

Pour l'apéritifs entre amis

An aperitif between friends

En famille ça marche aussi

works for family's too

Saucissons de Savoie.....9,50 €

Au choix Vin de Savoie, Herbes, Reblochon

French cured Savoy sausage choice : Savoy wine, Herbs, Reblochon

Demi-saucisson de Savoie.....5 €

Half cured Savoy sausage

Assiette de charcuterie.....15 €

Jambon de Savoie, Filet de porc fumé, Rosette, Pancetta

Cured meat platter Savoy ham, Smoked pork filet, Rosetta, Pancetta

Assiette de fromage.....15 €

Abondance; Comté fruité, Chèvre cendré, Reblochon

Cheese platter Abondance, Fruity Comté, Ash-coated goat's cheese, Reblochon

Duo charcuterie - fromage.....19 €

Mixed platter of cured meat and cheese

Les entrées

Starters

Parce que tout a un début

Because everything has a beginning

Saumon fumé par nos soins et sa crème d'aneth.....17 €

Home made smoked salmon with dill cream

Soupe à l'oignon gratinée aux 3 fromages.....12 €

French onions soup

Foie gras au ratafia de champagne et son caviar de myrtilles.....20 €

Home made duck foie gras and it's blueberry caviar

Avec son verre de Monbazillac.....25 €

With a glass of Monbazillac (sweet withe wine)25 €

Cassiolette d'escargots à la crème d'ail et aux amandes torréfiées (12 esc.)...15 €

creamy garlic snails cassiolette with toasted almonds (12 snails)

Pour la bonne conscience, quoique...

To be healthy, or not...

Salade de chèvre en duo.....en entrée 10 €.....en plat 18 €
Duo goat's cheese salad.....as a starter.....as a main course
Salade mesclun, Fritos de betterave, tomates cerises, Oignons rouges, Crottin de chèvre et chèvre cendré
Mesclun salad, Beetroot crisps, Cherry tomatoes, Red onions, Goat's crottin and ash coated goat's cheese

Salade Le Close-up.....en entrée 11,50 €.....en plat 21 €
Le Close-up salad.....as a starter.....as a main course
Salade mesclun, Magret de canard fumé par nos soins, Foie gras, Gésiers confits, Pommes de terre, Oignons frits
Mesclun salad, Home made smoked duck breast, Foie gras, Gizzard confit, Potatoes, Crispy onions

Salade du végétarien gourmand...en entrée 9 €.....en plat 16 €
Gourmand vegetarian's salad.....as a starter.....as a main course
Salade mesclun, Aubergines confites, galette tiède carotte-courgette, tomates cerises, tagliatelles de carottes, jeune épis de maïs,
Oignons frits, Pousse de poireaux
Mesclun salad, Eggplant confit, Carrots-zucchini's pancake, Cherry tomatoes, Carrots tagliatelles, Baby corns, Crispy onions, Leeks sprouts

Les viandes

Meats

Merci la chaîne alimentaire

Thanks to the food chain

Filet de boeuf à la forestière et son gratin dauphinois 200g.....32 €
Beef fillet with a mushrooms sauce with potatoes gratin 200g

Entrecôte beurre maître d'hôtel et sa poêlée de légumes 250g.....28 €
Rib-eye steak with garlic butter and vegetables 250g

Magret de canard au poivre de Sichuan et ses pommes grenailles 200g...26 €
Duck breast with Sichuan pepper sauce and sautéed potatoes

Coq au vin de Savoie.....25 €
No need to translate

Suprême de poulet jaune au champagne et sa polenta crémeuse.....27 €
Yellow Chicken supreme with champagne sauce and creamy polenta

Les Poissons

Fishes

Et oui, même à la montagne

Yes, even up the mountains

Risotto de rougets à la crème de crustacés.....30 €
Red mullet risotto with a sea food cream

Lomo de thon au pesto à l'ail des ours.....29 €
Smoked tuna steak with a wild garlic pesto and sautéed potatoes

Les Burgers

Burgers

Il est où Ronald ?

Where is Ronald ?

Le classique.....16,50 €

Salade iceberg, Steak haché 180g, Fromage fondu, Ketchup, Oignons rouges, Tomates
Iceberg lettuce, Beef 180g, Melt cheese, Ketchup, Red onions, Tomatoes

Le chicken burger.....18,50 €

Salade iceberg, Haché de poulet 180g, Sauce au fromage frais ail et fines herbes, Tomates, Oignons frits
Iceberg lettuce, Chicken steak, Fresh cheese sauce, Tomatoes, Crispy onions

Le savoyard.....19,50 €

Salade iceberg, Steak haché 180 g, Crème de reblochon, Fromage à raclette, Oignons frits
Iceberg lettuce, Beef 180g, Reblochon cream, Raclette cheese, Crispy onions

Le Menu enfant

Children menu

Ils ont surement faim aussi

They might be hungry too

En plat

Cheese burger, Frites *ou* Haché de poulet snacké, Frites
Cheese burger, French fries *or* Chicken steak, French fries

En dessert

Crème brulée vanillée *ou* Glace deux boules
vanilla crème brulée *or* Two scoops ice cream
Vanille, Chocolat, Café, Menthe-chocolat, Fraise, Framboise, Citron, Poire
Vanilla, Chocolate, Coffee, Mint-chocolate, Strawberry, Lemon, Pear

14 €

Incontournable, surtout ici... Et comme partout ailleurs, les spécialités, hormis la tartiflette, sont pour deux personnes minimum elle prix est pour une personne

A must try, especially here.... And like every where else, traditional specialities, apart from the tartiflette, these are for People minimum and the price is per person

Tartiflette.....19 €

Servie avec salade verte

Fondue aux trois fromages / Three cheese fondue.....22 €

Abondance, Comté fruité, Meule de Savoie au lait cru. Servie avec salade verte

Avec charcuterie / With cured meat.....28,50 €

Fondue à l'ail des ours / wild garlic cheese fondue.....23,50 €

Abondance, Comté fruité, Meule de Savoie au lait cru, Ail des ours. Servie avec salade verte

Avec charcuterie / With cured meat.....30 €

Fondue aux cèpes et bolets / Mushrooms fondue.....25 €

Abondance, Comté fruité, Meule de Savoie au lait cru, Cèpes et bolets. Servie avec salade verte

Avec charcuterie / With cured meat.....31,50 €

Raclette traditionnelle / Traditional raclette.....29,50 €

Raclette à l'ail des ours / wild garlic raclette.....32 €

Raclette au foin (suivant disponibilité de notre affineur).....35 €

Hay raclette (not always available)

Toutes nos raclettes sont servies avec charcuterie, pommes de terre en robe des champs et salade verte

De plus elles sont toutes au lait cru

All our raclettes are served with cured meat, potatoes and green salad

And they are non-pasteurized

Supplément charcuterie / Extra cured meat.....9 €

Pour une fois que le client peut faire le travail du cuisinier, pourquoi s'en priver ? ;-)
For once that the customer is doing the chef job, why wouldn't do ? ;-)

La Porcine.....27 €
Viande de porc 200g
Pork meat 200g

La périgourdine.....28 €
Viande de canard 200g
Duck meat 200g

La Bovine.....30 €
Viande de boeuf 200g
Beef meat 200g

La Royale.....32 €
Porc, Canard, Boeuf 250g
Pork, Duck, Beef 250g

Supplément de viande 80g / Extra meat 80g.....9 €

Les pierres chaudes sont servies avec pommes de terre grenailles et salade verte
Elles sont également pour deux personnes minimum et le prix est par personne
All the hot stones are served with sautéed potatoes and green salad
They're also for a minimum of two people and the price is per person

Les desserts

Desserts

Vous n'allez pas partir comme ça

Don't go without

Trilogie de crème brûlée.....	9 €
Vanille, Framboise, Pistache / Vanilla, Raspberry, Pistache	
Tiramisu au Toblerone.....	9 €
Tarte au citron à la meringue croustillante.....	8,50 €
Lemon tart with crispy meringue	
Croustillant au chocolat.....	9 €
Crispy chocolate mousse	
Café gourmand.....	11 €
Coupe de champagne Le Close-up gourmande.....	16 €
Bouteille champenoise.....	Avec marc de champagne / with alcohol 11 €
Charlotte aux framboises et aux biscuits rose de Reims	
Raspberry Charlotte with pink biscuits of Reims	
sans alcool / without alcohol 9 €	
Boule de glace artisanales / hand made ice cream.....	2,50 €
Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Menthe-chocolat, Framboise, Citron, Poire, Rhum-raisins	
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coffee, Mint-chocolate, Raspberry, Lemon, Pear, Rum-raisins	
Dame blanche.....	9 €
Glace vanille, Chocolat fondu, Chantilly / Vanilla ice cream, Melt chocolate, Chantilly cream	
Chocolat ou café liégeois.....	9 €
Glace chocolat, Chocolat fondu, Chantilly ou Glace café, Café espresso, Chantilly	
Chocolate ice cream, Melt chocolate, Chantilly cream or Coffee ice cream, Espresso coffee, Chantilly cream	
Colonel.....	10 €
Glace citron, Vodka / Lemon ice cream, Vodka	
Poirée.....	10 €
Glace poire, Eau de vie de poire / Pear ice cream, Pear brandy	
Mentholée.....	10 €
Glace menthe-chocolat, Get 27 / Mint-chocolate ice cream, Get 27	
La Close-up	11 €
Glace rhum-raisins, Marc de Champagne / Rum-raisins ice cream, Champagne marc	