



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

PLATTERS TO SHARE

La planche de l'été

25

Poivrons farcis pecorino, olives grecques Chalkidiki (maison kalios), tartinade tomate séchée, mix de légumes grillés (aubergines, tomates cerises, courgettes), anchois à l'huile, serac aux fines herbes et échalotes, toasts grillés

Pecorino stuffed peppers, Chalkidiki Greek olives (kalios house), dried tomato spread, grilled vegetable mix (aubergines, cherry tomatoes, courgettes), anchovies in oil, serac with fine herbs and shallots, grilled toast

La planche montagne

27

Tataki de bœuf maison, magret et filet mignon fumé et séché par nos soins, Saucisson de Savoie, trilogie de fromages de Savoie

Home-made beef tataki, duck breast and filet mignon smoked and cured in-house, Savoie sausage, trilogy of Savoie cheeses

La planche géante

66

Assortiment de nos planches "montagne" & "antipasti" et le carpaccio de boeuf du Clos Bernard

Assortment of our 'mountain' & 'antipasti' boards and Clos Bernard beef carpaccio



NOS ENTRÉES

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 snail, cooked in traditional court bouillon with Chardonnay and sea salt with parsley and toasted bread

6 pièces 14
12 pièces 24

Carpaccio de bœuf

Carpaccio de faux-filet maturé puis fumé, roquette, câpres et copeaux de parmesan
Carpaccio of aged and smoked sirloin, arugula, capers, and parmesan cheese

21



Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle

La fameuse tarte aux morilles crémeuses et lamelles de Beaufort sur une pâte feuilletée
The famous tart with creamy morels and slices of Beaufort cheese on puff pastry

23

NOS SALADES

SALADS



Entrée Plat

Salade du Clos Bernard

Salade au magret de canard, serac aux fines herbes et échalotes, figues sèches, noix, pignons et tomates confites

Salad with duck breast, herb and shallot serac, dried figs, walnuts, pine nuts and preserved tomatoes

18 28

La "Véritable" salade César

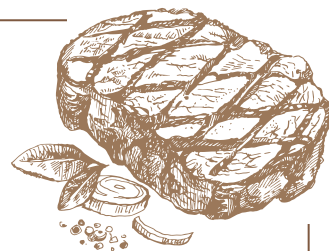
Salade, mesclun de jeunes pousses, poulet pané, croûtons, parmesan, oeuf, anchois, sauce césar, chips de parmesan

Salad, baby greens, breaded chicken, croutons, parmesan, egg, anchovies, Caesar sauce, parmesan crisps

18 28

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

WOOD-FIRED GRILLAD MEATS



Bavette sélection du Clos Bernard

Clos Bernard selection of flank steak

31

Suprême de poulet cuisson basse température aux morilles

Chicken supreme cooked at low temperature with morels mushrooms

36

Côte de cochon « Label Rouge » fermière de papi Fernand 500gr

Red Label pork chop from Papi Fernand's farmhouse (500g)

37

Souris d'agneau confite au miel et au thym

Confit lamb shank with honey and thyme

38

1/2 Carré d'agneau grillé

½ Rack of grilled lamb

42

Entrecôte sélection du Chef (environ 300g)

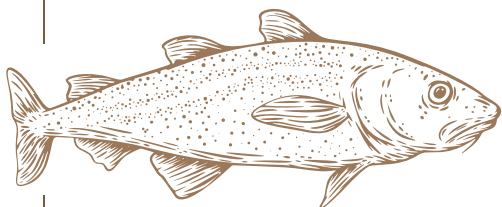
Rib steak selection of the Chef (about 300gr)

42

Côte de bœuf "selection du moment"

Prime rib "selection of the moment" (1kg mini – 2 pers) minimum 20mn

120



NOS POISSONS

OUR FISH

Truite entière Fario à la plancha élevée en eau vive au beurre blanc

White-water-raised whole Fario trout à la plancha with beurre blanc

36

EN ACCOMPAGNEMENT - SIDE DISH

Pommes de terre grenailles et ratatouille confite

Grenaille potatoes and candied ratatouille

LÉGUMES - VEGETABLES

Aubergines confites puis grillées, sauce au fromage blanc et pesto

Candied then grilled aubergines, fromage blanc and pesto sauce

31

ASSIETTE DE GARNITURE SIDE DISH



Changement

Frites/ Mesclun

Fries/ Mesclun

4

Suppléments

Mesclun de jeunes pousses

Mesclun greens of young shoots

6

Ratatouille confite

Candied ratatouille

10

Pommes de terre grenailles

Grenaille potatoes

10

Assiette de frites

Plate of French fries

10

Assiette de garniture supplémentaire

Additional garnish plate

14,50



SUBLIMEZ VOS VIANDES AVEC UNE SAUCES OUR SAUCES

5 baies

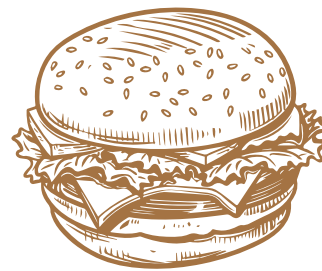
5 berries

4,50

Sauce morilles

Morels

6,50



LES PLATS DE LA MAISON

MAIN COURSES

Nos burgers

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 chips, onions and tomatoes confit, raclette cheese, served with mesclun and chips

Burger royal fumé aux épines de pin

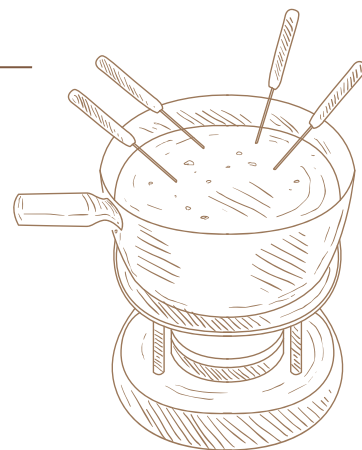
48,50

Steak haché de Savoie, foie gras poêlé, sauce aux morilles, oignons et tomates confits, salade, servi avec mesclun et frites

SSavoy minced teak, pan-fried foie gras, morel mushroom sauce, onion and tomato confit, salad, served with mesclun salad and chips

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

SPECIALITIES FROM SAVOIE



NOS FONDUES - Cheese fondues

Prix par personne, 2 pers min

Price per person, 2 people min.

Fondue savoyarde aux 5 fromages affinés et sa salade verte 35

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 chips, onions and tomatoes confit, raclette cheese, served with mesclun and chips

Fondue savoyarde aux 5 fromages à la truffe d'été et sa salade 45

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance

Savoyard 5-cheese fondue with summer truffle and salad

Supplément charcuterie - Extra charcuterie 10

POUR LES PETITS - For the little ones

Menu Petit Montagnard - Kid's menu (12 ans/years)

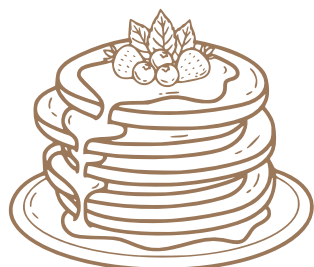
19,50

Poulet pané et frites

Petite Pavlova ou bugnes de mamie Gisèle

Breaded chicken and french fries

Small pavlova or french beignets



GOÛTER AVEC LES ANIMAUX

A snack with the animals

Tous les mercredis et vendredis de l'été de 15h à 17h

9

Inclus : La visite de la mini ferme du Clos Bernard ainsi qu'une crêpe au choix

Includes: A visit to the Clos Bernard mini-farm and a choice of crêpes

L'assiette de fromages de Savoie

The Savoie cheeses platter

16



NOS DESSERTS

Desserts

Le petit mot du pâtissier...

*J'ai concocté pour vous quelques douceurs sucrées pour achever votre repas.
Espérant que vous y trouverez votre bonheur, je vous souhaite une excellente dégustation.
Le chef pâtissier*

Pavlova fraises et double crème

14

Meringue suisse, chantilly double crème, fraises et coulis de fraises

Swiss meringue, double cream whipped cream, strawberry and strawberry coulis

Tarte myrtilles

16

Biscuit moelleux aux amandes, compotée de myrtilles et ganache montée

Soft almond biscuit, blueberry compote and whipped ganache

Bugnes de Mamie Gisèle et son caramiel

16

French beignets grandmother's recipe with honey and caramiel sauce

Tartelette aux noix caramiel à la fleur de sel

16

Walnut tart, honey with caramiel sauce and sea salt

Le café gourmand ou le thé gourmand

19

Pavlova fraises, tartelette myrtilles, bugnes, tartelette aux noix

Strawberry pavlova, blueberry tartlet, bugnes, walnut tartlet

NOS GLACES ET SORBETS

Ice creams and sorbets



La coupe ardéchoise

14,50

Glace marron glacé, sorbet poire, chantilly et de tuiles aux amandes

Chestnut ice cream, pear sorbet, whipped cream and almond tuiles

La coupe du jardin

14,50

Sorbet melon, sorbet framboise, chantilly et tuiles aux amandes

Melon sorbet, raspberry sorbet, whipped cream and almond tuiles

La coupe fraîcheur

14,50

Sorbet citron, sorbet fraise, chantilly, fraises fraîches et tuiles aux amandes

Lemon sorbet, strawberry sorbet, whipped cream, fresh strawberries and almond tuiles

La coupe douceur

14,50

Glace chocolat au lait et glace praliné, amandes grillées, chantilly et tuiles aux amandes

Milk chocolate and praline ice cream, toasted almonds, whipped cream and almond tuiles

La coupe gourmande

14,50

Glace vanille, pommes, caramel frotté, chantilly et tuiles aux amandes

Vanilla ice cream, apples, caramel, whipped cream and almond tuiles

Glaces : vanille, chocolat au lait, glace praliné, marron glacé

Ice creams : vanilla, milk chocolate, praline ice cream, marron glacé

Sorbets : poire, melon, framboises, citron, fraise

Sorbets: pear, melon, raspberry, lemon, strawberry

1 boules 4,50€

2 boules 7€

3 boules 10€