



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

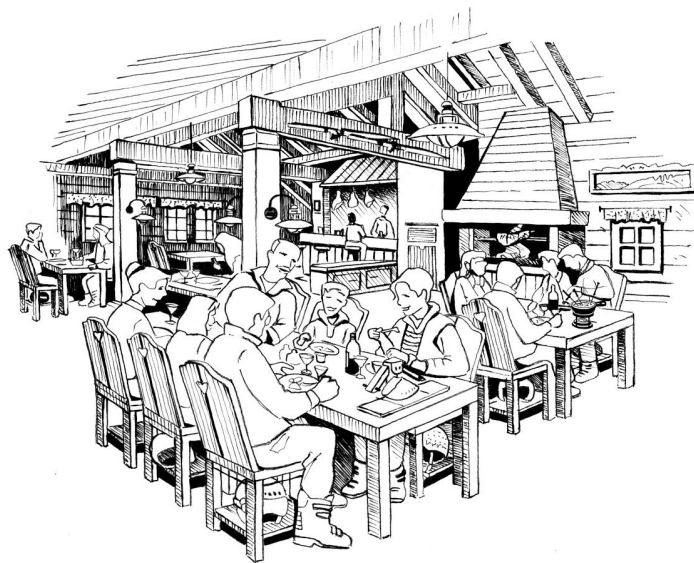
To share

Planche 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*



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

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 specialities

Accompagnements : Pommes de terre grenailles et ratatouille confite
Side dishes: Grenaille potatoes and candied ratatouille

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

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> Whole brown trout cooked on the plancha raised in wild river	36€
---	-----

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
Paned chicken and fries

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

Changement

Frites/Mesclun
Fries/Mesclun

4€

Suppléments

Ratatouille confite
Candied ratatouille

10€

Mesclun de jeunes pousses
Mesclun greens of young shoots

6€

Pommes de terre grenailles
Grenaille potatoes

10€

Assiette de frites
Plate of French fries

10€

Assiette de garniture supplémentaire
Additional garnish plate

14,50€

Nos sauces – Our sauces

5 baies
5 berries

4,50€

Morilles
Morels

6,50€

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

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

<i>Douceur ensoleillée</i>	14,50 €
Sorbet melon, sorbet pêche de vigne, fraises et framboises fraîche, tuiles amandes <i>Melon sorbet, nectarine sorbet, fresh strawberries and raspberries, almonds biscuit</i>	
<i>Tout chocolat</i>	14,50 €
Glace chocolat noir, glace chocolat lait, copeaux chocolat blanc, chantilly et tuiles <i>Dark chocolate ice cream, milk chocolate ice cream, white chocolate shavings, whipped cream and biscuit</i>	
<i>La coupe Mont Blanc</i>	14,50 €
Glace vanille, glace marron glacé, meringue et chantilly <i>Vanilla ice cream, candied chestnut ice cream, meringue and whipped cream</i>	
<i>La coupe caribéenne</i>	14,50 €
Sorbet passion, glace noix de coco, ananas infusé vanille et tuiles cacao <i>Passion fruit sorbet, coconut ice cream, vanilla-infused pineapple and cocoa biscuit</i>	

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