

Ouvert hiver et été



Tableau de correspondance des allergènes

Dans le menu, à côté de chaque nom de plat, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- | | | |
|---|--|---|
| 1  Gluten | 6  Soja | 11  Sésame |
| 2  Crustacés | 7  Lait | 12  Sulfite |
| 3  Œufs | 8  Fruits à coque | 13  Lupin |
| 4  Poissons | 9  Céleri | 14  Mollusque |
| 5  Arachide | 10  Moutarde | 15  Contient <i>multiples allergènes</i> |

Balade gourmande au pays des sorbiers à la croisée des 3 vallées

Gourmet Walk in the Land of Rowan Trees at the Crossroads of the 3 Valleys
Gourmet-Spaziergang im Land der Ebereschen an der Kreuzung der 3 Täler



Nos Entrées

STARTERS | VORSPEISEN

Assiette apéro 5/7/8 18.00 €

Charcuterie du père Rullier (Porchetta, Jambon cru, pancetta, lomo) et tomme de nos montagnes

Appetizer plate: Charcuterie from Père Rullier (Porchetta, cured ham, pancetta, lomo) and cheese from our mountains

Vorspeisenteller: Wurstwaren von Père Rullier (Porchetta, roher Schinken, Pancetta, Lomo) und Käse aus unseren Bergen

Notre Planche Lou Tantin à partager 1/3/5/7/8 25.00 €

À partager, idéal pour l'apéritif avec diots secs et terrine de la Maison Rullier, tomme de Savoie, oignons Borretane et Focaccia aux olives

Our Sharing Board Lou Tantin : To share, ideal for an aperitif with dry sausages and terrine from Maison Rullier, Tomme de Savoie, and Focaccia with olives and Borretane onions

Unsere Lou Tantin-Platte zum Teilen ; Zum Teilen, ideal für den Aperitif mit trockenen Würsten und Terrine von Maison Rullier, Tomme de Savoie und Focaccia mit Oliven und Borretane-Zwiebeln

Soupe à l'oignon de Pépé Guste 1/5/6/8 14.00 €

Pépé Guste's Onion Soup

Pépé Gustes Zwiebelsuppe

Salade verte avec ses légumes marinés  3/5/6/8/10 6.00 €

Green salad with marinated vegetables

Grüner Salat mit mariniertem Gemüse

Salade du Corbeleys  1/3/5/6/8/10 20.00 €

Salade, tomates confites, légumes marinés, tartine de chèvre chaud comme une bruschetta, figues, noix, miel et beignets de fleurs de courgette

Corbeleys Salad: Salad with sun-dried tomatoes, marinated vegetables, warm goat cheese on toast à la bruschetta, figs, walnuts, honey, and zucchini flower fritters

Corbeleys Salat : Salat mit getrockneten Tomaten, mariniertem Gemüse, warmem Ziegenkäse auf einer Bruschetta-Scheibe, Feigen, Walnüssen, Honig und frittierten Zucchini Blüten

Salade Italienne 1/3/5/6/7/8/10 23.00 €

Salade verte, tomates confites, légumes marinés, aiguillettes de poulet panées, Burrata et focaccia

Italian Salad: Salad, confit tomatoes, marinated vegetables, breaded chicken strips, Burrata and focaccia

Grüner Salat, konfierte Tomaten, mariniertes Gemüse, panierte Hähnchenstreifen, klassische Burrata und Focaccia

Omelette du Chalet 3/5/6/7/8/10 17.00 €

Avec son Beaufort, jambon cru, champignons frais, accompagnée d'une salade verte

Chalet Omelette: with Beaufort cheese, cured ham, fresh mushrooms, served with a green salad

Chalet-Omelett: mit beaufort-käse, rohem Schinken, frischen Champignons, serviert mit grünem Salat





Nos Pâtes

OUR PASTAS | UNSERE NUDELN

Pasta Savoyarde 1/3/5/7/8 19.00 €

Guanciale (noix de joue de porc fumée), crème à la tomme de Savoie, champignons de Paris

Savoyard Pasta with Guanciale (smoked pork cheek), cream with Tomme de Savoie cheese, and Paris mushrooms

Savoyardische Nudeln (geräucherte Schweinebacke), Sahne mit Tomme-de-Savoie-Käse und Champignons

Pasta aux girolles 1/3/5/7/8 22.00 €

Guanciale (noix de joue de porc fumée), crème à la tomme de Savoie et girolles

Savoyard Pasta with Chanterelles Guanciale (smoked pork cheek), Tomme of Savoie cream, and Chanterelles)

Savoyardische Nudeln mit Pfifferlingen (geräucherte Schweinebacke, Tomme de Savoie-Crème und Pfifferlinge

Pâsta de la Mam 1/3/5/8 19.00 €

Avec Diots (sauce tomate mijotée, oignons, ail, carottes)

Mam's Pasta (with sausages, stewed tomato sauce, onions, garlic, carrots)

Mam's Nudeln (mit Würstchen, geschmorter Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten)

Sans Diots 1/3/5/8 17.00 €

Without sausages

Ohne Würstchen



Nos Spécialités

OUR SPECIALTIES | UNSERE SPEZIALITÄTEN

Quiche de Mémé Nini 1/3/5/6/7/8/10 21.00 €

Quiche au fromage de chèvre, servi avec jambon cru et salade verte

Mémé Nini's Quiche (Goat cheese tart, served with cured ham and green salad)

Ziegenkäsetarte, serviert mit rohem Schinken und grünem Salat

Quiche au fromage de chèvre et salade verte  1/3/5/7/8/10 19.00 €

Mémé Nini's Quiche (Goat cheese tart and green salad)

Ziegenkäsetarte und grüner Salat

Assiette casse-croûte 1/3/5/6/7/8/10 25.00 €

Charcuterie de la Maison Rullier (Porchetta, pancetta, jambon cru et Lomo

(mignon de porc séché fumé), salade verte, frites fromagères

Snack plate: Charcuterie from Maison Rullier (Guanciale - smoked pork cheek, pancetta, cured ham, and lomo - smoked dried pork tenderloin), green salad, and cheesy fries

Vesperplatte: Wurstwaren von Maison Rullier (Guanciale - geräucherte Schweinebacke, Pancetta, roher Schinken und Lomo - geräuchertes, getrocknetes Schweinefilet), grüner Salat und Käse-Pommes

Ravioles gratinées au Beaufort avec salade verte  1/3/5/6/7/8/10 23.00 €

Gratinated Ravioli with Beaufort with green salad (vegetarian dish)

Gratinierte Ravioli mit Beaufort mit grünem Salat (vegetarisches Gericht)

Tommiflette avec salade verte 1/3/5/6/7/8/10 23.00 €

Gratinée de pommes de terre à la tomme de Savoie, lardons et crème

Tommiflette with green salad: Gratinated potatoes with cow cheese, bacon and cream

Tommiflette mit grünem Salat: Gratinierte Kartoffeln mit Kühkäse, Speck und Sahne

Croziflette avec salade verte 25.00 €

Gratinée de Crozets, lardons, fromage de Savoie et crème

Groziflette with green salad: Gratinated crozets, bacon, Savoie cheese and cream

Croziflette mit grünem Salat: Gratinierte Crozets, Speck,

Savoyer Käse und Sahne

Fricassée de diots 1/3/5/6/7/8 23.00 €

Accompagnée de crozets crémeux au Beaufort

Diots Fricassee: Creamy crozets with Beaufort cheese

Diots-Frikassee: Cremige Crozets mit Beaufort-Käse

Assiette de frites  1/5/7/8 11.00 €

Cheddar fumé et oignons croustillants

Cheese Cream Fries (Smoked cheddar and crispy onions)

Käsecreme-Pommes (Geräucherter Cheddar und knusprige Zwiebeln)



Les Crozets : ces pâtes réalisées à partir de farine de blé étaient fabriquées par notre tante Marie. Les Crozets étaient étirés sur une longueur d'environ 15 cm. Afin de faciliter leur cuisson, nous vous proposons des Crozets fabrication artisanale de forme carrée au goût bien particulier. Une fois en bouche, les saveurs de tous les ingrédients de base ressortent...



Nos Viandes

OUR MEATS/ UNSERE FLEISCHGERICHTE

L'express du Corbeleys 3/5/6/8/10 16.00 €

Steak haché Frites

Corbeleys express - Minced steak with fries

Corbeleys Express - Hacksteak mit Pommes

Burger Montagnard 1/5/6/8/10/11 23.00 €

Pain burger, steak haché du boucher, crème fromagère (cheddar fumé), lomo, oignons croustillants, salade, tomates confites et frites

Moutain Burger: Burger: Artisan bun, butcher's beef patty, creamy smoked cheddar sauce, lomo, crispy onions, lettuce, sun-dried tomato, and fries

Bergburger: Hausgemachtes Brötchen, Rinderhacksteak vom Metzger, cremige Soße mit geräuchertem Cheddar, Lomo, knusprige Zwiebeln, Salat, getrocknete Tomate und Pommes



Tartare de bœuf 1/3/5/6/7/8/10 24.00 €

Cornichons, oignons rouges, fleurs de câpres, huile tomate basilic, copeaux de parmesan et jaune d'œuf, servi avec frites et salade verte

Beef Tartare: Pickles, red onions, caper flowers, tomato-basil oil, parmesan shavings, and egg yolk, served with fries and green salad

Rindertatar: Cornichons, rote Zwiebeln, Kapernblüten, Tomaten-Basilikum-Öl, Parmesanspäne und Eigelb, serviert mit Pommes und grünem Salat

Entrecôte de veau 1/3/5/7/8 29.00 €

Sauce crèmeuse aux girolles et Agnolettis (grandes ravioles) aux cèpes

Veal Ribeye: Creamy chanterelle sauce and porcini Agnoletti (large porcini-filled ravioli)

Kalbsentrecôte: Cremige Pfifferlingssauce und Steinpilz-Agnoletti (große mit Steinpilzen gefüllte Ravioli)

Aiguillettes de poulet façon blanquette 1/3/5/7/8 24.00 €

Gnocchis et Beaufort

Chicken strips blanquette-style, with gnocchi and Beaufort cheese

Hähnchenstreifen nach Blanquette-Art, mit Gnocchi und Beaufort-Käse

Côte de cochon fermière 1/3/5/7/8 28.00 €

Sauce aux petits oignons caramélisés et embeurrée de choux

Farm-raised pork chop: Caramelized onion sauce and buttered cabbage

Bauernschweinekotelett: Sauce mit karamellisierten Zwiebeln und Butterkohl



Cuisine faite maison

HOMEMADE COOKING
HAUSGEMACHTE GERICHTE



Menu des Petits 12.00 €

KIDS MENU
KINDERMENÜ



Aiguillettes de poulet panées frites ou

Pâtes sauce tomme et porchetta (jambon blanc) Glace ou Crêpe au chocolat ou sucre

Breaded chicken strips with fries
or

Pasta with Tomme cheese sauce and porchetta (cooked ham)
Ice cream or crepe with chocolate or sugar

Panierte Hähnchenstreifen mit Pommes
oder

Nudeln mit Tomme-Käsesauce und Porchetta (gekochter Schinken)
Eis oder Crêpe mit Schokolade oder Zucker



Nos Fromages

OUR CHEESES | UNSERE KÄSE



Assiette de Fromages de Savoie

5/6/7/8/10

11.00 €

Savoyard cheese platter / Käseplatte (Käse aus Savoyen)

Yaourt de brebis 1 (Si crème : 7)

de la Ferme de Serge la Trantsa

9.00 €

À la crème, aux myrtilles ou au miel

Sheep yogurt from Serge la Trantsa's farm with cream, blueberries, or honey

Schafsjoghurt von Serge la Trantsas Bauernhof mit Sahne, Heidelbeeren oder Honig



Les Gourmandises du chalet

CHALET DELICACIES | CHALET-LECKEREIEN

Dessert du Jour

9.00 €

Dessert of the Day / Tagesdessert

Mousse au chocolat

1/3/7/8

9.00 €

Chocolate Mousse / Schokoladenmousse

Café douceur

1/3/7/8

10.00 €

Sweet Coffee / Süßer Kaffee

Thé douceur

1/3/7/8

10.00 €

Sweet Tea / Süßer Tee

Tarte de Geffriand

1/3/7/8

10.00 €

Tarte aux myrtilles recouverte d'une crème brûlée

Geffriand Tart (Blueberry tart covered with crème brûlée)

Geffriand-Tarte (Heidelbeertarte mit Crème brûlée überzogen)



Gourmandises du Pépé Tantin

1/3/7/8

12.00 €

Farçon, rissoles, tarte Geffriand

Pépé Tantin's Delicacies (Farçon, rissoles, Geffriand tart)

Pépé Tantins Leckereien (Farçon, Risssoles, Geffriand-Tarte)



Chaque après-midi,
nos goûters vous régaleront.
Avec des saveurs gourmandes !

Every afternoon, our snacks will delight
you with gourmet Flavors

Jeden Nachmittag verwöhnen Sie unsere
Snacks mit Köstlichen Aromen



Vins au verre

VIN BLANC/ROSÉ	Viognier, Abymes, Chignin, Gamay Rosé la Petite Culotte	12 cl	6.00 €
VIN ROUGE	Gamay, Pinot, Côtes-du-Rhône	12 cl	6.00 €
VIN PRESTIGE BLANC OU ROSÉ	Roussette, Chignin Bergeron, Apremont Vin rosé AOP Château Favori	12 cl	8.00 €
VIN PRESTIGE ROUGE	Mondeuse, Pic Saint Loup, Bordeaux, Bourgogne	12 cl	8.00 €

Le Pichet du Berger

VIN DE TABLE VCE	Blanc, Rouge, ou Rosé		
75 cl	15.00 €	50 cl	10.00 €
		25 cl	6.00 €

Vin de Savoie

VIN BLANC			
Roussette de Savoie Altesse AOP, Domaine du Colombier 2024	75 cl	30.00 €	
Apremont AOP, Domaine Reymond	75 cl	29.00 €	
Abymes AOP, Domaine du Colombier 2024	75 cl	20.00 €	
Chignin Bergeron AOP « Vieilles Vignes », Château la Gentilhommière (Pascal Perceval) 2023	75 cl	39.00 €	
VIN ROSÉ			
Rosé de Savoie AOP, La Petite Culotte, Domaine Reymond	75 cl	28.00 €	
VIN ROUGE			
Pinot Noir-Gamay, Domaine Reymond 2024 Vin de France	75 cl	26.00 €	
Mondeuse d'Arbin AOP « Cuvée Mandousa », Chevalier Bayard 2022	75 cl	35.00 €	
Mondeuse AOP, Vieilles Vignes Fût de Chêne Château de la Gentilhommière de Pascal Perceval	75 cl	38.00 €	

Vallée du Rhône

AOP Côtes-du-Rhône Michel CHAPOUTIER et Anne-Sophie PIC 3***	75 cl	30.00 €
Crozes-Hermitage, Maison Louis Revol	75 cl	36.00 €
Châteauneuf-du-Pape, Château Gigognan bio Cuvée « Clos du Roi » 2017	75 cl	66.00 €

Provence

Côtes-de-Provence AOP Rosé, Bailli de Provence	75 cl	30.00 €
Château Favori bio Coteaux Varois IGP « Cuvée Méditerranée » 2021	75 cl	29.00 €

Beaujolais

Saint Amour « A la Folie », Domaine Chardigny Bio	75 cl	42.00 €
---	-------	---------

Languedoc-Roussillon

VIN BLANC Cuvée « L'Exubérant » 100 % Viognier IGP	75 cl	24.00 €
VIN ROUGE Pic Saint Loup AOP, Famille Gilbert et Gaillard	75 cl	37.00 €

Bordeaux

VIN ROUGE Côtes de Bourg AOP, Château Beaulieu	75 cl	35.00 €
--	-------	---------

Bourgogne

VIN BLANC Petit-Chablis AOP, Domaine Hamelin	75 cl	35.00 €
VIN ROUGE Mercurey AOP, « Bois de Lalier », « Château Philippe Hardi » 2022	75 cl	55.00 €

Côte Bulles

CHAMPAGNE Maison Ch. Garnotel AOC Cuvée Brut Grande Réserve	75 cl	60.00 €
LES BULLES DE SAVOIE Crémant de Savoie AOP, Domaine Vendange	75 cl	36.00 €





APPETIZERS | VORSPEISEN

Apéritif maison,	8.00 €
bulles de Savoie avec crème de Myrtille	
Kir	6.00 €
Pastis, Ricard	5.00 €
Martini rouge ou blanc, Suze, Porto, Muscat	6.00 €
Whisky	10.00 €
Spritz	12.00 €



Boissons froides

COLD DRINKS | KALTE GETRÄNKE

Cocktail limonade aux fruits frais givrés 33 cl	7.00 €
Jus de Fruits et Nectars Artisanaux 25 cl	6.50 €
<i>Jean-Louis Bissardon, Délice et Vous (Framboise, Myrtille, Poire Williams, Pêche de vigne)</i>	
Coca, Coca Zéro	33 cl 5.00 €
Perrier, Cidre	33 cl 5.00 €
Orangina, Fuzetea, Fanta orange, Sprite 25 cl	5.00 €
Schweppes, Schweppes Agrumes 25 cl	5.00 €
Jus de Fruits	25 cl 5.00 €
<i>Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Pamplemousse, Fraise</i>	
Sirop à l'eau	25 cl 3.50 €
Limonade	25 cl 4.50 €
Diabolo	25 cl 4.50 €
Sérieux Coca-Cola	50 cl 9.00 €
Evian, Badoit, San Pellegrino	75 cl 6.50 €
Lait froid	25 cl 4.00 €

BIÈRE PRESSION PAULANER

Demi	25 cl 5.00 €
Picon bière	25 cl 6.00 €
Sérieux	50 cl 9.00 €
Sérieux Picon bière	50 cl 10.00 €
Formidable	1 L 15.00 €

BIÈRE BOUTEILLE

König Ludwig Weissbier	50 cl 9.00 €
Bière de Savoie Bio	25 cl 7.00 €
<i>Blanche, Blonde, Ambrée, Nonne triple, IPA</i>	
Bière de Savoie sans alcool Fruity IPA 25 cl	7.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Boissons chaudes



HOT DRINKS | HEISGETRÄNKEN

Café	2.40 €
Petit crème	2.60 €
Grand café	5.00 €
Chocolat	5.20 €
Grand café au lait	5.20 €
Lait chaud	4.50 €
Chocolat chantilly	5.80 €
Cappuccino	5.80 €
Thé, Infusion	4.20 €
Citron chaud	5.00 €
Vin chaud	5.20 €
Moka	6.00 €
Grog	8.00 €
Irish Coffee	10.00 €
Chocolat avec alcool	9.50 €
Thé rhum	8.00 €

Digestifs



DIGESTIVE | VERDAUUNGS

ALCOOL DOUX

Génépi, Chartreuse, Marc, Rhum, Grand-Marnier, Cointreau, Gin Limoncello	7.00 €
--	---------------

ALCOOL FORT

Poire, Mirabelle, Cognac, Armagnac, Calvados, Vodka	8.00 €
---	---------------

www.le-corbeleys.com

La Maison accepte le règlement par :
C.B., chèques (pièce d'identité obligatoire),
tickets restaurant, Chèques vacances.

Credit card payment allowed.

Bezahlung mit Kreditkarten möglich.



