



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***

***Churros au Beaufort et son crémeux aux noix*** **24€**  
*Beaufort cheese churros with creamy walnut sauce*

***La planche montagne*** **28€**  
*Tataki de bœuf maison, saucisson de Savoie, magret séché maison, filet mignon fumé et séché par nos soins, trilogie de fromages de Savoie*  
*Homemade beef tataki, local dry sausage, homemade duck breast prosciutto, smoked and dried filet mignon, local cheeses*

***La planche du maraîcher*** **26€**  
*Crémeux de maïs fumé, pickles de légumes, tomatine, houmous d'artichauts, crémeux de panais*  
*Creamy smoked corn, pickles, artichoke hummus, creamy parsnip*

***La planche géante*** **69€**  
*Assortiment de nos planches montagne et maraîcher et churros au Beaufort*  
*Mix of our montagne and maraîcher platters and Beaufort cheese churros*

## ***Le banc d'écailler – Sea food***

***La planche de la mer*** **53€**  
*6 huîtres Marennes d'Oléron, 6 crevettes sauvages, bulots, mayonnaise maison, beurre d'agrumes et ses toasts*  
*6 oysters Marennes Oléron, 6 wild shrimps, whelks, homemade mayonnaise, citrus butter and toasts*

***Huîtres Marennes d'Oléron N°3*** **19€**  
*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*  
*12 Pièces* **36€**

# NOS ENTRÉES

## STARTERS

### *Gratinée à l'oignon*

*Soupe gratinée à l'oignon, toast de pain de campagne au fromage*  
*French onion soup, rustic toasted bread and cheese*

20€

### *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*

*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*

25€

### *Carpaccio de boeuf*

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

23€

## *Nos salades - Salads*

### *Salade du Clos Bernard*

*Salade verte, mesclun, poêlée de pommes de terre avec oignons et lardons,*  
*reblochon pané, chips de poitrine fumé et jambon cru de Savoie 12 mois*  
*Mixed baby greens, pan-fried potatoes with onions and bacon bits,*  
*breaded reblochon cheese, smoked bacon crisps and local raw ham 12 months*

Entrée Plat

21€ 35€

### *Salade César*

*Salade, poulet pané, croûtons, parmesan et son œuf parfait*  
*Green salad, breaded chicken, 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*

<b><i>La bavette Angus du Clos Bernard</i></b>		<b>36€</b>
<i>Flank steak Angus from Le Clos Bernard</i>		
<b><i>Souris d'agneau cuisson basse température au miel et au thym</i></b>		<b>38€</b>
<i>Slow-cooked lamb shank with honey and thyme</i>		
<b><i>Côte de cochon « Label Rouge » fermière de papi Fernand 500gr</i></b>		<b>39€</b>
<i>Red Label pork chop from Papi Fernand's farmhouse (500g)</i>		
<b><i>Diots et pormoniers au vin blanc de la salaison Guy Gros</i></b>		<b>33€</b>
<i>Diots and pormoniers with white wine from Guy Gros's salting</i>		
<b><i>Côtelettes d'agneau 3 pièces</i></b>		<b>46€</b>
<i>Lamb chops 3 pieces</i>		
<b><i>Suprême de poulet jaune aux morilles</i></b>		<b>36€</b>
<i>Yellow chicken supreme with morels mushrooms</i>		
<b><i>Noix d'entrecôte d'Argentine (environ 300gr)</i></b>		<b>46€</b>
<i>Argentine ribeye steak (about 300gr)</i>		
<b><i>Côte de bœuf - 1kg minimum</i></b>	<b>2pers</b>	<b>137€</b>
<i>20min de cuisson minimum</i>		
<i>Prime Rib 1kg minimum - minimum 20min of cooking time</i>		

## *Nos viandes d'exception - Our premium meats*

<b><i>Côte de bœuf Black Pearl finition pulpe de betterave</i></b>	<b>2pers</b>	<b>195€</b>
<i>Élu meilleur steak du monde - maturée minimum 21 jours</i>		
<i>Black Pearl prime rib with beet pulp finish (min. 1kg - 2 pers)</i>		
<b><i>Faux- filet de boeuf de Kobe - unique sur les pistes des 3 Vallées</i></b>		
<i>Kobe beef sirloin - Unique on the 3 Vallées slopes</i>	<b>les100g</b>	<b>113€</b>
<b><i>Pluma de porc Iberique à partager - 600gr</i></b>		<b>87€</b>
<i>Iberian Pluma of pork to share (600gr - 2 pers.)</i>		
<b><i>Picanha Back Angus Usa (environ 350gr)</i></b>		<b>62€</b>
<b><i>T-Bone « Maison Hannam Meats » au sel d'Himalaya - 500gr</i></b>		<b>89€</b>
<i>T-Bone from « Hannam Meats house » aged with Himalayan salt - 500g</i>		

## *Nos poissons – Our fishes*

*Accompagnements : Poêlée de pommes de terre, chanterelles et oignon rouge e<sup>3</sup> Salade de jeunes pousses, échalote frites et sauce agrumes*

*Side dish: Pan-fried potatoes, chanterelles mushrooms and red onion e<sup>3</sup> Baby greens salad, fried shallots and citrus sauce*

***Truite entière Fario à la plancha élevée en eau vive au beurre blanc 38€***

*Whole brown trout cooked on the plancha raised in clear water*

***Mi-cuit de thon saveurs asiatiques 41€***

*Semi-cooked tuna with Asian flavours*

## *Sublimez vos viandes avec une de nos sauces – Our sauces*

***Sauce au poivre vert 6€***

*Green Pepper sauce*

***Sauce morilles 8€***

*Morels*

***Béarnaise 6€***

***Sauce fromage 6€***

*Cheese sauce*

***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€***

***Tagliatelle à la truffe - Truffle tagliatelle pasta 18€***

# LES PLATS DE LA MAISON

## MAIN COURSES

### **Burger du Clos Bernard fumé aux épines de pin** **36€**

*Steak haché de Savoie, sauce fromagère, chips de poitrine fumée, oignons et tomates confits, fromage à raclette, servi avec salade et frites*

*Local ground beef, cheese sauce, smoked bacon crisps, candied onions and tomatoes, raclette cheese, served with salad and french fries*

### **Burger royal fumé aux épines de pin** **49€**

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

*Local ground beef, pan-fried foie gras, morel sauce, candied onions, tomatoes, salad, served with salad and french fries*

## 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*

### **Tagliatelles "Chiron" aux 3 lards** **36€**

*Lard paysan fumé, poivre et épices de la salaison Guy Gros, crème de girolles*

*Bacons tagliatelles - Smoked country bacon, pepper and spices, chanterelle mushrooms sauce*



### **Tagliatelles "Chiron" à la truffe et sa burrata di bufala** **45€**

*Truffle tagliatelle pasta and Burrata di bufala*

## *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*



***Tartiflette aux morilles*** **42€**

*Pommes de terre, reblochon de Savoie, morilles, oignons et crème*

*Morel mushrooms tartiflette - potatoes, reblochon cheese, onions and cream*

## *Nos fondues et raclettes- Cheese fondues and raclette*

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

***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*

*Raclette - potatoes, charcuterie and green salad*

***Nature*** **39€**

***Fumé - Smoked raclette*** **42€**

***Chèvre - Goat cheese*** **46€**

***Supplément charcuterie - Extra charcuterie*** **9€**

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

*Poulet pané maison et frites ou lasagnes au boeuf*

*Petit Paris-brest ou bugnes de mamie Gisèle*

*Homemade breaded chicken and french fries or beef lasagna*

*Little Paris Brest or 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*

### ***Macaron tout citron***

**16€**

*Coque citron jaune, crémeux au citron, marmelade de citron vert, confit de yuzu*

*French lemon, lime and yuzu macaron*

### ***Paris-Brest***

**16€**

*Choux, crème légère pralinée, pralin croquant*

### ***Tarte myrtilles***

**16€**

*Biscuit moelleux aux amandes, compotée de myrtilles et ganache montée*

*Blueberry pie, almond biscuit*

### ***Nougat glacé au miel de montagne***

**16€**

*Nougat réalisé avec un miel local, noisettes, amandes et pistaches, et coulis de framboise*

*Nougat made with local honey, nuts, almond and pistachio, raspberry coulis*

### ***Un chocolat grand cru coulant à souhait et sauce vanille miel***

**16€**

*Lava cake with vanilla sauce*

### ***Café du gourmand ou le thé du gourmand***

**19€**

*Macaron citron, bugnes, cœur coulant, tartelette myrtille.*

*Lemon macaron, french beignets, lava cake, blueberry pie*

## ***Desserts d'antan - Forgotten desserts***

### ***Le façon aux pommes et crumble noix***

**15€**

*Une tombée de pommes à la vanille de Tabiti, crumble aux noix, crème anglaise miel et crème fraîche*

*Apple cooked with Tabiti vanilla, walnut crumble, honey custard sauce and cream*

### ***Bugnes de Mamie Gisèle et son caramiel***

**16€**

*French beignets grandmother's recipe with honey and caramel sauce*

### ***Tarte aux noix caramiel à la fleur de sel***

**16€**

*Walnut tart, honey with caramel sauce and sea salt*

### ***Forêt noire***

**16€**

*Biscuit chocolat, chantilly vanille, copeaux chocolat et cerise au Kirsch*

*Black forest cake*

### ***Planche de desserts***

**52€**

*3 macarons citron, 3 mini chocolat grand cru, 3 tartelettes myrtille, 5 bugnes et la surprise du pâtissier*

*3 mini blueberry pie, 3 mini lava cake, 3 blueberry pie, 5 french beignets and the pastry chef's surprise*