

Entrées

| | |
|--|------|
| Potage Belvillois (oignons, pommes de terre, poireaux, panais) <i>Pain vapeur, Tomme de brebis</i> | 10 € |
| Croque-Monsieur Français <i>Pastrami de dinde aux herbes, mornay au beaufort, râpé, frites maison, feuille de chêne</i> | 20 € |
| Carpaccio de Boeuf, faux filet maturé séché <i>Pesto végétal persil, marjolaine, cerfeuil, copeaux de beaufort, céleri</i> | 28 € |
| Gravlax Omble Chevalier au zeste de citron, pimprenelle et oxalis <i>Crème de céleri, salade verte, pickles d'oignons rouges et radis, crème de Serge</i> | 25 € |
| Oeuf parfait, potimarron crémeux, haddock <i>Mirepoix d'hiver, jus de légumes corsé, granola pistache, sésame, herbes fraîches</i> | 23 € |
| Notre pain perdu <i>Reblochon, poudre de lard, écume d'oignon doux</i> | 18 € |
| Entrée du jour | 25 € |
| Salade César au Poulet | 20 € |

« Nous favorisons les produits de saison,
fruits et légumes »



Plats

| | |
|---|------|
| Burger d'Alpage, viande maturée <i>Condiment estragon, ciboulette, confit d'oignons, cornichons, sucrose, frites maison</i> | 28 € |
| Suprême de Volaille fermier cuit doucement <i>Thym, jus de volaille (Garniture au choix)</i> | 26 € |
| Rigatoni à la bolognaise OU napolitaine | 21 € |
| Tomahawk Aberdeen de Boeuf (Metzger Frères), à partager (par pers.) <i>Poireaux miso et crispy et confit d'oignons, gâteau de pomme de terre, sauce choron</i> | 52 € |
| Epaule de porcelet façon Barbecue à partager (par pers.) <i>Fenouil rôti et copeaux, sarasin torréfié, purée de butternut, jus de cochon</i> | 47 € |
| Cabillaud cuit juste température <i>Poudre de chorizo, pommes bouchons, épinards, persil et praires, sauce ravigotte</i> | 34 € |
| Bouillabaisse revisitée <i>Saint-Pierre, Langoustine, Poulpe, Jus de Bouillabaisse, pommes de terres safranées, Fenouil, Ailoli, Chips de pain.</i> | 42 € |
| Plat du jour | 45 € |

La pêche de Yann



Origine des viandes

France
Ecosse
Angleterre
Irlande
Portugal
Pays-Bas

Desserts d'Alice

| | |
|--|------|
| Ile Flottante, Crème Anglaise, Caramel | 12 € |
| Tarte Tatin, façon Grand-Mère | 12 € |
| Pavlova <i>Meringue, citron vert, romarin, crème de citron</i> | 16 € |
| Exotique <i>Entremet, crémeux passion, sauce passion, mousse coco</i> | 18 € |
| Miel des Alpes glacé <i>Glace au miel et thym citron, gelée citron eucalyptus, sablé</i> | 15 € |
| Banane, Tellichery, Chocolat <i>Emulsion Tellichery, amandes de noix de pécan croquantes, chocolat crémeux, macaron à la banane</i> | 18 € |

Kids Club - Plat / Dessert 20 €

Plats

Nuggets frites et mesclun, sauce tartare

Petit steak sélection Metzger, jus de veau au thym

Dos de cabillaud

Accompagnements : riz, pomme purée, poêlée de légumes, frites, mesclun vinaigrette grand-mère, pâtes nature

Desserts

Ile Flottante

Glace artisanale (2 boules)

Moelleux chocolat



LA TABLE

Les prix indiqués sont TTC - service inclus - la liste des allergènes est à votre disposition

Starters

| | |
|---|------|
| Bellevillois Soup (onions, potatoes, leeks, parsnip) <i>Steamed bread, brebis cheese</i> | 10 € |
| Ham and cheese toasty French style <i>Turkey patrami with herbs, beaufort cheese sauce, grated cheese, French fries, salad</i> | 20 € |
| Sirloin matured beef carpaccio <i>Parsely pesto, marjoram, chervil, beaufort cheese, celery</i> | 28 € |
| Gravlax of char, zeste of citron, burnet and wood sorrel flower <i>Celery cream, green salad, pickled radish and red onions, local lemon cream</i> | 25 € |
| The perfect egg, creamed pumpkin, smoked haddock <i>Cubed winter vegetables, granola pistachio, squash, black sesame</i> | 23 € |
| Homemade bread and butter pudding <i>Reblochon cheese, bacon shavings, sweet onion foam</i> | 18 € |
| Starter of the day | 25 € |
| Cesar salad with chicken | 20 € |

« We favour seasonal produce,
fruit and vegetables. »



Main Dishes

| | |
|---|------------------|
| Alpine burger, matured beef <i>Seasoned with tarragon, chive, confit of onions, gherkins, mini gem salad, French fries</i> | 28 € |
| Slowly cooked breast farm chicken <i>Infused with thym, chicken jus</i> | 26 € |
| Bolognaise rigatoni | 21 € |
| Tomahawk Aberdeen beef (Metzger Frères), to share <i>Leek miso and crispy onions, Potatoe Cake, Choron sauce</i> | (per pers.) 52 € |
| Slowly cooked suckling, to share <i>Roasted fennel and buckwheat, Butternut mash, barbecue sauce</i> | (per pers.) 47 € |
| Slowly cooked Cod <i>Ground chorizo, pomme bouchon, spinach, parsley and clams, sauce ravigotte</i> | 34 € |
| Mediterranean fish stew <i>Dory Fish, Norway lobster, Octopus, Bouillabaisse sauce, Saffron potatoes, Ailloli and Chips, Fennel.</i> | 42 € |
| Dish of the Day | 45 € |

Yann's fishing



Meat origin

France
Scotland
England
Ireland
Portugal
Netherlands

Alice Desserts

| | |
|---|------|
| Ile flottante, custard and caramel | 12 € |
| Grandmother apple tart | 12 € |
| Lemon pavlova with rosemary <i>Meringue, lime, rosemary, lemon curd</i> | 16 € |
| Exotique <i>Layered cake, passionfruit cream and passionfruit sauce</i> | 18 € |
| Iced Alps Honey <i>Honey and thyme icecream, citron and eucalyptus jelly, butter biscuit</i> | 15 € |
| Banana, Tellichery, Chocolate <i>Tellichery emulsion, crunchy pecan almonds, creamy chocolate, banana macaroon</i> | 18 € |

Kids Club - Main Dish / Dessert 20 €

Main Dish

Nuggets, fries, mixed leaf salad and tartare sauce

Steak cuts from Metzger, veal jus with thyme

Panied cod

Sides : rice, mashed potatoes, panfried vegetables, French fries, mixed salad with grandma dressing, plain pasta

Desserts

Ile Flottante

Icecream (2 scoops)

Chocolate fondant



LA TABLE

All prices are VAT and service included - list of allergens on request