

# Balade gourmande au pays des sorbiers, à la croisée des 3 Vallées

*A gourmet excursion in the land of the  
rowan tree where the 3 Vallées meet.*



## Nos Entrées | *Our starters*

**Notre planche Lou Tantin à partager** 23.00€

Frites de polenta, diots séchés, terrine de campagne et Tomme de Savoie

*Our Platter to share – Polenta fries, with dried diot sausage, mountain terrine and Tomme de Savoie cheese*

**Salade verte avec ses légumes marinés de saison** 6.00€

*A green salad with pickled seasonal vegetables*

**Salade du Corbeleys** 18.00€

Salade verte, légumes marinés, tomates cerises, verrine de chèvre frais et tomates confites, miel et Gressin

*Green salad, pickled vegetables, cherry tomatoes, fresh goat cheese verrine with candied tomatoes, honey and gressini*

**Salade Italienne** 20.00€

Salade verte, légumes marinés, tomates cerises, aiguillette de poulet panées, Burrata et frites de polenta

*Green salad, pickled vegetables, cherry tomatoes, breaded chicken tenders, Burrata and polenta fries*

**Gravlax de Truite Maison** 20.00€

Gaspacho de petits pois à la menthe fraîche de nos jardins et citron

*House-Cured Trout Galax, Pea gazpacho with fresh garden mint and lemon*

**Suggestion**

*Voir le tableau*

*See the table*



20.00€

## Menu du Jour Menu of the day

### Menu du jour

Plat et dessert du jour ou  
Coupe de glace 2 boules

*Menu of the day Dish and dessert of  
the day or Ice cream cup 2 scoops*

## Nos Viandes | *Meat dishes*

### Burger du Montagnard et ses frites maison 22.00€

Pain pavot-sésame, steak haché du boucher, tomates confites, crème raclette, pancetta, oignons croustillants et roquette.

*Poppy and sesame seeds Bun bread, ground beef 180g, candied tomatoes, raclette cheese cream, pancetta, crispy onions, rocket salad; served with homemade French fries.*

### Tartare de bœuf estival et ses frites maison 23.00€

Cornichons, oignons rouges, fleurs de câpres, jaune d'œuf ; salade verte

*Beef tartar served with homemade French fries. Tartar is made with : gherkins, red onions, capers flowers, egg yolk; green salad.*

### Diots à la bière de Savoie 23.00€

Noisettes de polenta rôties à la crème de Beaufort

*Diot Sausage with a Savoyard Beer sauce served with roasted polenta medallion with Beaufort cheese cream.*

### Travers de veau confits 28.00€

Jus au thym et à l'ail, servi avec ratatouille et pommes de terre sautées

*Confits Veal tibs, thyme and garlic jus served ratatouille and fried potatoes*

### Assiette de Frites Fromagère 10.00€

Crème fromagère et oignons croustillants

*Chesse Fries plats with creamy cheese and crispy onions*





12.00€

## Menu des Petiots Children's Menu

### Nos Spécialités | *Our Specialties*

**Ravioles gratinées au Reblochon**  22.00€

Servie avec salade verte

*Raviole pasta gratin with Reblochon cheese served with green salad*

**Croziflette de nos montagnes** 24.00€

Gratinée de Crozets au reblochon, lardons, crème et salade verte

*Gratinated Crozet with Reblochon cheese, bacon bits, cream and green salad*

**Omelette gourmande** 16.00€

Avec Beaufort, Jambon cru et champignons frais, servie avec une salade verte

*An omelette made with Beaufort cheese, raw ham and fresh mushrooms; served with a green salad*

**Quiche au Beaufort** 20.00€

Servie avec jambon cru et une salade verte

*Beaufort cheese quiche served with raw ham and a green salad*

**Option végétarienne sans jambon**  18.00€

*Vegetarian option without raw ham*

**Assiette de l'Alpage** 23.00€

Crème à la Raclette, pommes de terre sautées, charcuterie et salade verte

*Raclette cream cheese, fried potatoes, cured cold meats served with a green salad*

**Pâtes à la Savoyarde** 18.00€

Avec de la pancetta, champignons et crème à la Tomme

*Savoyard-style pasta with pancetta, mushrooms and Tomme cheese cream*

### Menu des Petiots

Pâtes à la Savoyarde ou Aiguillette de Poulet Panées et ses frites

Glace ou Crêpe (chocolat ou sucre) en dessert

*Pasta in a Savoyard Style or breaded chicken tenders with French fries*

*Ice cream or Pancakes (chocolate or sugar) in dessert*

## Nos Douceurs | *Our cheeses & desserts*



### Assiette du Berger

Sélection de fromages de Savoie  
*Selection of Savoyard cheese*

9.00€

### Yaourt au Brebis de la Ferme de Serge la Trantsa

Servi avec de la crème, des myrtilles ou du miel  
*Yoghurt made with sheep milk from local farm La Trantsa; served with cream, bilberries or honey*

8.00€

### Fromage blanc

Servi avec de la crème, des myrtilles ou du miel  
*Fromage blanc served with cream, bilberries or honey*

7.50€

### Dessert du jour

*Dessert of the day*

8.00€

### Tarte Geffriand

Tarte aux myrtilles nappée de crème brûlée  
*Bilberries tart with a crème brûlée covering*

10.00€

### Tartelette Framboises

Façon cookies choco  
*Raspberries tart, chocolate cookie style*

11.00€

### Gourmandise du Pépé Tantin

Sélection de 3 desserts de la Vallée des Belleville : farçon, rissoles, tarte Geffriand  
*Selection of 3 desserts specialties from the Belleville valley : farçon, rissoles, bilberries tart with a crème brûlée covering*

12.00€



### Café Douceur

*Coffee and desserts*

9.00€

### Thé douceur

*Tea and desserts*

10.00€

### Coupe de glace

1 boule | 1 scoop

3.50€

2 boules | 2 scoops

7.00€

3 boules | 3 scoops

9.00€

### Glace de Chez Pépé Nicolas | *Chez Pépé Nicolas Ice-cream:*

Fleur de lait, Café Folliet, Noisette, Chocolat, Pêche de vigne, Citron IGP de Menton, Framboise de la Vallée du Rhône, Myrtille d'Ardèche | *Fiore di Latte, Coffee, Hazelnut, Chocolate, Vine Peach, Lemon, Raspberries from the Rhône Valley*