

# Nos Planches à Partager

## Our Sharing Platters

*Bocal de terrine de campagne aux champignons* 22,50 €

Façon grand-mère du chef et son ramequin de pickles  
*Pot of countryside terrine, just like the chef's grandma and ramekin of pickles*

*La Planche Apéritive* 24,00 €

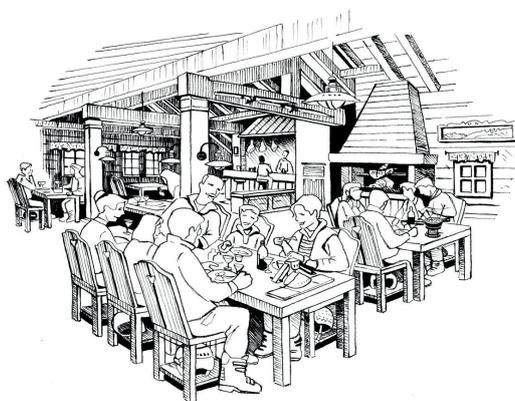
Sélection de charcuteries artisanales et sa trilogie de fromages  
*Selection of charcuteries and its trilogy of cheeses*

*La Planche du Maraîcher* 23,50 €

Bocal de légumes estival, caviard d'aubergine, pesto courgette,  
tomatine et ses toasts  
*Jar of summer vegetables, eggplant caviard, zucchini pesto, tomatoes and its toasts*

*La Planche Géante* 64,50 €

Assortiment de nos planches Apéritive & Maraîcher et son bocal de terrine.  
*Assortment of our boards "Apéritive" & "Maraîcher" and a pot of countryside terrine*



# Nos Entrées

## Our Starters

*Truite fumée par nos soins aux notes de sapin, hêtre et foin* **19,50 €**

Crème montée à l'aneth, beurre d'algues et ses toasts aux graines

*Trout, whipped cream with dill, seaweed butter and its seed toast*

*Escargots au feu de bois*

Cuit au court bouillon traditionnel, au Chardonnay et sel de Guerande  
avec sa persillade accompagnée de son pain grillé

*Cooked in traditional court bouillon, Chardonnay and Guerande salt  
with parsley and toasted bread*

Par 6

**11,00 €**

Par 12

**19,00 €**

*Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle*

**19,50 €**

Pâte feuilletée accompagnée de ses morilles crémees et lamelles de Beaufort

*Puff pastry served with cream morels and melted Beaufort slices*

# Nos Salades

## Our Salads

*Entrée*      *Plat*

*Salade du Clos Bernard*

**14,50 €**    **26,00 €**

Salade, mesclun, poêlée de pommes de terre lardons et oignons, reblochon pané,  
chips de poitrine fumé et jambon cru de Savoie 12 mois.

*Clos Bernard Salad: Salad, mesclun, pan-fried bacon and onion potatoes,  
breaded Reblochon cheese, smoked breast chips and Savoy raw ham 12 months.*

*Salade Estivale*

**13,50 €**    **24,50 €**

Truite Gravelax, beurre d'algues, légumes marinés grillés,  
salade de jeunes pousses et sa vinaigrette aux agrumes

*Gravelax Trout, seaweed butter, marinated grilled vegetables,  
salad of young sprouts and its citrus vinaigrette*

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.*

## Nos grillades au feu de bois Our wood fire grilled specialties

Accompagnement : Pommes de terre grenailles rôties en persillade et son ail confit  
avec sa brochette de légumes d'été

Side dish: Roasted grenailles potatoes with parsley and confit garlic with its summer vegetable skewer

### Pièce du boucher du Praz

Butcher's piece from Le Praz

Prix sur demande

Price on request

### Brochette de pintade marinée et légumes (poireaux, pruneaux, maïs)

Skewer of marinated guinea fowl and vegetables (leeks, prunes, corn)

26,50 €

### Côte de cochon "Label rouge" fermière de papi Fernand 300gr

Pork rib "Label rouge" from papi Fernand 300gr

33,00 €

### Canon d'agneau style magret

Magret style lamb canon

36,00 €

### Côte de bœuf «race selon selection» (1kg mini - 2 pers.) minimum 20 minutes

Beef rib (min. 1kg - 2pers.) minimum 20 minutes

110,00 €

## Poisson Fish

Accompagnement : Triangle de polenta aux agrumes et brochette de légumes d'été

Side dish: Triangle of polenta with citrus fruits and its summer vegetables skewer

### Truite entière Fario à la plancha élevée en eau vive

Whole brown trout à la plancha raised in white water

34,00 €

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.

# Menu Petit Montagnard

## Enfant -12 ans / Children - 12 years

19,50 €

Coca-cola / Limonade/ Sirop /Jus de fruit (Ananas, Pomme ou Orange)  
*Coca-cola / Lemonade / Syrup/ Fruit Juice (Pineapple, Apple or Orange)*

Jambon grillé ou poisson selon arrivage servi avec frites et salade ou pâtes au beurre  
*Grilled Ham or Fish of the day served with homemade french fries and salad or Butter pasta*

Boule de glace ou croustillant aux 3 chocolats  
*Ice cream or crispy with 3 chocolates*

### Assiette de garniture

#### Side dish

#### Changement

*Frites/Mesclun*  
*Fries/Mesclun*

3,00 €

#### Suppléments

*Brochettes de légumes*  
*Vegetable Skewers*

5,00 €

*Mesclun*  
*Mesclun*

5,00 €

*Triangle de polenta aux agrumes*  
*Citrus polenta triangle*

5,00 €

*Pommes de terre grenailles rôties en persillade*  
*Grenailles potatoes roasted with parsley*

5,00 €

*Assiette de frites maison*  
*Plate of homemade French fries*

9,50€

### Nos sauces

#### Our sauces

*Moutarde à l'Ancienne*  
*Old-style mustard*

3,50 €

*Morilles*  
*Morels*

3,50 €

*Bleu*  
*Blue cheese Sauce*

3,50 €

*5 Baies*  
*5 Berries*

3,50 €

Toutes nos sauces sont élaborées sur place à base de fond de viande maison  
*All our sauces are homemade using our own meat stock*

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.*

## Les Plats de la Maison Our Home Main Courses

<i>Le Burger du Clos Bernard fumé aux épines de pin</i>	29,50 €
Steack haché de Savoie, sauce fromagère, oignons confits, raclette fumée, tomates, salade servie avec mesclun et frites maison <i>Savoy minced steak, cheese sauce, candied onions, smoked raclette, tomatoes, salad served with mesclun and homemade Fries</i>	
<i>Le Burger Royal fumé aux épines de pin</i>	39,50 €
Steack haché de Savoie, foie gras poêlé, sauce aux morilles, oignons confits, tomates, salade, sauce porto & foie gras servi avec mesclun et frites maison <i>Homemade Royal Hamburger in wood smoked bun, pan-fried Foie Gras, morels sauce, candied onions, tomatoes, salad, porto &amp; foie gras sauce, served with mesclun and homemade fries</i>	
<i>Penne aux légumes du soleil</i>	26,50 €
Penne, duo de courgettes (jaunes et vertes), duo de tomates (cerises et tomates confites marinées), pesto montagnard (basilic, ail, persil, noix, noisettes, ail des ours, huile d'olive) <i>Penne, zucchini duo (yellow and green), tomato duo (and marinated candied tomatoes), mountain pesto (basil, garlic, parsley, walnuts, hazelnut, wild garlic, olive oil)</i>	
<h3>Nos spécialités Savoyardes    Savoyard specialities</h3>	
Ces plats sont servis uniquement à l'intérieur. Prix par personne. Min pour 2pers. <i>Dishes are served indoors only. Price per person. Min for 2pers.</i>	
<i>Fondue Savoyarde aux 5 fromages affinés et sa salade</i>	31,00 €
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - <i>Fondue Savoyarde with five cheeses, served with salad</i>	
<i>Fondue Savoyarde 5 fromages aux morilles et sa salade</i>	37,00 €
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - <i>Fondue Savoyarde with morels served with salad</i>	
<i>Raclette crémeuse affinée à la Brézière cave d'affinage de Rognaix</i>	34,00 €
Pommes de Terre, Charcuterie, Salade verte - <i>Steamed potatoes, cold cuts &amp; green salad</i>	
Supplément charcuterie - <i>Extra cold cuts</i>	8,00 €

# Nos Fromages & Desserts

## Cheeses & Desserts

### L'assiette de la « Cave d'affinage de Savoie »

The "Savoie maturing cellar" cheese platter

11,50 €

### Nos spécialités – Our specialties

#### Dessert du Clos Bernard pour les amoureux du miel

Biscuit savoyard, caramiel, mousse au miel

Biscuit Savoyard, caramiel, honey mousse

13,50 €

#### Le café ou thé du Gourmet

Croustillant aux 3 chocolats, boule de glace, mini tarte myrtilles, mini dessert du Clos

Gourmet coffee or tea

15,50 € / 16,50 €

#### Tarte myrtille

Biscuit sablé, crème d'amande à la myrtille, compotée de myrtilles

Shortbread biscuit, blueberry almond cream, blueberry compote

12,50 €

#### Croustillant aux 3 chocolats

Pailleté feuilletine, mousse chocolat noir, coque chocolat au lait, crémeux chocolat blanc

Pailleté feuilletine, dark chocolate mousse, milk chocolate shell, white chocolate cream

12,50 €

#### Tarte aux noix caramel à la fleur de sel

Biscuit sablé, noix caramélisées

Shortbread biscuit, caramelized nut

13,50 €

#### Bugnes et son caramiel

Bugnes and its caramel

13,50 €

### Les glaces et sorbets – Ice creams and sorbets

RENZO Artisan Glacier de Savoie

#### Café ou chocolat liégeois

1 boule vanille, 2 boules café ou chocolat, café ou chocolat chaud, crème fouettée

1 scoop of vanilla, 2 scoops of coffee or chocolate, coffee or hot chocolate, whipped cream

12,50 €

#### Coupe fond de Vallée

Glace marron, noisette & vanille, morceaux de marrons glacés, crème de marrons, petites meringues, crème fouettée

Chestnut, hazelnut & vanilla ice cream, pieces of glazed chestnuts, chestnut cream, mini meringues, whipped cream

12,50 €

#### Coupe la Vanoise

Glaces chocolat noir, caramel beurre salé & fleur de lait, éclats de chocolat, petites meringues, coulis, crème fouettée

Dark chocolate ice cream, salted butter caramel & milk flower, chocolate chips, small meringues, coulis, whipped cream

12,50 €

#### Coupe la glace des guides

Glaces Génépi, miel & pomme, pommes caramélisées, raisins secs à l'alcool, crème fouettée et son verre de Génépi

Génépi, honey & apple ice cream, caramelized Apple, raisins in alcohol, whipped cream and its glass of Génépi

14,50 €

#### Coupe du Fontany

Glaces fraise des bois, framboise, myrtilles, coulis de fruits rouges et ses fruits frais, crumble noisettes et crème fouettée

Wild strawberry, raspberry, blueberry ice cream, red fruit coulis and fresh fruit, hazelnut crumble and whipped cream

11,50 €

Glaces : Vanille, Chocolat noir, Pistache, Café, Rhum Raisin, Menthe Chocolat, Miel, Génépi, Edelweiss, Fleur de lait, Caramel Beurre salé

Ice creams: Vanilla, Dark chocolate, Pistachio, Coffee, Rum Raisin, Mint Chocolate, Honey, Génépi, Edelweiss, Milk flower, Salted butter caramel

Sorbets : Citron, Myrtille, Fraises des bois, Framboises

Sorbets: Lemon, Blueberry, Wild Strawberries, Raspberry

1 boule

4,50 €

2 boules

6,50 €

3 boules

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.