

l'Art des Mets



— RESTAURANT —

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

Local homemade products

On commence par / Starters

- | | |
|---|---------------|
| • <i>Soupe du jour</i>
Soup of the day | 16,00€ |
|---|---------------|



- | | |
|--|--|
| • <i>Croquilles du Saint Bernard de Pierre Le Moullec</i>
Savoie snails | |
|--|--|

les 6
les 12

16,00€
22,00€

- | | |
|--|---------------|
| • <i>Ceviche de Truite de la région</i>
aux agrumes façon Thaï
Trout ceviche with grapefruit and asian seasoning | 17,50€ |
|--|---------------|



- | | |
|---|---------------|
| • <i>Planche du monde</i> (en solo pour les gourmands ou à partager)
avec Houmous de betterave/feta, pois chiche cumin, falafels,
Muhammara, Naan
Plate with beet hummus and feta, chickpea with cumin, falafels,
Muhammara, Naan | 22,00€ |
|---|---------------|

- | | |
|---|---------------|
| • <i>Foie Gras maison et sa crème brûlée</i> (origine France)
pain brioché et sa confiture
Homemade Foie Gras and crème brûlée with brioche bread and jam | 24,00€ |
|---|---------------|

- | | |
|---|---------------|
| • <i>Oeuf Cocotte du moment</i> (10min d'attente minimum)
à base de champignons et de fromage de montagne, avec ses
mouillettes à l'huile d'olive et au thym
Casseroled egg with mushroom and cheese (10min waiting) | 21,00€ |
|---|---------------|

*Parce que l'appétit vient en mangeant,
on poursuit avec*

Because the appetite comes by eating, we continue with

Nos Tajines

- *Tajine d'Agneau*

Agneau au miel et cumin, pruneaux, amandes, carottes, pois chiches et romarin

Lamb Tajine with honey and cumin, prunes, almonds, carrots, chickpeas and rosemary

29,00€

- *Tajine de Kefta à l'oeuf poché*

Boulettes de boeuf maison aux épices, sauce tomate à la menthe

Kefta Tajine and poched egg, tomato sauce with mint

28,00€



- *Tajine de Falafels*

Sauce tomate à la menthe et aux épices accompagnée de falafels maison et de son oeuf poché (possibilité vegan)

Vegetarian Tajine with tomato sauce with mint and spices, with homemade falafels and poched 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.

- *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)

29€

- *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€



- *Dhal de lentilles corail*

pois chiches, pousses d'épinards et patates douces au curry Jaïpur et lait de coco, accompagné de Naan et de riz

Vegetables Dhal with coconut milk and curry, served with Naan

24€



• *Burger des Alpagnes*

à la viande hâchée 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
Alpagnes Burger : beef or chicken, cocktail sauce, pickled onions, Valiflette cheese, tomatoes, salad, pickles, local bacon

26,00€



• *Burger Conscious*

steak de falafels maison, sauce blanche Zaatar, crème de Saint Marcellin, courgettes grillées, oignons rouges, pickles, tomate, salade
Conscious Burger : homemade falafels steak, white sauce, Saint Marcellin cream, grilled zucchini, red onions, pickles, tomatoes, salad

26,00€

Nous utilisons de la bavette pour le Burger des Alpagnes, que nous hâchons à la demande

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

29,00€

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

27,00€/pers



• *Fondue aux Cèpes des lutins*

Iseran, Abondance, servie avec sa salade

3 cheeses fondue with ceps mushrooms and salad

29,00€/pers

• *Côte de boeuf, race selon arrivage (20min d'attente minimum)*

environ 1kg pour 2 personnes

servie avec son merveilleux gratin savoyard au Beaufort et sa cocotte de légumes sautés au beurre, sauce au bleu d'Auvergne et chimichurri
(20 min of waiting) Côte de boeuf, chimichurri and blue cheese sauce, served with savoyard gratin and buttered vegetables. Minimum 2 people

87,00€

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 16,00€
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 hâché frites ou légumes / steak with fries or vegetables

ou / or

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

+

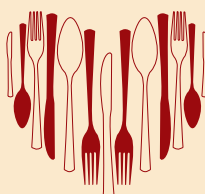
Crêpinette ou boule de glace au choix / crepe or scoop of ice cream

Supplément

Frites maison 1 pers. / Homemade fries 1 pers. : 9,00€

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

Buckwheat's pancakes corner

Les créations / Creations



- *La champêtre*

fromages de Savoie rapés par nos soins, crème, cèpes, châtaignes, butternut, potimarron, Tomme de Savoie

Grated cheese, mushrooms, cream, roasted vegetables, Tomme de Savoie cheese

19,50€



- *L'avaline*

fromages de Savoie râpés par nos soins, Valiflette de la ferme de l'Adroit, lard paysan de la maison Rullier, grenailles, oignons confits

Grated cheese, Valiflette cheese, bacon, homemade fries, pickled onions

19,50€



- *La fermière*

fromages de Savoie râpés par nos soins, figues des lutins, crème de Saint Marcellin, Coppa de la Maison Rullier et noix hâchées (possibilité végétarienne)

Grated cheese, figs, Saint Marcellin cream, Coppa, walnuts (veggie possibility)

19,50€

Les classiques / Classic



- *Fromage / Cheese ou Jambon / Ham*

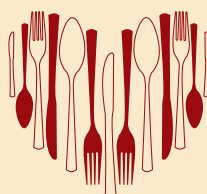
14,00€

- *Complète (oeuf, jambon, fromage) / Complete : egg, ham, cheese*

16,00€

Toutes nos galettes créations sont servies avec salade verte.
Nos farines blanches viennent de Savoie, notre farine de sarrasin de Bretagne.
Nos oeufs sont BIO.

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.



PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

Les douceurs de Lola Lola's sweets

- | | |
|--|--------|
| • <i>Cheesecake lime et yuzu et son coulis de fruits rouges maison</i> / Cheesecake lime and yuzu with homemade red fruit coulis | 12,00€ |
| • <i>Mi-cuit au chocolat Bio et sa boule de glace vanille</i> (10min d'attente) / Chocolate fondant and vanilla ice cream | 11,00€ |
| • <i>Tarte Tatin gourmande</i> sablé breton, caramel beurre salé, servie avec sa crème fraîche épaisse
Apple Tatin pie, biscuit, salted butter caramel, spices and cream | 11,00€ |
| • <i>Tiramisu selon son humeur</i> / Tiramisu of the day | 9,50€ |
| • <i>Café ou thé gourmand selon nos envies</i> (4 minis desserts)
Gourmet coffee or tea | 11,00€ |
| • <i>Digestif gourmand</i> (Genepi, chartreuse, limoncello, prune, poire)
Gourmet Genepi | 15,00€ |
|  • <i>Assiette de fromages des fermes de chez nous</i>
Ferme de l'Adroit et ferme des Coussillons
Local plate of cheese | 11,00€ |

Nos crêpes / Crêpes

- | | |
|--|-------|
| • Beurre sucre / Butter and sugar | 5,00€ |
| • Citron sucre / Lemon and sugar | 5,00€ |
| • Miel de Savoie / Honey | 6,00€ |
| • Confiture les petits fruits de Magali (Bio) / Organic jam | |
| Mûres / Blackberries | 6,50€ |
| Framboises / Raspberries | 6,50€ |
| • Crème de marrons du clotteriou (Bio) / Organic chestnut cream | 6,50€ |
| • La Mimichoc : pâte à tartiner noisette et cacao l'atelier de Philomène / Hazelnut and cocoa spread | 7,00€ |
| • Caramel beurre salé maison / Homemade salted butter caramel | 7,00€ |
| • La Toto : banane, pâte à tartiner noisette cacao L'atelier de Philomène, chantilly / Banana, hazelnut cacao spread, whipped cream | 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, chartreuse
(chocolate, coffee, vanilla, lemon, raspberry, chartreuse)
1 boule / 1 scoop : 4,00€ - 2 boules / 2 scoops : 7,50€

