



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,  
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*

***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*

*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 César*

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

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

*Entrée Plat*

*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>Côtelettes d'agneau 3 pièces</i></b>	<b>46€</b>
<i>Lamb chops 3 pieces</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 137€</b>
<i>Prime Rib 1kg minimum</i>	

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

<i>Sauce au poivre vert</i>	<b>6€</b>	<i>Sauce morilles</i>	<b>8€</b>
<i>Green Pepper sauce</i>		<i>Morels</i>	

<i>Béarnaise</i>	<b>6€</b>
------------------	-----------

<i>Changement garniture - Frites &amp; salade d'hiver</i>	<b>5€</b>
<i>Change of garnish - French fries &amp; salad</i>	

## *Garniture supplémentaires - Extra side garnish*

<i>Salade d'hiver - Winter salad</i>	<b>6€</b>
<i>Crumble de légumes d'hiver - Winter vegetable crumble</i>	<b>8€</b>
<i>Poêlée de pomme de terre, chanterelles et oignon rouge</i>	<b>8€</b>
<i>Pan-fried potatoes, chanterelles mushrooms and red onion</i>	
<i>Wok de légumes - Vegetable wok</i>	<b>9€</b>
<i>Assiette de frites maison - Plate of homemade french fries</i>	<b>10€</b>

# *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 fondued with 5 different cheeses served with salad*

***Fondue savoyarde aux girolles et sa salade d'hiver*** **39€**

*Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance*

*Savoyard fondued 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 fondued 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 et frites ou Gnocchi à la sauce Bolognaise*

*Brownie ou bugnes de mamie Gisèle*

*Chicken and french fries or Bolognaise Gnocchi*

*Brownie 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*

### *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€**

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

*Lava cake with vanilla sauce*

**16€**

### *Café du gourmet ou le thé du gourmet*

*Tarte aux noix, bugnes, cœur coulant, tartelette myrtille.*

*Walnut tart, french beignets, lava cake, 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 chocolat grand cru, 3 tartelettes myrtille, 5 bugnes et la surprise du pâtissier*

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

**52€**