

LA COURSIVE DES ALPES, par Laurent HILLAIRET



Ici, tout est fait maison - Here, everything is homemade.

A PARTAGER/ To Share

CROQUE JAMBON A LA TRUFFE ET BEAUFORT <i>Truffle ham and Beaufort cheese bread</i>	22
FOIE GRAS MAISON EN BALLOTTINE (100gr) <i>Homemade foie gras terrine</i>	26
PATÉ EN CROUTE DE FOIE GRAS, PORC ET VOLAILLE <i>Homemade poultry, foie gras and pork pie</i>	22
PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES (V) <i>Selection of cheeses from Alps</i>	21
PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE: mortadelle pistache, bresaola, jambon blanc à la truffe, spianata <i>Italian charcuterie board: mortadella pistachio, bresaola, white ham with truffles, spianata</i>	21
PLANCHE MIXTE, CHARCUTERIE ET FROMAGES <i>Charcuterie and cheeses board</i>	24
LES OEUFS MAYONNAISE A LA TRUFFE <i>Truffle eggs mayonnaise</i>	18
FRITES MAISON (V) <i>French fries</i>	8

ENTRÉES / Starters

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES, fregola au Beaufort et noix caramélisées (V) <i>Chestnuts soup, fregola pasta with Beaufort cheese and candied hazelnuts</i>	Petit 17/ Grand 22
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET VOLAILLE, émulsion morilles <i>Chicken with mushrooms fricassée, moerls emulsion</i>	18
RACLETTE AERIENNE, brioche en pain perdu, crumble de raclette (V) <i>Espuma of Raclette cheese, brioch bread cooking as pain perdu's style, raclette crumble</i>	17
HOUMOUS, pois chiche, crémeux burrata, avocat grillé et grenade (V) <i>Chickpea houmous, creamy burrata, grilled avocado and pomegrenate</i>	Petit 17 / Grand 26
VITELLO TONNATO, veau et sauce au thon et câpres, harissa de carottes et parmesan <i>Veal slices with tuna and capers sauce, carrots sauce and parmesan cheese</i> (🍴)	22
SAUMON GRAVLAX, label rouge, pickles de légumes <i>Marinated red label salmon as gravlax' style, vegetables pickles</i> (🍴)	26

PIZZAS

SPIANATA: base tomate, mozzarella fior di latte, spianata, roquette, parmesan <i>Tomato, Mozzarella Fior di latte, spianata, arugula salad, parmesan cheese, arugula salad</i>	24
TARTUFO: base crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc à la truffe, truffe noire et roquette <i>Cream, Mozzarella Fior di latte, truffle ham, black truffle and arugula salad</i>	48
CLASSICO MARGARITA: Base tomate, mozzarella fior di latte, basilic (V) <i>Tomato, Mozzarella Fior di latte, basil</i>	19
MOZZA LOVER: Base tomate, mozzarella fior di latte, burrata, scarmozza fumée, basilic, roquette (V) <i>Tomato, Mozzarella Fior di latte, burrata, scarmozza, basil, arugula salad</i>	25

PLATS / Main Courses

« LA » SALADE CAESAR, bacon, volaille rôtie, parmesan <i>Caesar salad, roasted chicken, bacon and parmesan cheese</i>	25
VÉRITABLES LINGUINI CARBONARA, guanciale (lard italien) <i>True carbonara linguini</i>	26
« MÉRIBURGER » AU BEAUFORT, steak haché, lard croustillant, confit d'oignons, roquette, frites maison <i>Special Home made Burger bun with beef meat, Beaufort cheese, crispy bacon, candied onions, French fries</i>	29
BOEUF CONFIT DE « 8 HEURES », foie gras poêlé, gnocchi au parmesan <i>Confit beef « 8 hours » with roasted foie gras, parmesan gnocchi</i>	41
RIS DE VEAU, spaetzle, panais rôti <i>Sweatbread roasted, spaetzle and grilled parsnip</i>	46
FILET DE BOEUF AUX POIVRES, croustillant de pommes de terre et morilles <i>Beef tenderloin with peppers, crispy potatoes and morels mushrooms</i>	48
SAINT-JACQUES POÊLÉES, risoni et celeri en risotto au Comté <i>Roasted scallops, risoni and celeri risotto with Comté cheese</i>	39
POULPE SNACKÉ, ravioles de Ricotta, chou-fleur grillé, émulsion curry-gingembre <i>Snacked octopus, Ricotta ravioli grilled cauliflower, curry-ginger sauce</i>	35
LÉGUMES DU MOMENT  <i>Cooked vegetables of the moment</i>	Petit 11/ Grand 23

CÔTÉ ALPES/ Alps side (prix par personne/ min 2 personnes / min 2 people)

FONDUE SUISSE, SALADE  <i>2 cheeses fondue (vacherin fribourgeois, gruyère suisse), salad, roasted potatoes</i>	30
FONDUE SUISSE A LA TRUFFE NOIRE FRAICHE, SALADE  <i>2 cheeses fondue with fresh black truffle, salad</i>	59
ASSIETTE DE JAMBON BLANC A LA TRUFFE <i>Truffle ham plate</i>	15

A PARTAGER POUR DEUX/ For 2 people (Min 30mn)

CÔTE DE BOEUF DE 800 GR, frites maison <i>Rib of Beef, homemade french fries</i>	105
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, légumes rôtis <i>Lamb shoulder slowly cooked, roasted vegetables</i>	83

DESSERTS / Desserts

LA POIRE POCHÉE FAÇON BELLE-HÉLÈNE <i>Poached pear as Belle-Hélène's style</i>	13
BABA AU RHUM, confit d'oranges et chantilly vanillée <i>Rhum baba cake, orange jam and vanilla chantilly</i>	12
TARTELETTE AU CHOCOLAT, crémeux et mousseux, glace noisette <i>Chocolate creamy and foamy tart, hazelnuts ice cream</i>	14
RIZ AU LAIT, fruits secs torréfiés (noisettes, amandes, pistaches), caramel crémeux au beurre salé  <i>Rice pudding, roasted nuts (hazelnuts, almonds, pistachios), creamy salted butter caramel</i>	11