



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 planches à partager

To share

## Planche lac et mer

27€

Truite fumée, rillettes de dorade, tarama, crackers, le tout maison

*Smoked trout, sea bream rillettes, tarama, crackers, all homemade*

## Planche montagne

27€

Saucisson de Savoie, jambon cru de Savoie, magret et filet mignon fumé et séché par nos soins, déclinaison de fromages de Savoie

*Savoy sausage, Savoy raw ham, duck breast and filet mignon smoked and dried by us, variation of Savoy cheeses*

## Planche du maraîcher

26€

Bocal de légumes marinés grillés, caviar d'aubergine, tomatade, rilette de sérac fraîcheur, crémeux de maïs fumé et ses toasts

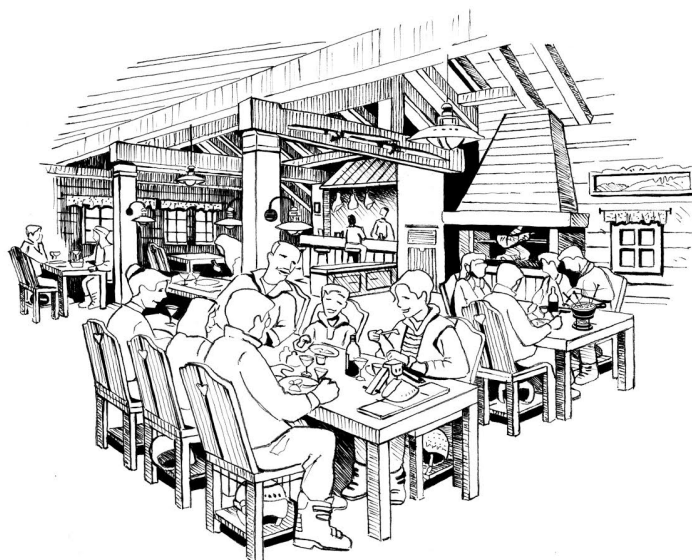
*Jar of pickled grilled vegetables, eggplant caviar, tomatade, fresh serac rilette, creamy smoked corn and toast*

## Planche géante

68€

Assortiment de nos planches "montagne" & "maraîcher" et sa terrine de foie gras

*Mix of our "mountain" and "maraîcher" platters and its foie gras 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

#### Gaspacho d'été

Accompagné de ses tartines de sérac, tomates confites et croûtons  
*Summer gazpacho accompanied by serac toast, candied tomatoes and croutons*

19€

#### Escargots au feu de bois

Cuits au court bouillon traditionnel, au Chardonnay et sel de Guérande  
avec leur persillade accompagnés de pain grillé  
*Wood-fired snails, cooked in traditional court bouillon, Chardonnay and Guérande salt  
with parsley and toasted bread*

Par 6

14€

Par 12

24€



#### Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle

Fameuse tarte aux morilles crémees et lamelles de Beaufort sur une pâte feuilletée  
*Famous tart with creamed morels mushroom and slices of Beaufort cheese on puff pastry*

23€

#### Carpaccio de bœuf

Fines tranches de faux-filet mûré puis fumé, roquette, câpres et copeaux de parmesan  
*Thin slices of matured smoked rib eye, arugula, capers and parmesan shavings*

21€

## Nos salades - Our salads

Entrée

Plat

#### Salade du Clos Bernard

Salade, mesclun de jeunes pousses, poêlée de pommes de terre, oignons, lardons, reblochon pané,  
chips de poitrine fumée et jambon cru de Savoie 12 mois  
*Salad, mesclun mixed greens, pan-fried potatoes with onions, bacon, breaded reblochon cheese, smoked bacon crisps  
and 12 month Savoie raw ham*

18€

28€

#### La "véritable" salade César

Salade, mesclun de jeunes pousses, poulet pané, croûtons, parmesan, œuf, anchois, sauce césar,  
chips de parmesan

*Salad, mesclun mixed greens, paned chicken, croutons, parmesan, egg, anchovies, Caesar sauce, parmesan chips*

18€

18€

28€

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-fired grilled specialties

Accompagnements : Pommes de terre grenailles et ratatouille confite

Side dishes: Grenaille potatoes and candied ratatouille

|   |      |
|---|------|
| <i>Bavette sélection du Clos Bernard</i>                                    | 29€  |
| <i>Flank steak from Le Clos Bernard</i>                                     |      |
| <i>Suprême de poulet cuisson basse température aux morilles</i>             | 36€  |
| <i>Chicken supreme cooked at low temperature with morels mushrooms</i>      |      |
| <i>Côte de cochon « Label Rouge » fermière de papi Fernand 500gr</i>        | 37€  |
| <i>Papi Fernand's farmhouse "Red label" pork shop</i>                       |      |
| <i>Souris d'agneau confite au miel et au thym</i>                           | 37€  |
| <i>Confit lamb shank with honey and thyme</i>                               |      |
| <i>½ carré d'agneau grillé</i>  | 42€  |
| <i>½ Rack of grilled lamb</i>   |      |
| <i>Entrecôte sélection du Chef (environ 300gr)</i>                          | 42 € |
| <i>Rib steak selection of the Chef (about 300gr)</i>                        |      |
| <i>Côte de bœuf "sélection du moment"</i>                                   | 120€ |
| <i>Prime rib "selection of the moment" (1kg mini - 2 pers) minimum 20mn</i> |      |

## Poisson – Fish

Accompagnements : Pommes de terre grenailles et ratatouille confite

Side dishes: Grenaille potatoes and candied ratatouille

|   |     |
|---|-----|
| <i>Truite entière Fario à la plancha élevée en eau vive</i>         | 36€ |
| <i>Whole brown trout cooked on the plancha raised in wild river</i> |     |

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

*Menu petit montagnard*  
*Enfants -12ans / Children - 12 years*  
**19,50€**

Poulet pané maison, frites  
Ou lasagnes de bœuf  
*Panied chicken and fries or beef lasagna*

Boule de glace ou bugnes de Mamie Gisèle  
*Scoop of ice cream or "fried dough" bugnes de Mamie Gisèle*

Boissons : Coca-Cola, sirop, Ice Tea, Jus d'orange/de pomme  
*Drinks: Coca-Cola, syrup, Ice Tea, orange/apple Juice*

*Goûter avec les animaux*  
*Mardi, vendredi et dimanche De 16h à 17h*  
**9€**

Visite de la mini ferme du Clos Bernard  
*Visit of the Clos Bernard mini farm*  
Inclus : Une boisson et une crêpe ou une glace  
*Included: A drink and a crepe or an ice cream*

*Assiette de garniture – Side dish*

|  | <i>Changement</i>  |               |
|--|--------------------|---------------|
| <i>Frites/Mesclun</i><br><i>Fries/Mesclun</i>                                  |                    | <b>4€</b>     |
|  | <i>Suppléments</i> |               |
| <i>Ratatouille confite</i><br><i>Candied ratatouille</i>                       |                    | <b>10€</b>    |
| <i>Mesclun de jeunes pousses</i><br><i>Mesclun greens of young shoots</i>      |                    | <b>6€</b>     |
| <i>Pommes de terre grenailles</i><br><i>Grenaille potatoes</i>                 |                    | <b>10€</b>    |
| <i>Assiette de frites</i><br><i>Plate of French fries</i>                      |                    | <b>10€</b>    |
| <i>Assiette de garniture supplémentaire</i><br><i>Additional garnish plate</i> |                    | <b>14,50€</b> |

*Nos sauces – Our sauces*

|                                    |              |                                  |              |
|------------------------------------|--------------|----------------------------------|--------------|
| <i>5 baies</i><br><i>5 berries</i> | <b>4,50€</b> | <i>Morilles</i><br><i>Morels</i> | <b>6,50€</b> |
|------------------------------------|--------------|----------------------------------|--------------|

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

## Les plats de la maison

### Our home main courses

- Burger du Clos Bernard fumé aux épines de pin* 34€  
Steak haché de Savoie, sauce fromagère, chips de poitrine fumée, oignons et tomates confits,  
fromage à raclette, servi avec mesclun et frites  
*Savoy chopped steak, cheese sauce, smoked bacon crisps, candied onions and tomatoes, raclette cheese, served with  
mesclun and fries*
- Burger royal fumé aux épines de pin* 48,50€  
Steak haché de Savoie, foie gras poêlé, sauce aux morilles, oignons et tomates confits, salade, servi  
avec mesclun et frites  
*Savoy chopped steak, pan-fried foie gras, morel mushroom sauce, candied onions and tomatoes, salad, served with  
mesclun and fries*
- Tartare coupé au couteau servi avec frites et salade* 34€  
*Tartare cut with a knife served with fries and salad*
- Tartare à la truffe servi avec frites et salade* 41€  
*Truffle tartare served with fries and salad*

## Nos spécialités savoyardes – Specialities from Savoie

**Prix par personne. Min pour 2 pers. / Price per person. Min for 2 people.**

- Fondue savoyarde aux 5 fromages affinés et sa salade verte* 35€  
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - *Savoyard fondue with 5 cheeses served with salad*
- Fondue savoyarde aux 5 fromages à la truffe d'été et sa salade* 45€  
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - *Savoyard fondue with truffle served with salad*
- Raclette crémeuse affinée à la cave d'affinage de Rognaix* 39€  
Pommes de terre, charcuterie, salade verte - *Potatoes, charcuterie, green salad*
- Supplément charcuterie – *Extra cold cuts* 9€

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 Fromages & desserts – Cheeses & desserts

## Le petit mot de notre Chef Pâtissier

« Vous arrivez au moment crucial de ce repas qui je le souhaite fût à la hauteur de vos attentes.

Cependant, en tant que pâtissier du Clos Bernard, je vous propose pour ce dernier instant, une expérience d'élévation gustative en choisissant l'un des desserts que j'ai concocté à votre intention. Après cela, vous pourrez prendre un peu plus d'altitude en achetant mon livre disponible sur demande. Je vous souhaite une bonne dégustation. »

|   |            |
|---|------------|
| <i>L'assiette de fromages de la « Cave d'affinage de Savoie »</i><br><i>The cheese platter from "Cave d'affinage de Savoie"</i>   | <b>12€</b> |
| <i>Pavlova framboises</i><br>Meringue suisse, chantilly double crème, framboises et coulis de framboises<br><i>Swiss meringue, double cream whipped cream, raspberries and raspberry coulis</i>   | <b>14€</b> |
| <i>Fraisier</i><br>Biscuit noisette, crème vanille, fraises fraîches<br><i>Hazelnut biscuit, vanilla cream, fresh strawberries</i>  | <b>15€</b> |
| <i>Trianon</i><br>Croustillant crêpes dentelles, mousse chocolat et dacquoise<br><i>Crispy lace pancakes, chocolate mousse and cake</i>   | <b>15€</b> |
| <i>Bugnes de Mamie Gisèle</i><br>L'incontournable dessert accompagné de sauce caramiel<br><i>The incredible dessert with caramel sauce</i>  | <b>15€</b> |
| <i>Café/thé gourmand</i><br>Tartelette framboises, cannelé, fraisier, coulant chocolat noir et mini coupe de glace à la vanille<br><i>Raspberry, fluted, strawberry tartlet, dark chocolate flow and mini cup of vanilla ice cream</i>        | <b>17€</b> |
| <i>Planche géante</i><br>Tarte aux framboises, bugne, petit fraisier, coulant chocolat noir et la surprise du Pâtissier<br><i>Raspberry tart, "fried dough" bugne, strawberry tartlet, dark chocolate flow and the pastry chef's surprise</i> | <b>44€</b> |

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 glaces et sorbets – Ice creams and sorbets

*Douceur ensoleillée* 14,50 €

Sorbet melon, sorbet pêche de vigne, fraises et framboises fraîche, tuiles amandes  
*Melon sorbet, nectarine sorbet, fresh strawberries and raspberries, almonds biscuit*

*Tout chocolat* 14,50 €

Glace chocolat noir, glace chocolat lait, copeaux chocolat blanc, chantilly et tuiles  
*Dark chocolate ice cream, milk chocolate ice cream, white chocolate shavings, whipped cream and biscuit*

*La coupe Mont Blanc* 14,50 €

Glace vanille, glace marron glacé, meringue et chantilly  
*Vanilla ice cream, candied chestnut ice cream, meringue and whipped cream*

*La coupe caribéenne* 14,50 €

Sorbet passion, glace noix de coco, ananas infusé vanille et tuiles cacao  
*Passion fruit sorbet, coconut ice cream, vanilla-infused pineapple and cocoa biscuit*

Glaces : vanille, chocolat noir, chocolat lait, marron glacé, noix de coco

*Ice creams: vanilla, dark chocolate, milk chocolate, candied chestnut, coconut*

Sorbets : melon, pêche de vigne, passion, fraise, citron / Sorbets : melon, vine peach, passion fruit, strawberry, lemon

1 boule 4,50 €      2 boules 6,50 €      3 boules 8 €

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