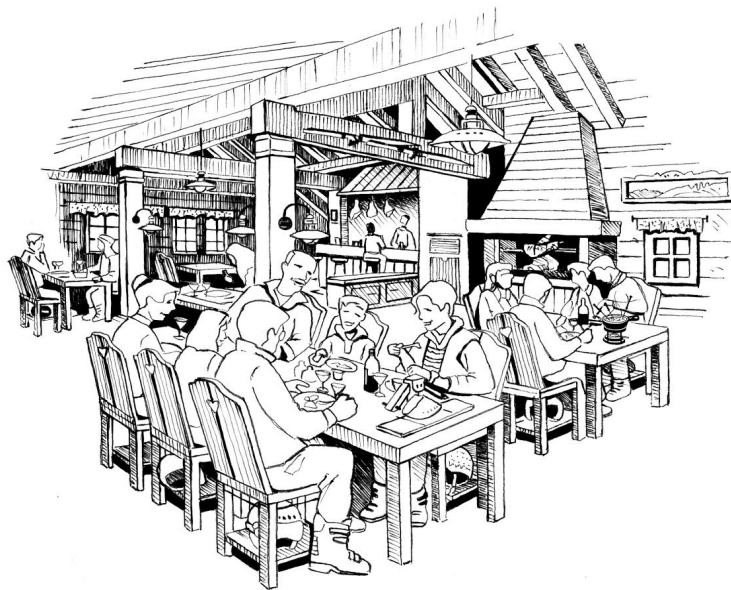


Nos Planches à Partager

Our sharing platters

- La planche montagne. 23.00 €
Sélection de charcuteries et de fromages artisanaux.
The Mountain platter: Selection of cold cuts & artisanal cheeses.
- La planche de la mer. 36.00 €
Huîtres, bulots, crevettes avec sa mayonnaise maison et son vinaigre échalote.
The Seafood platter: Oysters, whelks, shrimps with homemade mayonnaise & shallot vinegar.
- La planche du potager. 21.00 €
Bâtonnets de carottes et chou-fleur avec leur sauce maison, olives marinées & houmous maison & toasts.
The Garden platter: Carrots & cauliflower sticks with homemade sauce. Marinated olives and homemade hummus & toasts.
- Bocal de terrine de campagne façon grand-mère du chef ! 15.00 €
Pot of countryside terrine like the chef's grandma!
- Planche Géante. 54.00 €
Planche de la montagne et du potager. Terrine du chef.
Giant Platter: Mountain & Garden platter. Chef's terrine.



Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes,
à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net Prices, service included

Nos Entrées

Our starters

<u>Soupe ou velouté du moment</u> dans sa marmite. <i>Soup of the day.</i>	14.50 €	
<u>Foie gras mi-cuit du Clos Bernard</u> Servi avec son pain toasté, confit d'oignons au miel et son sirop d'érable. <i>Half cooked Foie Gras served with toast, onion marmalade & maple syrup.</i>	21.50 €	
<u>Saumon bio « gravelax » du chef</u> Saumon bio façon gravelax. Emulsion d'aneth aux saveurs de citron vert et jaune. Mesclun & tuiles aux sésames. <i>"Gravelax" organic salmon. Dill emulsion with lemon and lime flavors. Mesclun and sesame wafers.</i>	19.50 €	
<u>Takaki de thon</u> Tatakí de thon aux sésames servi avec sa salade asiatique, ses nouilles chinoises tièdes, son émulsion wasabi & sa tuile gingembre-menthe. <i>Tuna tataki with sesame seeds served with his asian salad, warm Chinese noodles, wasabi emulsion & mint-ginger wafer.</i>	19,50 €	
	Entrée	Plat
<u>Salade " Végétarienne"</u> Mélange de choux chinois, choux rouge & blanc, pomme Granny-Smith, raisins secs, noisettes torréfiées concassées et sa vinaigrette aux saveurs d'ailleurs. <i>Veggie salad: Mix of Chinese, red & white cabbage, Granny-Smith apple, raisins, crushed roasted hazelnuts & a dressing sauce with flavors from abroad.</i>	13.00 €	22.50 €
<u>Salade " Clos Bernard"</u> Salade de mesclun avec Beaufort & pommes de terre, lardons, oignons, tomates cerises confites et jambon cru. <i>Mesclun salad with Beaufort cheese and potatoes, lardons, onions, cherry tomatoes confit & raw ham.</i>	14.50 €	24.50 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes,
à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net Prices, service included

Nos Grillades au Feu de Bois

Our Open Fire Grills

Toutes nos grillades sont servies avec pommes dauphine maison & purée de légumes du moment.

All our grilled meat are served with homemade dauphine potatoes & seasonal vegetable puree.

Carré d'agneau à la française. <i>Rack of lamb "à la française".</i>	37.00 €
Pièce du boucher selon l'humeur du chef. <i>Our Chef's choice of meat.</i>	Demander Please ask
Côte de Bœuf « Angus » (environ 1kg - 2 pers.) minimum 20 minutes. <i>Prime rib of Angus beef (approx 1kg - 2 people) minimum 20 minutes.</i>	98.00 €
Côte de boeuf Maturée (environ 1kg - 2 pers.) Minimum 20 minutes. <i>Matured prime rib of beef (approx 1Kg - 2 people) Minimum 20 minutes.</i>	148.00 €
Magret de canard entier. <i>Whole duck breast.</i>	32.00 €
Brochette de Diots fumés et Pormoniers « Saucisses aux herbes ». <i>Skewer of local sausages (smoked Diots and green sausages with herbs & spinach).</i>	26.50 €
Brochette de Poulet « fermier Label Rouge » mariné au Thym et Romarin. <i>Skewer of « fermier Label Rouge » chicken marinated in rosemary and thyme.</i>	25.50 €
Côte de cochon « Label Rouge » de Papi Fernand ! <i>« Label Rouge » pork chop from Fernand's grandpa !</i>	30.00 €

Nos poissons à la plancha

Our grilled fish

Tous nos poissons sont servis avec leur poêlée de légumes de saison.

All our fish are served with our seasonal fried vegetables

Truite élevée en eau vive entière à la plancha. <i>Whole white trout grilled.</i>	32.00 €
Pavé de thon mi-cuit à la plancha. <i>Semi-cooked tuna steak grilled.</i>	34.00 €
Sélection de la mer (selon arrivage) <i>Sea selection (depending on availability)</i>	Demander Please ask

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes,
à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net Prices, service included

Changement de garniture

Alternative side:

- Mesclun – Frites maison ~ 3.00 €
Mesclun salad – Homemade french chips

Supplément garniture :

Extra side:

- Mesclun – *Mesclun salad* - 4.00 €
- Poêlée de légumes – *Pan-fried vegetables* - 5.50 €
- Pomme dauphine - *Dauphine potatoes* - 5.50 €
- Purée de légume - *Vegetables puree* - 5.50 €

Sauce au choix :

Toutes nos sauces sont élaborées sur place à base de fond viande maison.

Sauces: We make all our sauces using our home made meat stock.

- Cèpes- 3.50 €
- Roquefort- 3.50 €
- Porto & foie-gras 5,00€

Assiette de frites Maison coupées au couteau.

8.50 €

Plate of homemade hand cut chips

Nos Plats de la Maison *Our Home Main Courses*

Le « Burger du Clos Bernard » pain fumé de sapin, frites maison et mesclun. 28.50 €
Steack haché de Savoie, sauce fromagère, tomates, salade, oignons caramélisés.
Homemade Hamburger with wood smoked bun, cheesy sauce, green salad, tomatoes, caramelized onions served with homemade chips and mesclun.

Le «Burger royal» pain fumé au sapin, frites maison et mesclun. 37.50 €
(Steack haché de Savoie, foie gras poêlé, tomates, salade, oignons caramélisés, lamelles de truffe, sauce Porto & foie gras.
Homemade Hamburger with wood smoked bun, pan-fried foie gras, tomatoes, salad, caramelized onions, truffle slices, Porto & foie gras sauce.

Filet de bœuf de Black Angus Rossini, sauce Porto & foie gras 42.50€
Black Angus beef fillet Rossini (with foie gras), Porto & foie gras sauce.

Tagliatelles fraîches de Savoie au homard, demi-queue et pince. 48.00€
Sauce façon bisque crémée.
Fresh local tagliatelle with lobster half-tail & claw, creamy bisque sauce.

Tagliatelles fraîches de Savoie à la truffe, sauce et lamelles de truffe. 38.00 €
Fresh local tagliatelle with truffle shavings and sauce.

Wok de légumes aux saveurs d'Asie accompagné de nouilles chinoises. 26.50 €
Wok of vegetables with Asian flavors, served with Chinese noodles.

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net Prices, service included

Spécialités Savoyardes *Savoyard Specialities*

« Tartiflette » et sa salade verte. 26.50 €

Pommes de terre, Reblochon Fermier, dés de poitrine fumée & crème.

Tartiflette served with a green salad: sliced potatoes, reblochon cheese, diced smoked bacon & cream.

« Croziflette » et sa salade verte. 26.50 €

Crozets, Reblochon Fermier, dés de poitrine fumée & crème.

Croziflette with green salad: local pasta, farmer's Reblochon cheese, cubes of belly of pork & cream.

Ces plats sont servis uniquement à l'intérieur. Prix par personne. Min pour 2pers.

These dishes are served inside only. Price per person. Min of 2 people.

○ Fondue Savoyarde aux 5 fromages affinés et sa salade. 29.00 €

Fondue Savoyarde with five cheeses, served with salad.

○ Fondue Savoyarde aux Morilles et sa salade. 34.00 €

Fondue Savoyarde with morel mushrooms served with salad.

○ Raclette traditionnelle affinée à la Brézière (pommes de terre, charcuterie, salade verte). 31.00 €

Traditional raclette. Steamed potatoes, cold cuts & green salad.

Supplément charcuterie - *Extra cold cuts* 7.00 €

Menu Petit Montagnard 19.50€

Enfant -12ans / Children -12years

Coca-Cola - Orangina - Jus de pomme - Eau minérale

Coca-Cola - Apple juice - Mineral water

Filet de poisson ou mini-brochette de poulet avec frites/salade ou purée de légume.

Filet of fish - or chicken served with homemade crushed potato

Brownie maison ou boule de glace

Home-made chocolate brownie or one scoop of ice cream

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes,
à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net Prices, service included

Fromages & Desserts

Cheeses & Dessert

L'assiette de la « Cave d'affinage de Savoie » <i>The "Savoie cellar matured" cheese platter.</i>	11.50 €
Le Café du Gourmet <i>Gourmet coffee.</i>	14.50 €
Le Thé du Gourmet <i>Gourmet tea.</i>	15.50 €
Tarte du Fontany revisitée aux Myrtilles. <i>Fontany's pie, made with local blueberries.</i>	12.50 €
Tarte au citron meringuée du Petit Mont Blanc. <i>Little Mont Blanc's lemon meringue pie.</i>	12.50 €
Tarte Tatin aux pommes & sa glace vanille. <i>Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream.</i>	11.50 €
Baba au rhum du Clos Bernard <i>Clos Bernard's rum baba.</i>	13.50 €
Pomme cuite au feu de bois, fourrée au crumble et glace spéculoos. <i>Wood fire cooked apple stuffed with crumble & speculoos ice cream.</i>	10.50 €
Moelleux au chocolat, cœur coulant chocolat intense & sa crème café. <i>Chocolate cake with melting heart & coffee cream.</i>	13.50 €
Macaron géant au parfum du jour <i>Big macaroon "flavor of the day".</i>	13.50 €

Glaces et Sorbets - Ice cream & sorbets:

Nos saveurs – *Our flavors:*

vanille, chocolat, fraise des bois, citron, myrtille, speculoos,
vanilla, chocolate, wild strawberries, lemon, blueberry, speculoos

1 boule : 4.50 €

1 scoop

2 boules : 6.50 €

2 scoops

3 boules : 8.00 €

3 scoops

Extra chantilly : 2.00 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes,
à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net Prices, service included