

Nos planches à Partager (2/4pers.)

Our sharing Platters

« Idéal à partager »

La planche Apéritive:

23,00 €

Sélection de charcuteries et fromages artisanaux

The aperitif sharing platter (selection of artisan cold meats & cheese).

Bocal de terrine de campagne :

15,00 €

Façon grand-mère du chef.

Pot of countryside terrine, just like the chef's grandma's.

Planche Estivale :

21,50 €

**Tapenade maison, bâtonnets de légumes, houmous, toasts
brochettes tomates/mozzarella, pesto & sauce maison.**

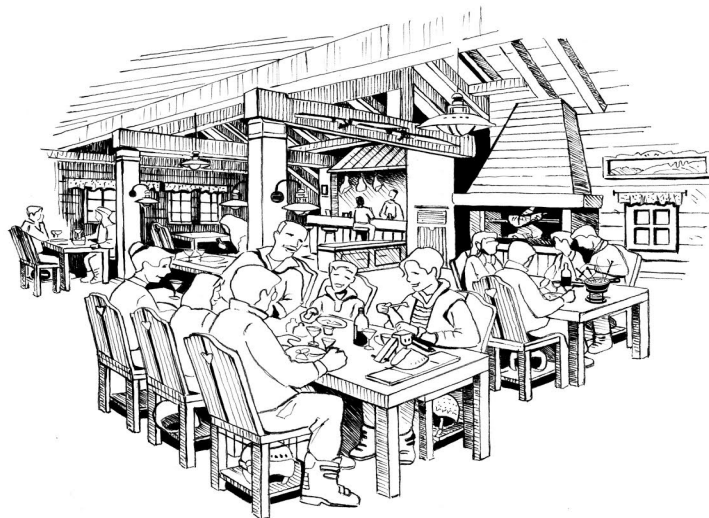
Summer Platter : Home-made tapenade & houmous, vegetable sticks, home-made pesto , tomato/mozzarella brochettes & sauces, toast.

Planche géante :

49,00 €

Assortiment de nos planches & terrine

Giant Platter : a selection of our platters & 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>Terrine de foie gras mi-cuit :</u>	21,50 €
Servie avec sa compotée pomme & gingembre et ses toast	
Semi-cooked foie gras terrine served with apple and ginger chutney and toast	
<u>Saumon « Gravelax » :</u>	19,50 €
Avec sa crème montée à l'aneth citronnée, mesclun, tomates cerise	
« Gravelax » Salmon, with a lemonated cream, salad, tomatoes.	
<u>Rosace de tomates et mozzarella Di Bufala au cœur de pesto :</u>	18,00 €
Tomates jaunes & cœur de boeuf, véritable mozzarella Di Bufala au cœur de pesto, note de roquette et poêlée de champignons	
Yellow and black Crimea tomatoes, real buffalo mozzarella with a pesto heart, a touch of rocket and pan-fried mushrooms	

Nos Salades

Our Salads

	Entrée	Plats
<u>Salade " Végétarienne" :</u>	13,00 €	22,50 €
Mélange de choux chinois rouge & blanc, pomme Granny-Smith, raisins secs, noisettes torréfiées et sa vinaigrette aux saveurs d'ailleurs.		
Veggie salad: Mix of Chinese, red & white cabbage, Granny-Smith apple, raisins, crushed roasted hazelnuts & a dressing sauce with flavors from abroad.		
<u>Salade " Clos Bernard" :</u>	14,50 €	24,50 €
Salade, mesclun, frites de Tomme panées aux noisettes, lardons, oignons, tomates cerises confites et jambon cru.		
Lettuce, mesclun mixed green salad, cheesy "tomme" chips, bacon, onions, caramelised cherry tomatoes, cured ham.		

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 Wood fire Grilled Specialities

Viandes - Meats

Accompagnement viandes : garniture du moment

To accompany your meat: seasonal side dish

<u>Cote de cochon "Label Rouge" de Papi Fernand & sa sauce moutard à l'ancienne</u>	33,00 €
« Label Rouge » pork chop from Fernand's grandpa, moutard sauce	
<u>Pièce du boucher et sa sauce selon l'humeur du chef.</u>	Demander
Chef's choice of meat.	
<u>Côte de Bœuf « Charolaise affinée » (mini 1kg - 2 pers.) mini 20 minutes</u>	99,00 €
Beef Rib (min. 1kg - 2pers.)	
Option Rossini et sa sauce porto & foie gras/pers	8,50 €
Option Rossini (with foie gras), Porto & foie gras sauce /pers	
<u>Suprême de poulet fermier, farce forestière, cuisson basse température, sauce cèpes</u>	26,50 €
Farm-reared chicken breast, stuffing of the forest, slow-cooked, mushroom sauce	
<u>Coffre d'agneau 4 côtes et sa glace d'agneau</u>	37,00 €
Lamb cutlets and its sauce	
<u>Filet de bœuf Rossini Aberdeen Angus, sauce Porto & foie gras</u>	44,50 €
Aberdeen Angus beef fillet Rossini (with foie gras), Porto & foie gras sauce.	

Poissons - Fish

Accompagnement poissons : pommes de terre nouvelles et petits légumes.

To accompany your fish: new potatoes and mini vegetables.

<u>Truite entière à la plancha élevée en eau vive et son pesto.</u>	32,00 €
Entire Trout on plancha with pesto	
<u>Gambas géantes Tiger & sauce bisque crémée ou poisson du moment (suivant arrivage).</u>	34,00 €
Giant Tiger prawns or fish (depending on catch)	

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 sides :

• Mesclun – Frites maison	3.00 €
Mesclun salad – Home-made french chips	

Supplément garniture :

Extra side :

• Mesclun	4.00 €
Mesclun salad	
• Poêlée de légumes	8.50 €
Pan-fried vegetables	
• Garniture du moment	5.50 €
Seasonal side dish	

Sauces :

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

Sauces : We make all our own sauces
using our own meat stock.

Cèpes	3.50 €
Moutarde à l'ancienne	3.50 €
Porto & foie gras	5.50 €

Barbecue	3.50 €
Pesto	3.50 €
5 baies	3.50 €

Assiette de frites Maison coupées au couteau.

Plate of homemade hand cut chips

8.50 €

Menu Petit Montagnard 19.50€

Enfant -12ans / Children -12 years

Coca-Cola – Sprite – Orangina – Jus de pomme

Coca-Cola – Sprite – Apple juice

Mini brochette de poulet mariné ou poisson selon arrivage servi avec frites et salade
chicken or fish of the day served with homemade french fries and salad.

Boule de glace ou Brownie

Ice cream or Brownie

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 Plats de la Maison

Our Home Main Courses

Le Burger du Clos Bernard fumé aux branches de pin : 29,50 €

Steack haché de Savoie, sauce fromagère, oignons caramélisés, tomates, salade, accompagné de mesclun et frites maison.

Homemade Hamburger in wood smoked bun, cheese sausage, green salad, tomatoes, caramelized onions, served with home-made chips and mesclun.

Le Burger Royal fumé aux branches de pin : 39,50 €

Steack haché de Savoie, foie gras poêlé, lamelles de truffe, oignons caramélisés, tomates, salade, sauce Porto & foie gras, accompagné de mesclun et frites maison.

Homemade Royal Hamburger in wood smoked bun, pan-fried foie gras, tomatoes, salad, caramelized onions, truffle slices, Porto & foie gras sauce.

Tagliatelles à la truffe : 39,50 €

Tagliatelles fraîches de Savoie sauce et lamelles de truffe.

Fresh local tagliatelle with truffle shavings and sauce.

Crumble aux légumes de saison 26,50 €

Crumble au parmesan, légumes de saison & sa salade verte

Vegetable crumble: Parmesan crumble, seasonal vegetables and green salad

Spécialités Savoyardes

Savoyard Specialities

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.

oFondue Savoyarde aux 5 fromages affinés et sa salade. 31,00 €

Fondue Savoyarde with five cheeses, served with salad.

oFondue Savoyarde aux Morilles et sa salade. 37,00 €

Fondue Savoyarde with morel mushrooms served with salad.

oRaclette traditionnelle affinée à la Brézière. 34,00 €

(pommes de terre, charcuterie, salade verte)

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

Supplément charcuterie *Extra cold cuts* 8,00 €

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

Fromages & Desserts Cheeses & Deserts

<u>L'assiette de la « Cave d'affinage de Savoie ».</u>	11,50 €
The "Savoie maturing cellar" cheese platter.	
<u>Le Café du Gourmet</u>	14,50 €
Gourmet coffee	
<u>Le Thé du Gourmet</u>	15,50 €
Gourmet tea	
<u>Tarte au citron meringuée du Petit Mont Blanc.</u>	12,50 €
Little Mont Blanc's lemon meringue pie.	
<u>Brownie et sa crème anglaise.</u>	11,50 €
Brownie with custard.	
<u>Dessert du moment</u>	demander
Clos Bernard Tartlet	

Nos Glaces Our ice creams

<u>Café Liégeois.</u>	11,50 €
1 boule vanille, 2 boules café, café chaud, chantilly. 1 scoop of vanilla, 2 scoops of coffee, hot coffee, Chantilly	
<u>Coupe Fond de Vallée.</u>	11,50 €
Glace marron, noisette & vanille, morceaux de marrons glacé, crème de marron, petites meringues, chantilly Chestnut ice cream, hazelnut & vanilla ice cream, pieces of glazed chestnut, chestnut spread, mini meringues, Chantilly	
<u>Coupe La Vanoise.</u>	11,50 €
Glaces Chocolat noir, caramel beurre salé & confiture de lait, éclats de chocolat, petites meringues, coulis, chantilly Dark chocolate, salted butter caramel & dulce de leche ice cream, chocolate, mini meringues, fruit coulis, Chantilly	
<u>Coupe La Glace des Guides.</u>	14,50 €
Glaces Génépi, Miel & pomme, morceaux de pommes et poire, raisins secs à l'alcool, chantilly et son verre de Génépi Génépi, honey & apple ice cream, pieces of apple & pear, alcohol-soaked raisins, Chantilly and a glass of Génépi	
<u>Coupe du Fontany.</u>	11,50 €
Glaces fraise des bois, framboise, myrtilles, coulis fruits rouges et ses fruits frais, crumble noisette & chantilly Wild strawberry, raspberry, blueberry ice cream, red fruit coulis and fresh fruit, hazelnut crumble and Chantilly	

Nos glaces : Café, Caramel au Beurre Sale, chocolat, confiture de lait, Miel, Noisette, Vanille, Marron.
Coffee, Salted Butter Caramel, Chocolate, Dulce de Leche, Honey, Hazelnut, Vanilla, Chestnut.

Nos sorbets : Citron jaune, Myrtilles, Poire, Pomme verte, Génépi, Fraise des Bois, framboise.
Lemon, Blueberry, Pear, Green Apple, Génépi, Wild Strawberry, raspberry

1 boule /scoop : 4.50 €

2 boules/ scoops : 6.50 €

3 boules / scoops : 8.00 €

Extra chantilly : 1.00 €

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