



Au Village

Restaurant

Cuisine paysanne

*Dans un souci de qualité, nous travaillons avec des produits frais, certains d'entre eux peuvent arriver à manquer, veuillez-nous en excuser.*

*Nous travaillons avec des producteurs locaux, notamment pour la viande (boucherie La Tarine), le fromage (Coopérative de Moûtiers), glaces, vins...*

*Nous essayons également de vous proposer des produits bio ou à haute valeur environnementale : fromages et yaourts issus de la Trantsa, mais également du vin : Domaine Y. Chave, Y. Girard-Madoux.*

# Côté Boissons

Bières : Alpic Blanche 33cl		5,50€
Alpic Ambrée 33cl		5,50€
Chouffe 33cl		5,50€
Vedett ipa 33cl		5,50€

Méthode Ancestrale rosée 4,90€

Vin de Savoie rosé, finement pétillant et fruité. A Découvrir !

<b>Spritz</b> classique, verveine, gentiane	7,50€
<b>Gin tonic:</b> Hendrick's	10,00€
Kir Royal	7,60€
Kir : cassis, framboise, myrtille, pêche, violette	3,90€
Ricard	2,90€
Martini, Porto, Suze	3,60€
Vodka	5,50€
Whisky Knockando, Jack Daniel's	6,10€
Whisky soda	6,50€
Vin chaud	4,70€

<b>Sodas :</b>	4,00€
Coca, Coca zéro, Orangina, limonade, Fuzetea, Schweppes agrumes, Schweppes tonic	
<b>Jus de fruit</b> 	4,00€
Orange, pomme, ananas, tomate, multi-fruit	
Sirop à l'eau	2,00€
Cidre brut 33cl	4,50€
Evian 1/2L : 3,90€ 1L : 4,90€	
San Pellegrino 1/2L : 3,90€ 1L : 4,90€	
Verre de vin voir la carte des vins	

# Assiette Apéro

*Les Granges*

6,50€

*Saucisson sec et cornichons*

*Saint Marcel*

12,50€

*Dés de Beaufort, dés de tome, rillettes et saucisson*

*Le Bettaix*

12,50€

*Saumon gravlax maison et toasts*

# Pour Commencer

<i>Œuf cocotte aux morilles</i>		10,00€
<i>Cheese cake au saumon gravlax</i>		9,00€
<i>Carpaccio de magret de canard et copeaux de brebis</i>		9,00€
<i>Gratinée à l'oignon</i>		8,00€
<i>Tataki de bœuf</i>		12,00€
	<i>Entrée</i>	<i>Plat principal</i>
<i>Salade paysanne</i>	8,00€	14,00€
<i>Méli-mélo de salade, endives, dés de beaufort, lardons, pommes de terre sautées, œuf poché et croutons</i>		
<i>Salade de Saint marcelin</i>	8,00€	14,00€
<i>Méli-mélo de salade, endives, toast de st marcelin gratiné, lard grillé et noisettes</i>		
<i>Salade bellevilloise</i>	8,00€	14,00€
<i>Méli-mélo de salade, endives, diots, croutons et dés de tome</i>		

# Les Patates Chaudes

*Une belle pomme de terre, longuement cuite au four, garnie à l'intérieur, accompagnée de salade et d'une fine crème ciboulette. A découvrir !!!*

<i>Chatelard</i>	<i>Reblochon et lard grillé</i>	<i>14,00€</i>
<i>Saint Martin</i>		<i>15,00€</i>
	<i>Bœuf haché cuisiné avec des tomates séchées et des champignons frais émincés</i>	
<i>Villarabout</i>	<i>Tome fondue et charcuterie de pays</i>	<i>14,00€</i>
<i>Villarbon</i>	<i>Gratinée aux 3 fromages : tome, brebis et beaufort</i>	<i>14,00€</i>
<i>Le Roux</i>	<i>Emietté de confit de canard et sauce aux cèpes</i>	<i>15,50€</i>
<i>Burdin</i>	<i>Saumon gravelax maison et fromage frais</i>	<i>15,00€</i>

# Les Spécialités

Toutes nos spécialités à partager sont accompagnées de salade verte  
Nos fromages proviennent de la coopérative de Moûtiers

Reblochonade <i>Charcuterie, pomme de terre et reblochon fondu</i>	26,00€
Tartiflette traditionnelle au reblochon	17,50€
Boite chaude des Alpes <i>servie avec plateau de charcuterie et pommes de terre</i>	28,00€
Gratin du village <i>gratin de crozets, oignons, diot, gratiné au reblochon</i>	20,00€

A partager, 2 personnes minimum, prix par personne :

Fondue Savoyarde <i>Fromage râpé Au Village</i>	19,00€
Fondue aux morilles	28,00€
Fondue aux cèpes	28,00€
Géante : 100g supplémentaire de fromage	6,00€
Raclette traditionnelle à la rampe	25,00€
<i>Charcuterie, pomme de terre et fromage à raclette</i>	

Supplément  
charcuterie : 7,50€

# Les Plats

Origine des viandes de :  
bœuf : France

<i>Pavé de bœuf 220g, sauce aux morilles, frites maison et petits légumes</i>	<i>26,00€</i>
<i>Burger du village</i>	<i>18,50€</i>
<i>Steak haché, fromage à raclette, lard et oignons, servi avec des frites maison et salade verte</i>	
<i>Burger au foie gras et son jus de madère</i>	<i>23,00€</i>
<i>Steak haché, roquette, oignons, fromage et escalope de foie gras et frites maison</i>	
<i>Cuisse de canard à la bourguignonne pommes grenailles</i>	<i>20,00€</i>
<i>Ris de veau aux trompettes de la mort &amp; légumes du moment</i>	<i>32,00€</i>
<i>Côte de veau à la sauge pommes grenailles et petits légumes</i>	<i>29,00€</i>
<i>Suprême de pintade lardé écrasé de pomme de terre ciboulette-huile d'olive</i>	<i>20,50€</i>
<i>Pavé de truite à la crème de cresson</i>	<i>23,00€</i>
<i>écrasé de pomme de terre ciboulette-huile olive</i>	

*Pierrades (minimum de 2 personnes, prix par personne) 250g/pers*

*Accompagnées de frite et sauces maison et de légumes à griller*

*Bœuf 23,00€*

*Aux 3 viandes: bœuf, lard et magret 23,00€*

# Gourmandises

*Tous nos desserts sont faits maison*

<i>Yaourt de brebis et coulis de framboise</i>	<i>7,00€</i>
<i>Assiette de Savoie Beaufort, Tome de brebis et Reblochon</i>	<i>9,00€</i>
<i>Cheese cake au citron</i>	<i>7,50€</i>
<i>Verrine de myrtilles façon tiramisu</i>	<i>7,70€</i>
<i>Moelleux au chocolat et sa crème glacée au thé vert</i>	<i>8,50€</i>
<i>Café ou thé gourmand</i>	<i>9,50€</i>
<i>Champagne gourmand</i>	<i>13,00€</i>
<i>Pavlova à la framboise nid de meringue, glace et coulis framboise, chantilly et fruits frais</i>	<i>7,50€</i>

# Côté Glaces

*Toutes nos glaces sont fabriquées par Renzo, artisan glacier de Savoie,*

*Servies avec une chantilly maison*

<i>Chocolat Liégeois</i>	<i>2 boules chocolat, 1 boule vanille et chocolat chaud</i>	<i>8,00€</i>
<i>Café Liégeois</i>	<i>2 boules café, 1 boule vanille et café chaud</i>	<i>8,00€</i>
<i>Dame Blanche</i>	<i>3 boules vanille et chocolat chaud</i>	<i>8,00€</i>
<i>Myrtille en fête</i>	<i>saveurs myrtille et vanille, meringue et myrtilles fraîches</i>	<i>8,00€</i>
<i>Sorbetière</i>	<i>saveurs myrtille, citron, framboise, coulis de framboise et fruits frais</i>	<i>8,50€</i>
<i>Rincette bellevilloise</i>	<i>1 boule génépi, arrosée de 4cl de génépi</i>	<i>7,00€</i>
<i>La Gourmande</i>		<i>8,50€</i>
<i>Glaces vanille, caramel beurre salé et noisette, arrosées de confiture de lait et de praliné</i>		

## *Menu du Terroir*

19,00€

*Tartiflette et sa salade verte*

**\*\*\*\***

*Verrine de myrtille façon tiramisu*

## *Menu du Samedi midi*

16,00€

*Tartiflette et sa salade verte  
ou patate chaude au choix*

**\*\*\*\***

*Moelleux à la myrtille  
ou café*

# Menu du Village

*Entrée et Plat OU Plat et Dessert 25,00€*

*Entrée - Plat - Dessert 30,00€*

*Gratinée à l'oignons  
ou Salade paysanne entrée*

*\*\*\*\*\**

*Suprême de pintade lardé et son écrasé de pomme de terre à la ciboulette- huile olive  
ou Gratin du village*

*\*\*\*\*\**

*Moelleux au chocolat et sa crème glacée au thé vert  
ou Cheese cake au citron*

*Menu Gourmand* *36,00€*

*Salade de Saint Marcelin entrée  
ou Cheese cake au saumon gravlax  
ou Tataki de bœuf*

\*\*\*\*\*

*Pavé de bœuf 180g sauce aux morilles, frites maison*

*ou Côte de veau à la sauge pommes grenailles et petits légumes (+2 euros)*

*ou Pavé de truite à la crème de cresson écrasé de pomme de terre ciboulette- huile olive*

\*\*\*\*\*

*Dessert au choix (hors champagne gourmand)*

## Le P'tiot

-5 ans

Jambon blanc, frites maison et légumes du moment

\*\*\*\*

Dessert du moment

\*\*\*\*

Ballon

7,00€

## Le P'tit villageois

-10 ans

Assiette de crudité

\*\*\*\*

Mini tartiflette

Ou mini patate chaude, tome fondue,  
jambon cru et salade verte

Ou steaks haché, frite maison et légumes

\*\*\*\*

Boule de glace *avec ses smarties*

Ou dessert du moment

\*\*\*\*

Boite surprise

10,00€

## Vins au verre 12cl

### Vins Blancs:

Chignin  4,50€

Chignin Bergeron  5,50€

Côtes de Gascogne, moelleux 5,00€

### Vins Rouges :

Mondeuse, Savoie 4,50€

Pinot, Savoie 5,50€

Pic St loup 4,50€

Vacqueyras 6,50€

## Vins Rosé

37,50cl

75cl

### Savoie

Mondeuse rosé  J. Girard Madoux 11,00€ 18,00€

Nous vous proposons un rosé de Mondeuse, encore peu connu et difficile à trouver, mais qui est très aromatique... Vous serez surpris par ses délicates notes acidulées.

### Côtes de Provence

Grain de glace Maître vigneron, Presqu'île de Saint Tropez 28,00€

Vin aux arômes de litchis, pêches blanches et de mangues, complétée par de fines notes d'agrumes.

## Vin Blanc

37,5cl

75cl

### Savoie

#### Chignin

Y. Girard Madoux



12,50€

18,00€

Vin sec légèrement fruité qui accompagne idéalement la fondue.

#### Chignin Bergeron

Y. Girard Madoux



16,50€

28,00€

Une des meilleures expressions des vins de Savoie

#### Apremont

S. Jardy

25,00€

Vin souple, vif et équilibré, idéale avec les fromages ou la truite.

#### Roussette

Marestel

Julia

30,00€

Vin puissant, très aromatique aux notes de poires et de pêches de vigne, il présente un bel équilibre. Il se mariera très bien avec un poisson.

#### Verdesse

Y. Girard Madoux



32,00€

Ce cépage oublié du Grésivaudan donne un vin équilibré entre l'acidité et le sucre. Ce vin étonnant ravira les amateurs de blanc.

#### Petite arvine

40,00€

Cépage originaire du Valais suisse. Nez ample et complexe avec des notes d'écorce de citron et d'amandes fraîches. Bouche de pêche blanche et de mirabelles. Idéal avec du fromage

### Loire

#### Vouvray



26,00€

Ce vin, 100% chenin offre une belle vivacité, aux notes acidulées et minérales. Idéales avec les ris de veau ou la pavlova à la framboise.

#### Sancerre

D. Clairneaux

38,00€

Sur une robe jaune clair, s'ouvre un nez racé, associant des notes de pamplemousse et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est ample et souple avec une belle fraîcheur. Il s'associera très bien avec le suprême de pintade.

### Sud-Ouest

#### Côtes de Gascogne

Domaine de l'Herre

25,00€

Vin moelleux qui a un bel équilibre, un nez aromatique et une belle robe dorée. Idéal pour l'apéritif ou les dessert

Savoie

**Mondeuse**  *J. Girard Madoux* 15,00€ 24,50€

*Le cépage ancien est aujourd'hui caractéristique de la Savoie et fait la renommée de nos vins. Il nous donne un vin charpenté, profond, tannique et aromatique.*

**Pinot noir** Vieilles vignes 26,00€

*100% pinot. Vin peu tannique avec des notes de fruits rouges. Vin rond et assez long en bouche. Noté au Guide Hachette.*

**Mondeuse d'Arbin** 32,00€

*Choisir un nouveau fournisseur*

Côtes du Rhône

**Grignan les Adhémar** *Château destin* 20,00€

*Vin fruité où groseille, griotte et cassis se mêlent aux épices. Tanins harmonieux. Il accompagnera les plats en sauce, les viandes et le chocolat.*

**Vacqueyras** *La Fourmone* 21,00€ 29,00€

*Un grand classique, vin charpenté et puissant, avec du fruit et une pointe de fraîcheur.*

**Crozes Hermitage**  *J. Chave* 36,00€

*Vin bio qui ne nous déçoit jamais avec ses notes veloutées de violette et d'épices.*

**Luberon**  20,00€ 28,00€

*Vin ample et fruité, aux arômes de réglisse, fruits rouges et d'épices*

Bourgogne

**Mercrey** *Montaigu* 36,00€

*Cépage 100% Pinot noir, vin fruité et léger.*

## Beaujolais

**Brouilly** *Château des tours*

30,00€

*Ce Gamay à la belle robe sombre donne un vin structuré, riche et élégant. On retrouve des notes de fruits murs avec des notes florales. Idéal avec le suprême de pintade*

## Languedoc Sud-Ouest

**Faugères** *Mas Olivier*

26,00€

*Syrah, mourvèdre et grenache. Vin ample et équilibré avec des notes de fruits rouges et d'épices.*

**Terrasse du Larzac**



*Cuvée St Apolline* 28,00€

*Vin explosif aux notes de cassis et de poivre, des tannins soyeux et une belle fraîcheur.*

**Pic Saint Loup** *Jour du Roc*

30,00€

*Vin puissant aux tanins souple.*

## Bordeaux

**Bordeaux Supérieur**

24,00€

*Cabernet Sauvignon et Merlot élevé en fût de chêne donne un vin corsé et tannique. Il accompagnera très bien les viandes rouges, plats en sauce ou encore le chocolat.*

**Graves** *Château Navarro*

18,00€

25,00€

*Cabernet Sauvignon et Merlot. Vin à la structure tannique, souple et élégante.*

**Saint Emilion** *Château Haut Gros Cailloux*

38,00€

*Grand cru Vin puissant, raffiné et délicat à la structure tannique solide mais veloutée.*

## Grands Crus

**Saint Estèphe** *Les ormes de Pez, 2012* 60,00€

*Vin élégant et complexe à la texture serrée et harmonieuse.*

**Margaux** *Château Giscours, 2012* 120,00€

*Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot. Vin charnu avec une belle longueur en bouche aux notes de fruits rouges et d'épices.*

**Côte Rotie** *Les méandres G. Bernard, 2016* 70,00€

*Le vin 100% Syrah, nous offre une structure équilibrée et une belle finesse des tanins*

**Châteauneuf du Pape**  *Château la Nerthe, 2015* 60,00€

*Vin ample et profond aux notes de fruits noirs et de cacao.*

**Pommard** *Denis Carré, Les Noizons 2015* 70,00€

*100% Pinot. Structure équilibrée à la texture ronde. Vin délicat et fuité.*

## Champagne Besserat de Bellefon *Cuvée des Moines Brut*

*Champagne expressif et puissant, aux bulles 30% plus fines. À découvrir !*

*1/2 bouteille* 32,50€

*Bouteille* 60,00€

*La coupe* 8,20€

## Louis Roederer

*Brut* 60,00€

*Cristal* 290€