

# NOS PLANCHES À PARTAGER

- Our sharing platters -

« Pour bien commencer le repas... » / *“To get your meal off to a good start...”*

## La Planche du Montagnard

23.00€

Viande séchée des Alpes, Magret gravlax, Grelot, Cecina de Vacuno, Carré de porc au Serpolet, Saucisson cendré, Jambon cru à l'os séché par nos soins, Beaufort d'alpage, Tomette de chèvre, Tomme fermière

*Dried Alpine meats, slices of gravlax, new potatoes, air-dried beef, rack of pork with wild thyme, dry-cured pork, our own dry-cured ham on the bone, cheeses - Alpine Beaufort, Tomette goat's cheese, farmhouse Tomme*

## Le Bocal de terrine de Campagne

14.50€

Façon grand-mère du chef et ses condiments

*Jar of farmhouse terrine, made using the recipe of the chef's grandmother with condiments*

## La Planche du Maraîcher

19.50€

Crème de maïs fumé à la tomme de chèvre, Caviar d'aubergines, Légumes rôtis marinés, Brochettes tomates mozzarella, Pesto savoyard

*Creamed smoked corn with fresh goat cheese, aubergine caviar, marinated roasted vegetables, tomato and mozzarella skewers, Savoyard pesto*

## La Planche Géante

49.00€

Assortiment de nos Planches du Montagnard, du Maraîcher et le Bocal de terrine

*A mixture of the Mountain and Vegetarian Platters and a jar of farmhouse terrine*



Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines à partir de produits de qualité, selon les recettes du Chef Jérôme Bourgin qui vous accompagne depuis l'Ouverture du restaurant en 2015.

*All the dishes on our menu are homemade with high-quality products by Chef Jérôme Bourgin who has been with us since we opened in 2015.*

Prix nets, service compris

*Net Prices, service included*

# NOS ENTREES

- Our starters -

Terrine de foie gras mi-cuit marbré à l'Hypocras de Savoie 21.50€

Foie gras Maison, Dèes de gelée d'Hypocras, Compotée aux figues et figues fraîches  
*Homemade foie gras, with Hypocras jelly, fig compote and fresh figs*

Raviole maison de Homard et Gambas servie avec son bouillon 18.50€

Emulsion gingembre, Cumbawa, Coriande ciselée  
*Loyster and prawn ravioli in an emulsion of ginger, cumbawa and chopped coriander*

Duo de Tomates anciennes bio et Burrata de chèvre au cœur de Pesto 16.50€

Tomates jaunes & cœur de crimée, Burrata de chèvre (120gr) au cœur de pesto, Note de roquette et Poêlée de champignons forestiers  
*Yellow and Black Crimea tomatoes, goat's cheese burrata with a pesto centre (120g), rocket and pan-fried mushrooms*

# NOS SALADES

- Our salads -

Salade du Clos Bernard Entrée: 14.50€ / Plat: 24.50€

Salade, Mesclun, Duo de polenta panée à la savoyarde (frite au beaufort, oignons, lardons, tomates cerises confites, jambon cru de Savoie)  
*Lettuce, mesclun, duo of Savoyarde-style fried polenta (fried with Beaufort cheese, bacon, onions, caramelised cherry tomatoes and cured ham)*

Bernard Bowl Entrée: 12.50€ / Plat: 22.50€

Epautre, Maïs fumé, Comcombre, Méli mélo de Légumes du moment, Truite gravelax, Aseasonnement aux 4 épices  
*Spelled, Corn, Cucumber, Mixed vegetables of the moment, Gravelax trout, seasoning with 4 spices*

## Menu Petit Montagnard - 19.50€

Enfant - 12 ans / Children - 12 years

Coca cola - Sprite -  
Jus de pomme

*Coke, Sprite, Apple juice*

Ballotine de poulet au cœur de  
fromage OU Filet de poisson selon  
arrivage  
Servi avec Purée maison ou Légumes

*Rolled chicken stuffed with cheese OR Fish of the  
day, Served with mashed potatoes or vegetables*

Boule de glace ou  
Moelleux au chocolat  
avec Crème anglaise

*Ice cream or chocolate cake  
with custard*

# NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

- Our Wood-fire Grilled Specialities -

## ▪ Viandes - Meats

Toutes nos Viandes sont accompagnées de la Garniture du moment

*All our meat dishes are accompanied by a seasonal side dish*

Côte de cochon "Label Rouge" de Papi Fernand (300gr), Sauce aux girolles 33.00€

*Grandpa Fernand's "red label" pork chop (300g) with girolle mushroom sauce*

Pièce du boucher et la Sauce 5 Baies Prix sur demande / Price on demand

*Cut of beef with chef's sauce*

Côte de Bœuf, Race Charolaise ou Aubrac selon arrivage 99.00€

Pour 2 personnes, Minimum 1kg, Prévoir 30min de Cuisson, Sauces au choix

*Beef Rib, Charolais or Aubrac depending on availability, for two people (min. 1kg, 30min cooking time), choice of sauces*

Demi coffre de Canard (500gr), Sauce griottes 39.00€

*Half duck with Morello cherry sauce*

Ballotine de pintade 26.50€

Façon Rouleau de printemps aux Légumes croquants et son Emulsion Basilic

*Rolled stuffed guinea fowl, spring roll style, with crunchy vegetables and basil emulsion*

Coffre d'Agneau 4 côtes, servi avec une Demi-glace de viande au Thym 37.00€

*Four lamb cutlets served with a demi-glace of meat juices and thyme*

## ▪ Viandes d'Exception - High-quality Meat

Notre Chef a sélectionné pour vous plusieurs viandes qui sauront éveiller vos papilles

*Our Chef has chosen a selection of cuts of meat to tickle your tastebuds*

(Prix sur demande)

*(Price on request)*

N'hésitez pas à Demander conseil !!

*We're happy to advise you, just ask!!*

## ▪ Poissons - Fish

Tous nos Poissons sont accompagnés de Triangles de polenta snackés aux notes d'agrumes, Salade d'herbes aromatiques et jeunes pousses, Tomates confites

*All our fish is served with triangles of polenta with citrus notes, a salad of aromatic herbs and young shoots and sun-dried tomatoes*

Truite entière cuite à la plancha (élevée en eau vive) et son Pesto de roquette 32.00€  
*Whole Trout cooked on the grill with rocket pesto*

Filet d'Omble chevalier mariné, cuit à l'unilatéral sur sa peau, Sauce vierge 34.00€  
*Marinated Arctic char fillet, with sauce vierge*

## NOS AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

- Our other side dishes -

## ▪ Garnitures - Side dishes

	<u>Changement</u>	<u>Supplément</u>
Mesclun - Frites maison ( <i>Mesclun - homemade chips</i> )	3.00€	5.50€
Poêlée de légumes ( <i>Seasonal vegetables</i> )		5.50€
Frites Parmesan ( <i>French fries, Parmesan cheese</i> )		6.50€
Assiette de Frites Maison coupées au couteau <i>Plate of homemade hand-cut chips</i>		8.50€

## ▪ Sauces - Sauce

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

*" We make all our own sauces using our own meat stock "*

Girolles fraîches / Sauce griotte / Pesto / 5 baies 3.50€  
*Fresh chanterelles / Morello cherry sauce / Pesto / 5 berries*

Truffe (*Truffle*) 6.50€

# NOS PLATS DE LA MAISON

- Our homemade main courses -

## Le Burger du Clos Bernard

29.50€

Pain maison aux graines, fumé aux épines de pin, Steak haché de Savoie, Sauce fromagère, Oignons caramélisés, Tomates, Salade, Accompagné de mesclun et Frites maison au couteau

*Savoy burger in a homemade bun, wood-smoked with pine needles, cheese sauce, green salad, tomatoes, caramelised onions, home-made chips and mesclun*

## Le Burger Royal

39.50€

Pain maison aux graines, fumé aux épines de pin, Steak haché de Savoie, Foie gras poêlé, Sauce truffe, Oignons caramélisés, Tomates, Salade, Accompagné de mesclun et de frites maison

*Savoy burger in a homemade bun, wood-smoked with pine needles, pan-fried foie gras, truffle sauce, caramelised onions, tomatoes, green salad, served with homemade chips and mesclun*

## Tartare de veau au couteau (180gr) à l'italienne au parfum de truffe

32.00€

Accompagné de Frites maison au couteau

*Veal tartare Italian style, served with homemade chips*

## Crumble aux Légumes de saison

26.50€

Crumble au parmesan, Légumes de saison marinés & sa Salade verte

*Parmesan crumble, seasonal vegetables and green salad*

# NOS SPECIALITES SAVOYARDES

- Our Savoyard specialities -

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

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

## Fondue Savoyarde aux 5 Fromages affinés et sa Salade

31.00€

*Savoyarde Fondue with five cheeses, served with salad*

## Fondue Savoyarde aux Girolles et sa Salade

37.00€

*Savoyarde Fondue with morel mushrooms served with salad*

## Raclette 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€

# NOS FROMAGES & DESSERTS

- Our cheeses & desserts -

L'assiette de la "Cave d'affinage de Savoie" / The "Savoyard maturing cellar" cheese platter 11.50€

Le Café du Gourmet / Le Thé du Gourmet 13.50€ / 14.50€

Soufflé glacé au Citron vert 11.50€

Crème chiboust glacée au Citron vert et Zestes de citrons confits, Bâtonnet craquant de meringue italienne  
*Chiboust ice cream with candied lime and lemon zest, crunchy Italian meringue stick*

Le Mont Coco-Choco 11.50€

Biscuit sablé, Crème onctueuse coco, Nappage chocolat au lait craquant  
*Shortbread biscuit, Creamy coconut cream, crunchy milk chocolate coating*

Délice Myrtille 11.50€

Pâte sablée et Clafoutis Myrtille cuits à l'identique et sa Mousse / *Shortbread pastry and blueberry Clafoutis with Mousse*

Dessert du clos pour les amoureux du miel de Savoie 11.50€

Le fameux Biscuit de Savoie nappé de caramel au Miel crémeux, Mousse Vanille infusée aux Fèves de Tonka  
*The famous Savoy Biscuit topped with creamy honey caramel and vanilla Mousse infused with Tonka beans*

## NOS GLACES

- Our ice creams -

Café Liégeois 11.50€

1 boule Vanille, 2 boules Café, Café chaud, Chantilly / *1 scoop of Vanilla, 2 scoops of Coffee, Hot coffee, Chantilly*

Coupe Fond de Vallée 11.50€

Glace Marron, Noisette & Vanille, Morceaux de marrons glacés, Crème de marron, Petites meringues, Chantilly  
*Chestnut, hazelnut & vanilla ice cream, pieces of glazed chestnut, chestnut cream, mini meringues, Chantilly cream*

Coupe La Vanoise 11.50€

Glaces Chocolat noir, Caramel beurre salé & Confiture de lait, Eclats de chocolat, Petites meringues, Coulis, Chantilly  
*Dark chocolate, salted butter caramel & Dulce de leche ice cream, chocolate, mini meringues, coulis, Chantilly creme*

Coupe du Fontany 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 cream*

Coupe La Glace des Guides 14.50€

Glaces Génépi, Miel & Pomme, Morceaux de pommes et poire, Raisins secs à l'alcool, Chantilly, Verre de Génépi  
*Génépi, honey & apple ice cream, pieces of apple & pear, alcohol-soaked raisins, Chantilly cream, glass of génépi*

Nos Parfums / Our flavours

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€