

# CHALET D'ALTITUDE LA BERGERIE



le restaurant



F | O  
O | D

restaurant  
menu

## pour accompagner l'apéritif

saucisson - 200 g produit local 7 €

*fabriqué à Seez, maison Rullier.*

terrinen de porc - 200 g produit 8 €

*local fabriqué à Seez, maison Rullier.*

## la formule enfant 12 €

*jusqu'à 10 ans - until 10 years old.*

Linguines sauce bolognaise ou

Steak haché boucher frites

Mousse au chocolat maison ou petit pot de  
glace

*Bolognese pasta or beef burger with fries.*

## plat du jour 18 €

Demandez le au serveur

*Ask today's special to the waiter.*

## fondue Savoyarde 25 €

Servie avec des pommes de terre, salade et  
charcuterie. Prix par personne, sous  
réservation directement au restaurant.

*Served with potatoes, salad and mixed cold  
pork meat.*

# SALADES

## la Savoyarde

17 €

*mélange de salade verte, brique de reblochon, jambon cru, tomates cerises, pommes de terre, cramberries, oignons rouges, vinaigrette balsamique.*

*green salad, reblochon brick, ham, cherry tomatoes, potatoes, cramberries, red onions, balsamic vinaigrette.*

## la Bergère

17 €

*mélange de salade verte, tartine de chèvre chaud et pesto maison, tranche de lard grillé, tomates cerises, pomme, raisin sec, noix, vinaigrette balsamique.*

*green salad, melted goat cheese on bread & homemade pesto, grilled bacon, cherry tomatoes, apple, raisins, walnuts, balsamic vinaigrette.*

## la César

17 €

*mélange de salade verte, morceaux de poulet fermier, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar.*

*green salad, sliced farm chicken, cherry tomatoes, sliced parmesan, bread croutons, caesar sauce.*

## la Santé

18 €

*mélange de salade verte, quinoa, tomates cerises, pomelos, crevettes décortiquées, tartine de guacamole, graines de sésame, vinaigrette.*

*green salad, quinoa, cherry tomatoes, guacamole toast, grapefruit, shrimp, sesame seeds, vinaigrette.*

# VIANDES

## la belle entrecôte

23 €

*au beurre d'ail persillé accompagnée d'échalotes confites et des frites rustiques - env. 280g.  
served with garlic butter marbled, shallots and rustic fries.*

## brochettes de poulet fermier

19 €

*marinées au citron et thym et sa semoule aux herbes, poivrons, tomates, courgettes.  
chicken skewers cooked in a delicious marinade, lemon based and thyme, served with vegetable coucous.*

## souris d'agneau confite

25 €

*et son jus de miel et thym, servie avec son écrasée de pommes de terre et carottes.  
confit lamb shank, mashed potatoes, thyme & honey juice.*

## tartare de bœuf charolais

19 €

*au couteau servi avec frites et roquette.  
beef tartare served with rustic fries and green salad.*

## andouillette 5A

18 €

*sauce moutarde à l'ancienne et frites rustiques.  
special pork sausage skew cooked in mustard sauce.*

## cheese burger maison

18 €

*servi avec frites rustiques.  
homemade cheeseburger served with rustic fries.*

# SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE

## la tartiflette

19 €

*reblochon fondu sur pommes de terres, lardons, oignons, servie avec sa salade verte.  
melted reblochon cheese, potatoes, bacon, onions. Served with green salad.*

## la crique au beaufort

20 €

*galettes de pomme de terre gratinées au beaufort, jambon cru, fromage blanc, ciboulette et échalotes servie avec salade verte.  
melted beaufort on potatoes, cold pork meat, soft white cheese with chives and shallots.*

## la boite chaude

19 €

*crémeux du jura fondu au four accompagné de sa charcuterie, de ses pommes de terre et de sa salade verte .  
melted crémeux du jura, served with potatoes, cold pork meat and green salad.*

## fondue savoyarde - sur réservation

25 €

*pour minimum 2 personnes, servie avec pommes de terre, salade et charcuterie.  
served with potatoes, salad and mixed cold pork meat, 2 people minimum.*

# POUR SE RÉCHAUFFER

## velouté de couge

14 €

*courges, pommes de terre, crème, oignons, muscade, brisures de châtaignes*  
*butternuts, potatoes, cream, onions, nutmeg, sliced chestnuts.*

## linguines forestière

18 €

*linguines, mélange de cèpes et de morilles, crème, copeaux de parmesan*  
*linguine pasta prepared with creamy porcini & morel mushrooms sauce.*

## lasagne de légumes

17 €

*préparée avec des courgettes, carottes, tomates, ricotta, béchamel, basilic, herbes*  
*lasagna prepared with zucchini, carrots, tomatoes, ricotta, béchamel sauce and basil.*

## plat du jour

18 €

*demandez le au serveur*  
*ask the today's special to the waiter*





# FROMAGES

**fromage blanc battu nature**

6 €

*soft white cheese*

**fromage blanc battu au coulis de fruit rouge**

7 €

*soft white cheese with red fruit coulis.*

**fromage blanc battu aux herbes**

7 €

*soft cheese with herbs*

**assiette de fromage de Savoie**

9 €

*regional Savoy cheese, Tomme, Beaufort, Reblochon*



# DESSERT

maison

## assortiment gourmand

8 €

*assortiment de mignardises de notre pâtissière Blandine*  
*little sweet selection by our chef Blandine*

## chou craquelin citron meringué ♥

8 €

*lemon & meringue pie*

## tarte tatin et sa boule de glace vanille

8 €

*apple tart tatin served with vanilla ice cream*

## moelleux au chocolat, crème anglaise & sa glace vanille

8 €

*fluffy chocolate custard and vanilla ice cream*

## tarte myrtille

8 €

*blueberry tart*