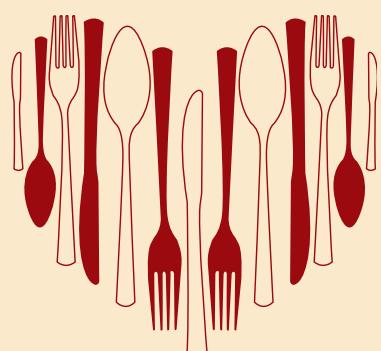


l'Art des Mets



— RESTAURANT —

*l'Art des Mets vous propose un menu
essentiellement composé de produits locaux et "fait maison"*

Local homemade products

*En solo pour les gourmands ou à partager
Solo for gourmets or to share*



• *Croquilles du Saint Bernard* (10min d'attente minimum)

Savoie snails (10min waiting)

les 6

les 12

16,00€

24,00€

21,00€

25,00€



• *Planche de charcuterie de la maison Rullier*

Coppa, bœuf séché, diots séchés, saucisson au Beaufort

Plate of cooked cold meats

• *Planche du Monde*

Houmous de carottes cumin coriandre, Houmous de Patates Douces aux sésames, Brocamole (Guacamole de Brocolis), Pain Pita Maison , Tempura de Gambas , falafels et sauce Zaatar.

*Cumin & Coriander Carrot Hummus, Sesame Sweet Potato Hummus,
Brocamole (Our signature broccoli-based twist on classic guacamole),
Homemade Pita Bread, Prawn Tempura, Traditional Falafels*

On commence par / Starters

17,00€

• *Soupe du jour*

Soup of the day

24,00€

• *Foie Gras maison et sa crème brûlée (origine France)*

Pain brioché et sa confiture

Homemade Foie Gras and crème brûlée with brioche bread and jam

19,50€



• *Oeuf Fondant au fromage d' Alpage* (10min d'attente minimum)

Oeuf parfait , crème d'Iseran de la ferme des Coussillons , Morilles et noisettes
Casseroled egg with mushroom and cheese (10min waiting)

21,00€

• *Truite de la région en Gravlax au curry rose*

Vinaigrette mangue passion, émulsion Curcuma et piment d'Espelette

*Pink curry cured local Trout, served with a vibrant mango and passion fruit
vinaigrette, a light turmeric emulsion, and a dusting of Espelette chili pepper*

*Parce que l'appétit vient en mangeant, on poursuit avec
Because the appetite comes by eating, we continue with*

Nos Tajines



• *Tajine d'Agneau*

Épaule d'agneau au miel et cumin, pruneaux, carottes, pois chiches et romarin
Lamb Tajine with honey and cumin, prunes, carrots, chickpeas and rosemary

31,00€

• *Tajine de Kefta à l'oeuf poché*

Boulettes de boeuf maison aux épices, sauce tomate à la menthe
Kefta Tajine and poached egg, tomato sauce with mint

29,00€



• *Tajine de Falafels*

Sauce tomate à la menthe et aux épices accompagné de falafels maison et de son oeuf poché (possibilité vegan)
Vegetarian Tajine with tomato sauce with mint and spices, with homemade falafels and poached egg (vegan option)

28,00€

Tous nos Tajines sont servis avec de la semoule de blé aux amandes et aux raisins secs.
Our Tajines are served with wheat semolina with almonds and dried grapes.



• *Ramen à notre Façon* (Aux gambas ou végétarien)

Bouillon au miso gingembre nouilles et légumes et œuf mariné, coriandre, cacahuètes

Our Signature Ramen (Shrimp or Vegetarian) : ginger miso broth, noodles, and seasonal vegetables, topped with a soft-boiled egg, fresh Cilantro, and crushed Peanuts

27,00€

Végé : 24,00€

• *Filet d'Omble Chevalier de la région*

Servi avec une cocotte de légumes au beurre et sauce émulsionnée à la betterave
Arctic char with buttered vegetables and beet emulsified Sauce

31,00€

• *Entrecôte environ 250g* (race selon arrivage)

accompagnée de son merveilleux gratin savoyard au Beaufort et d'une sauce au choix (chimichurri ou bleu d'Auvergne)
Rib steak with Savoyard gratin with Beaufort cheese and sauce (chimichurri or blue cheese)

33,00€

• *Tartare "Bella Italia"*

Servi avec frites maison.
Boeuf, pignons de pin, basilic, tomates séchées et parmesan
Beef tartare, pine nuts, basil, dried tomatoes and parmesan

29,00€

Nos Burgers



• Burger des Alpages

à la viande hachée par nos soins ou au poulet crispy

Sauce cocktail, oignons confits, Valiflette de la ferme de l'Adroit, salade, tomates, pickles de cornichons, lard paysan de la maison Rullier
Alpages Burger : beef or chicken, cocktail sauce, pickled onions, Valiflette cheese, tomatoes, salad, pickles, local bacon

27,00€



• Burger Conscious

Steak de haricots rouges aux épices, sauce blanche Zaatar, confit d'oignons, pickles de cornichons, tomates, salade
Red bean patty, Za'atar white sauce, onion confit, pickles, tomatoes, lettuce.

27,00€

Nous utilisons de la bavette pour le Burger des Alpages, que nous hâchons à la demande.
Nos burgers sont servis avec des frites maison et salade.

Spécialités de la Vallée / Regional Specialities



• Vacherin boîte chaude de chez Chabert

Servi avec grenailles, charcuterie et salade

Hot cheese in a box, with potatoes, cooked cold meats and salad

31,00€

Plats à partager

Pour minimum 2 personnes en intérieur / Minimum 2 people indoors



• Fondue traditionnelle

Iseran, Abondance, servie avec sa salade verte

2 cheese fondue (Beaufort, Abondance) served with salad

28,00€/pers



• Fondue aux Cèpes des lutins

Iseran, Abondance, servie avec sa salade

3 cheeses fondue with ceps mushrooms and salad

31,00€/pers

Pour toutes les fondues, la planche de charcuterie est un supplément de 14,00€ qui comprend :
coppa, diots séchés, diots de sang, viande de boeuf, lard paysan (Charcuterie du père Rullier)

Nos fromages sont râpés par nos soins.

For all fondues, the cold meat plate is a 14,00€ extra. Our cheeses are homemade grated.

Menu enfant / Kids menu 17,00€
jusqu'à 10 ans / up to 10 years

Sirop bio Bigallet au choix / syrup

+

Galinette jambon fromage / Buckwheat pancake with ham and cheese

ou / or

Steak haché frites ou légumes / steak with fries or vegetables

ou / or

Aiguillettes de poulet crispy frites ou légumes / crispy chicken with fries or veggies

+

Crépinette ou boule de glace au choix / crepe or scoop of ice cream

Supplément

Frites maison 1 pers. / Homemade fries 1 pers. : 9,50€

Salade 1 pers. / Salad 1 pers. : 4,50€

Salade 2 pers. / Salad 2 people : 8,50€



PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

Le coin des galettes de Lil'

Buckwheat's pancakes corner

Les classiques / Classic

- *Fromage et jambon / ham and cheese* 17,00€
- *Complète (oeuf, jambon, fromage) / Complete : egg, ham, cheese* 19,00€

Les créations / Creations



• *L'avaline*

Iseran et Abondance de Savoie râpée par nos soins, Valiflette de la ferme de l'Adroit, lard paysan de la maison Rullier, pommes de terre, oignons confits
Grated cheese, Valiflette cheese, bacon, potatoes, candied onions

21,00€



• *La fermière*

Iseran de la ferme des Cousillons, Abondance de Savoie râpée par nos soins, figues des lutins, crème de Saint Marcellin, Coppa de la Maison Rullier et noix hachées (**sans coppa pour les végétariens**)
Grated cheese, figs, Saint Marcellin cream, Coppa, walnuts

21,00€



• *La champêtre*

Iseran de la ferme des Cousillons, Abondance de Savoie, crème, cèpes, châtaignes, butternut, potimarron, Tomme de Savoie
Grated cheese, mushrooms, cream, roasted vegetables, Tomme de Savoie cheese

21,00€

• *La Valdibrest*

Iseran de la ferme des Cousillons, Abondance de Savoie râpée par nos soins, crème moutardée, Diots de la maison Rullier, oignons confits
Grated cheese, mustard cream, Savoyard sausages, candied onions

21,00€

Toutes nos galettes sont servies avec salade verte.

Nos farines blanches viennent de Savoie, notre farine de sarrasin de Bretagne.

Nos oeufs sont BIO. Le fromage est râpé par nos soins

All of our creations buckwheat's pancakes are served with salad.

Our white flours come from Savoie, our buckwheat flour from Bretagne.

Our eggs are organic. Homemade cheese

Les Gourmandises d'Auriane

Auriane's Delicacies



• Faisselle de la Ferme de L'Adroit



Sucre/Sugar

Confiture de framboises/Raspberry jam

Crème de marrons/ Chestnut cream

6,50€

7,50€

7,50€

• Tiramisu du Moment

Selon l'envie d'Auriane

According to Auriane's mood

11,00€

• Café ou Thé Gourmand

(Possibilité Digestif Gourmand + 4,00€)

Gourmet coffee or tea (with after dinner liqueur + 4,00€)

14,00€



• Fondant au chocolat Bio

Praliné cacahuètes et noisettes , crème Anglaise vanille maison et sa glace

Dark chocolate brownie : Peanut & Hazelnut Praliné House-made vanilla custard and vanilla ice cream.

12,50€



• Assiette de Fromages des Fermes de chez Nous

Rencontre sur une assiette entre la ferme de l'Adroit et la ferme des Coussillons. Servie avec salade et confiture.

Local plate of cheese, served with salad and jam

15,00€

• Tarte citron meringuée

Confit citron verveine et sablé Breton

Lemon Meringue Tart

11,00€

• Brioche en vadrouille

Brioche perdue dulce de leche noix de pécan caramélisée et glace vanille

Dulce de Leche French Toast Caramelized pecans and vanilla ice cream.

14,00€



PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

Nos crêpes Crepes

• <i>La Gigi</i> Beurre sucre / Butter and sugar	5,50€
• <i>La John</i> Citron sucre / Lemon and sugar	6,00€
• <i>La Maya</i> Miel de Savoie de Pierre le Moulec / Honey	6,00€
• <i>La Bohemian Raspberries</i> Confiture de Framboises Bio (Les petits fruits de Magali) Framboises / Raspberries	6,50€
• <i>La Marronnette</i> Crème de marrons du clotteriou (Bio) / Organic chestnut cream	6,50€
• <i>La Mimichoc</i> Pâte à tartiner noisette et cacao l'atelier de Philomène / Hazelnut and cocoa spread	8,00€
• <i>La Yermat</i> Caramel beurre salé maison / Homemade salted butter caramel	7,50€
• <i>La Toto</i> Banane, pâte à tartiner noisette cacao L'atelier de Philomène, chantilly <i>Banana, hazelnut cacao spread, whipped cream</i>	9,50€
• <i>La Valseuse</i> Grand Marnier	9,50€

Supplément chantilly
Extra whipped cream : 2,00€

Supplément boule de glace
Extra scoop of ice cream : 3,00€

Les glaces artisanales des Alpes Artisanal ice cream

Chocolat , café , vanille, citron, framboise, caramel,Génépi
(chocolate, coffee, vanilla, lemon, raspberry, caramel, Génépi)
1 boule / 1 scoop : 4,00€ - 2 boules / 2 scoops : 7,50€