - GLASS

Gamay (Savoie)
Mondeuse
St Emilion (Bordeaux)
Chitry (Bourgogne)

3.50 €
4.50 €
6.50 €
5.50 €

ROUGE

RED

Savoie

Gamay

15.00 €

Mondeuse -

16.10 €

Mondeuse - Prestige

26.50 €

Languedoc

26.80 €

Bordeaux

Estampe

bouteille 18.00 €

Château Labatut

1/2 bouteille 12.00 €

Château Troquart - 2007 - St Georges St Emilion

35.00 €

Bourgogne

Chitry (cépage Pinot Noir)

28.00 €

Maranges

36.00 €

Auxey Duresse

41.00 €

PICHETS PITCHERS

Blanc, rouge, rosé:

50 cl : 6.00 €
75cl : 9.00 €
verre : 3.00 €

Champagne

La bouteille

53.00 €

La coupe

7.00 €