

ENTRÉES

- Assiette d'escargots X 6 9,50€
L'escargot de Billième. Né, élevé et cuisiné en Savoie X 12 18€
(*Snails plate by 6 or 12*)
- Terrine savoyarde à l'ail des ours ou au Beaufort 9.50€
servi avec sa compotine d'oignon
(*Savoyarde terrine with wild garlic and onion compotine*)
- Rillettes de maquereau ou thon (*Mackerel or thon Rilette*) 9€
- Saumon mariné maison aux 5 baies avec sorbet pêche de vigne 14€
(*5 berries Marinated Salmon with vine peach sorbet*)
- Croustillant de langoustine au basilic et sauce aigre douce 15€
(*Crispy norway lobster with basilic and sweet sour sauce*)
- Foie gras maison et sa compotine d'oignons 17€
(*Homemade foie gras with onion compotine*)
- Assiette terre et mer 19€
*Viande séchée de savoie, saumon mariné, croustillant de langoustine
et foie gras maison*
(*Savoy dried meat, salmon, crispy norway lobster and foie gras*)
- Assiette de charcuteries (*Charcuterie plate*) 10,50€
- Plateau apéritif : 22€
Une terrine savoyarde, une rilette de la mer, charcuteries
Et fromages
(2 pers)
(*Savoyarde terrine, cheese and charcuterie plate*)

SALADES

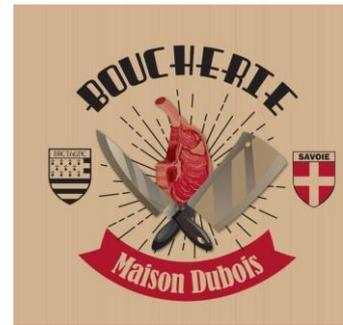
- Salade des Marmottes (végétarienne) 16.50€
Salade, tomates, légumes du jour, cœur d'artichaut
(Green salad, tomatoes, vegetables, artichoke heart)
- Salade St Marcellin 17.50€
St Marcellin pané sur toast, jambon cru, pomme fruit, noix, tomate cerise
(Breaded on toast St marcellin, raw ham, apple pieces, nuts, cherry tomato)
- Salade savoyarde 19,50€
Salade, tomates, jambon de pays, pommes de terre chaudes persillées, copeaux de beaufort et tomme de savoie, croûtons, oignons rouges, œuf sur plat
(Green salad, country ham, persilled potatoes, beaufort cheese shavings and Tome de Savoie, crouton, red onions, and fried egg)
- Salade Saint Jacques 24€
Salade, St Jacques, julienne de légumes avec son beurre blanc
(Green salad, St Jacques, vegetable julienne, with white butter)

MENU MARMOTTON (-10ans)

13€

- Pâte bolognaise ou filet de poulet crispy servi avec frites + glace

VIANDES
Viandes françaises
(Meats)



Sélectionnées par la Boucherie Dubois à St Martin de Belleville

- Diots de Savoie servi avec gratin de crozets au beaufort 18.50€
(diots and pormonier with gratin of crozets)
- Entrecôte 300g (sauce poivre ou roquefort) 25€
(Pepper or blue cheese sauce)
 - Suppl sauce morilles +3€
- Côte de cochon rôti sur place 22€

POISSONS
(Poissons et crustacés frais, selon arrivage)
(Fresh sea food and fishes, according to arrivals)

- Fish and chips maison avec sa sauce tartare 22€
(Homemade Fish and chips with tartare sauce)
- Filet de bar avec sa sauce au beurre blanc 24.50€
(sea bass fillet with white butter sauce)

BURGERS

- Burger Poulet (*Chicken burger*) 19.50€
Salade, tomate, oignons rouge, fromage à raclette
- Burger montagnard (150g) (*beef burger*) 19.50€
Viande française
- Double burger montagnard (2 x 150g) 25€
Viande française

SPECIALITES

- Escalope de poulet façon savoyarde avec salade verte 19,50€
(Savoyard Chicken cutlet with green salad)
 - Tartiflette paysanne avec salade verte 19,50€
(Tartiflette with green salad)
- Avec charcuteries + 5€

DESSERTS

- Crème brûlée (*burnt cream*) 7€
- Yaourt de brebis (*coulis fruits rouges, miel*) 7€
Fabrication La Transa – Le Chatelard à St Martin de Belleville (selon arrivage)
(Sheep yogurt with red fruits coulis,
- Moelleux au chocolat maison (*chocolate moelleux*) 8€
- Tarte fine aux pommes 8€
- Tarte myrtille (*blueberry tarte*) 9€
- Millefeuille maison crème ivoire et ses fruits de saison 9€
(Millefeuille with ivory cream and seasonal fruits)
- Café ou thé gourmand (*Gourmet coffee or tea*) 9.50€
- Assiette de fromages de Savoie (*Cheese plate*) 8€

GLACES

- Dame blanche 8€
- Chocolat ou café liégeois 8€
- Glace After Eight : menthe/chocolat, get 27 9.50€
- Coupe colonel : citron vert, vodka 9.50€
- Coupe savoyarde : glace génépi, génépi 9.50€
- Coupe patron : rhum/raisin, rhum arrangé maison 9.50€
- Glace 1 boule (*1 scoop*) 4€
- Glace 2 boules (*2 scoops*) 6€
- Glace 3 boules (*3 scoops*) 9€

Parfums (Flavors): vanille (*vanilla*), chocolat (*chocolate*), café (*coffee*), citron vert (*Lime*), fruit de la passion (*Passion Fruits*), caramel beurre salé (*salted butter caramel*),

Framboise (*raspberry*), menthe/chocolat (*mint chocolate*), génépi, rhum raisin (*raisin rhum*)

Supplément chantilly 2€
(Extra Chantilly cream)

ENTRÉES

- Assiette d'escargots X 6 9,50€
L'escargot de Billième. Né, élevé et cuisiné en Savoie X 12 18€
(*Snails plate by 6 or 12*)
- Terrine savoyarde à l'ail des ours ou au Beaufort 9.50€
servi avec sa compotine d'oignon
(*Savoyarde terrine with wild garlic and onion compotine*)
- Rillettes de maquereau ou thon (*Mackerel or thon Rilette*) 9€
- Saumon mariné maison aux 5 baies avec sorbet pêche de vigne 14€
(*5 berries Marinated Salmon with vine peach sorbet*)
- Croustillant de langoustine au basilic et sauce aigre douce 15€
(*Crispy norway lobster with basilic and sweet sour sauce*)
- Foie gras maison et sa compotine d'oignons 17€
(*Homemade foie gras with onion compotine*)
- Assiette terre et mer 19€
*Viande séchée de savoie, saumon mariné, croustillant de langoustine
et foie gras maison*
(*Savoy dried meat, salmon, crispy norway lobster and foie gras*)
- Assiette de charcuteries (*Charcuterie plate*) 10,50€
- Plateau apéritif : 22€
Une terrine savoyarde, une rilette de la mer, charcuteries
Et fromages
(2 pers)
(*Savoyarde terrine, cheese and charcuterie plate*)

SALADES

- Salade des Marmottes (végétarienne) 16.50€
Salade, tomates, légumes du jour, cœur d'artichaut
(Green salad, tomatoes, vegetables, artichoke heart)
- Salade St Marcellin 17.50€
St Marcellin pané sur toast, jambon cru, pomme fruit, noix, tomate cerise
(Breaded on toast St marcellin, raw ham, apple pieces, nuts, cherry tomato)
- Salade savoyarde 19,50€
Salade, tomates, jambon de pays, pommes de terre chaudes persillées,
copeaux de beaufort et tomme de savoie, croûtons,
oignons rouges, œuf sur plat
(Green salad, country ham, persilled potatoes, beaufort cheese shavings
and Tome de Savoie, crouton, red onions, and fried egg)
- Salade Saint Jacques 24€
Salade, St Jacques, julienne de légumes avec son beurre blanc
(Green salad, St Jacques, vegetable julienne, with white butter)

BURGERS

- Burger Poulet (Chicken burger) 19.50€
Salade, tomate, oignons rouge, fromage à raclette
- Burger Montagnard (150g) (Beef burger) 19.50€
Salade, tomate, oignons rouge, fromage à raclette

VIANDES
Viandes françaises
(Meats)



Sélectionnées par la Boucherie Dubois à St Martin de Belleville

- Côte de cochon rôti sur place 22€
(pig rib)

- Entrecôte 300g (sauce poivre ou roquefort) 25€
(Pepper or blue cheese sauce)

- Suppl sauce morilles +3€

- Côte de veau VBF aux morilles 28€
(Veal rib with morels)

POISSONS

(Poissons et crustacés frais, selon arrivage)
(Fresh sea food and fishes, according to arrivals)

- Fish and chips maison avec sa sauce tartare 22€
(Homemade Fish and chips with tartare sauce)

- Filet de bar avec sa sauce au beurre blanc 24.50€
(sea bass fillet with white butter sauce)

- Brochette de St Jacques fraîches 26€
(Skewer of scallops)

SPECIALITES

- Escalope de poulet façon savoyarde avec salade verte 19,50€
(Savoyard Chicken cutlet with green salad)
 - Tartiflette paysanne avec salade verte 19,50€
(Tartiflette with green salad)
- Avec charcuteries + 5€

2 PERS. MINI

- Fondue des Belleville aux Beaufort 20,50€/pers
Servi avec salade verte
- Fondue des Belleville aux Beaufort aux morilles 25,50€/pers
Servi avec salade verte
- Fondue des Belleville aux Beaufort aux cèpes 25,50€/pers
Servi avec salade verte
- Fondue royale des Belleville avec charcuterie 26,50€/pers
- Fondue royale des Belleville avec charcuterie 31.50€/pers
Aux morilles ou cèpes
- Raclette des Belleville (Savoie IGP au lait cru) 26,50€/pers
Avec charcuteries

SUR RESERVATION 24H

- Pierrade (bœuf, magret, poulet) 32€/pers.
- Côte de bœuf VBF 95€
Sélectionnée par la Boucherie Dubois à St Martin de Belleville
1,2/1,4kg pour 2 pers.

DESSERTS

- Crème brûlée (*burnt cream*) 7€
- Yaourt de brebis (*coulis fruits rouges, miel*) 7€
Fabrication La Transa – Le Chatelard à St Martin de Belleville (selon arrivage)
(Sheep yogurt with red fruits coulis,
- Moelleux au chocolat (*chocolate moelleux*) 8€
- Tarte fine aux pommes 8€
- Tarte myrtille (*blueberry tarte*) 9€
- Millefeuille maison crème ivoire et ses fruits de saison 9€
(Millefeuille with ivory cream and seasonal fruits)
- Café ou thé gourmand (*Gourmet coffee or tea*) 9.50€
- Assiette de fromages de Savoie (*Cheese plate*) 8€

GLACES

- Dame blanche 8€
- Chocolat ou café liégeois 8€
- Glace After Eight : menthe/chocolat, get 27 9.50€
- Coupe colonel : citron vert, vodka 9.50€
- Coupe savoyarde : glace génépi, génépi 9.50€
- Coupe patron : rhum/raisin, rhum arrangé maison 9.50€
- Glace 1 boule (*1 scoop*) 4€
- Glace 2 boules (*2 scoops*) 6€
- Glace 3 boules (*3 scoops*) 9€

Parfums (Flavors) : vanille (*vanilla*), chocolat (*chocolate*), café (*coffee*), citron vert (*Lime*), fruit de la passion (*Passion Fruits*), caramel beurre salé (*salted butter caramel*), Framboise (*raspberry*), menthe/chocolat (*mint chocolate*), génépi, rhum raisin (*raisin rhum*)

Supplément chantilly 2€
(Extra Chantilly cream)