



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 montagne

28€

*Tataki de bœuf maison, saucisson de Savoie, magret séché maison,
jambon de Savoie, trilogie de fromages de Savoie*

Homemade beef tataki, local dry sausage, homemade duck breast prosciutto, local ham, local cheeses

Huîtres Marennes d'Oléron N°3

Servies avec vinaigre à l'échalote, toasts aux graines et beurre d'agrumes

Oysters Marennes Oléron, served with shallot vinegar, seed toast and citrus butter

6 Pièces

19€

12 Pièces

36€

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 16€
12 Pièces 29€



Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle

25€

La fameuse tarte aux morilles crémees et lamelles de Beaufort sur une pâte feuilletée
Morels puff pastry tart with cream and slices of Beaufort cheese

Carpaccio de boeuf

23€

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

Nos salades - Salads

Entrée Plat

Salade César

Salade, poulet pané, anchois, croûtons, parmesan et son œuf parfait

Green salad, breaded chicken, anchovies, croutons, parmesan cheese and a perfect egg

21€ 35€

Nos grillades au feu de bois - wood-fired grilled meats

Accompagnements : Poêlée de pommes de terre, chanterelles et oignon rouge & crumble de légumes d'hiver

Side dish: Pan-fried potatoes, chanterelles mushrooms and red onion & winter vegetable crumble

La bavette Angus du Clos Bernard

36€

Flank steak Angus from Le Clos Bernard

Souris d'agneau cuisson basse température au miel et au thym

38€

Slow-cooked lamb shank with honey and thyme

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

39€

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

Noix d'entrecôte d'Argentine (environ 300gr)

46€

Argentine ribeye steak (about 300gr)

Côte de bœuf - 1kg minimum

2pers 137€

Prime Rib 1kg minimum

Sublimez vos viandes avec une de nos sauces – Our sauces

Sauce au poivre vert **6€**

Green Pepper sauce

Sauce morilles **8€**

Morels

Changement garniture - Frites & salade d'hiver **5€**

Change of garnish - French fries & salad

Garniture supplémentaires - Extra side garnish

Salade d'hiver - Winter salad **6€**

Crumble de légumes d'hiver - Winter vegetable crumble **8€**

Poêlée de pomme de terre, chanterelles et oignon rouge **8€**

Pan-fried potatoes, chanterelles mushrooms and red onion

Wok de légumes - Vegetable wok **9€**

Assiette de frites maison - Plate of homemade french fries **10€**

LES PLATS DE LA MAISON

MAIN COURSES

Nos tartares - Tartars

Tartare coupé au couteau servi avec frites et salade **36€**

Hand-cut tartare served with french fries and salad

Tartare coupé au couteau à la truffe servi avec frites et salade **44€**

Hand-cut Truffle tartar served with french fries and salad

Nos pâtes - Pasta



Wok de légumes au curry jaune **36€**

Nouilles chinoise, carottes, poireaux, oignons, pousses de soja, épis de maïs accompagné de sa sauce curry jaune et coco maison

Chinese noodles, carrots, leeks, onion, bean sprouts, corn, yellow coconut curry sauce

Nos spécialités savoyardes - Specialities from Savoie

Tartiflette et sa salade d'hiver

36€

Pommes de terre, reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons et crème

Tartiflette - potatoes, reblochon cheese, diced smoked bacon, onions and cream, serve with salad

Nos fondues et raclettes- Cheese fondues and raclette

Prix par personne, Min pour 2 pers - Price per person, Min for 2pers.

Fondue Clos Bernard aux fromages affinés et sa salade d'hiver

35€

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance

Savoyard fondue with 5 different cheeses served with salad

Fondue savoyarde aux girolles et sa salade d'hiver

39€

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance

Savoyard fondue with chanterelles mushrooms served with salad

Fondue savoyarde à la truffe aux fromages affinée et sa salade d'hiver

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance

48€

Savoyard fondue with truffle served with salad

Raclette crémeuse affinée à la Braisière cave d'affinage de Rognaix

Pommes de terre, charcuterie, salade verte

39€

Raclette - potatoes, charcuterie and green salad

Supplément charcuterie – Extra charcuterie

9€

Menu Petit Montagnard - Kid's menu (12 ans/years) 22€

Poulet avec des frites / Bugnes

Chicken and french fries / french beignets

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

Paris-Brest

Choux, crème légère pralinée, pralin croquant

16€

Tarte myrtilles

Biscuit moelleux aux amandes, compotée de myrtilles et ganache montée

Blueberry pie, almond biscuit

16€

Café du gourmet ou le thé du gourmet

Tarte aux noix, bugnes, mille-feuilles, tartelette myrtille.

Walnut tart, french beignets, Mille-feuilles, blueberry pie

19€

Desserts d'antan - Forgotten desserts

Bugnes de Mamie Gisèle et son caramiel

French beignets grandmother's recipe with honey and caramel sauce

16€

Tarte aux noix caramiel à la fleur de sel

Walnut tart, honey with caramel sauce and sea salt

16€

Planche de desserts

3 tartes aux noix, 3 mini mille-feuilles, 3 tartelettes myrtille, 5 bugnes et la surprise du pâtissier

3 walnut tarts, 3 mini mille-feuilles, 3 blueberry pie, 5 french beignets and the pastry chef's surprise

52€