

Ancienne grange à foin familiale, en 1988 Mireille, ma maman, décide de créer ce restaurant, dans un lieu unique, là où le temps s'écoule plus lentement qu'ailleurs.
Naît alors « Chez Mireille », lieu-dit le Darbelin et l'aventure commence.

Maman aux fourneaux, Papa à l'approvisionnement l'hiver, une belle histoire de famille tout le monde est là, Cédric, Johanny et Moi mettons la main à la pâte.
Merci à toute ma famille d'avoir soutenu « Chez Mireille ». Et merci Maman, pour ton courage, ton acharnement, ta simplicité.

Les années défilent et le restaurant grandit. Mon ambition pour exercer le métier de chef murit et l'envie de reprendre le restaurant également.

Après mon école hôtelière et des stages magnifiques, nous voilà en 2005 ou je décide de poursuivre l'histoire avec maman. Je m'adapte aux saisons, à la clientèle et aux produits locaux toujours à la recherche de créer de nouveaux plats.
J'en profite pour vous remercier car c'est grâce à vous que j'évolue aussi dans ma cuisine, une cuisine légère et colorée.

Et puis la Vie fait parfois que deux chemins se croisent à nouveau ; ainsi naît alors un nouveau départ. Youri, chef pâtissier, champion du monde de pâtisserie en 2003 exerce son métier avec passion et dévouement.
Une pâtisserie créative et riche en finesse.

**Mireille, Youri et moi concrétisons notre rêve en vous accueillant
dans ce petit coin de paradis.
Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment.**



Nadia

Petit Clin d'œil à nos Fournisseurs

Pour favoriser le commerce de proximité, préserver l'environnement
et valoriser les produits de notre région

Pain et Compagnie , Boulangerie
Sallanches

Gaec, D'arpenaz, Agneau
Sallanches

La Ferme de l'Abérieux ,Bleu, Tomme
Cordon

Maison Pineau , Saucisson
Magland

Coopérative du Val d'Arly , Praz sur Arly

Ferme des Armaillis , Chèvre frais,
fromage d'Hérens
Sallanches

Haute Savoie Fromage, Sallanches

Les Jardins d'Elie, Fruits et légumes Bio
Passy

Mme Bochet Françoise , Héliciculture
Villard sur Doron

Gaec Les Montagnards , Tomme, Porc
Combloux

Brasseur La Bacchante , Bières Bio
Sallanches



Les Entrées



Tartine Végétale aux Petits Légumes Croquants et
Son Nougat de Chèvre Frais, Gaspacho

15€

Barre de Foie Gras Mi -cuit, Crumble Salé, Gelée de Cassis Myrtille
Chutney gourmand surprise

18€

Pain Perdu Brioché aux Escargots,
Emulsion à l'Ail des Ours, Croquant Chlorophylle

16€



Thon Mariné par nos soins en Carpaccio,
Eclair de Légumes du Soleil à la Gelée de Pissenlit

15€



Salade au Mille et Une Couleurs, Fines Herbes
et Jeunes Pousses, Vinaigrette Exotique

12€

Les Plats



Risotto d'Epeautre aux Champignons du Marché et Tomme de Montagne,
Emulsion aux Cèpes 17.80€

Lotte Façon Paysanne et ses Calamars,
Polenta au Citron Olive, Crème Safranée 25€

Agneau d'Arpenaz en Deux Façons,
Jus Thym et Menthe; Petits Pois à la Chartreuse Verte 29€

Magret de Canard Monochrome, Caramel de Mondeuse à la Myrtille,
Garniture Violine du Marché 23€



Le N'Wok :
Nouilles de Riz Sautées aux Noix de Cajou et Légumes Croquants 17€



Du Haut de nos Montagnes...



	Prix par pers/	
Fondue Savoyarde Trois Fromages, <i>servie avec Salade Verte</i>	16.00 €	} Min } 2pers
Fondue Savoyarde Trois Fromages aux Cèpes, <i>servie avec Salade Verte</i>	19.00 €	

Notre sélection de Fromage Abondance, meule de printemps, beaufort
Supplément Charcuterie 5.50€/pers

Fondant du Val D'Arly	18.80€
<i>comme un vacherin, servi avec charcuterie, salade verte et pomme de terre</i>	
Berthoud	18.80€
<i>Fromage d'abondance fondu au four avec une pointe d'ail et vin blanc</i> <i>Servi avec charcuterie, salade verte et pomme de terre</i>	
La Planche de Farcement Poêlé et son Jambon Fumé de Pays, Salade Verte	17€

Uniquement sur réservation Minimum 2 Personnes


Tartiflette	18.80 €
<i>Servie avec charcuterie et salade verte</i>	
Farcement « dès la sortie du Moule »	22 €
<i>Excellent accord entre le sucré et le salé : pomme de terre râpée avec raisins, abricots, pruneaux, cuit dans un moule à cheminée bardé de lard. Servi avec charcuterie et salade verte</i>	

Sans Oublier...le coin du Frédys

Le fédys était une maison où l'on conservait le fromage, la crème et le lait

Notre Sélection de Fromages d'Ici	6.00€
Faisselle et sa Pointe de Crème Fraîche	4.80€
Faisselle aux Myrtilles et sa Pointe de Crème Fraîche	5.60€

« Pour Terminer...en Douceur »

Allumette Framboise et son Granité, Sauce Abricot Vanillée	10.00€
Dôme Craquant « Mojito » et sa Salade d'Ananas aux Herbes Folles	10.00€
Méli Mélo Myrtille Vanille sur un Fin Sablé et Guimauve Fondante	10.00€
 Tarte Chocolat 100% Vegan et son Croustillant Noisette Amandes Torréfiées	10.00€

Café Très Gourmand (supplément de 1.50€ menu) 8.20€



Pour Terminer...en Fraîcheur,
Notre Carte des Coupes Glacées

Coupe Pina Colada	7.80€
Glace Vanille, Glace Coco, Ananas Semi Confit au Rhum, Crème Fouettée	
Coupe Velours	7.80€
Sorbet Pêche, Abricot Rôti au Romarin, Coulis de Pêche de Vigne Groseille, Crème Fouettée	
Coupe de la Dame de Pique	7.80€
Glace Chocolat, Glace Vanille Infusion Gousse de Bourbon, Sauce Chocolat, Crème Fouettée	
Coupe des Pères Chartreux	7.80€
Glace Vanille Infusion Gousse de Bourbon, Raisins Secs Macérés à la Chartreuse Verte, Crème Fouettée	
Coupe Williamine	7.40€
Sorbet Poire, Eau de Vie Poire William	
Coupe deux Boules	4.50€
Trilogie de votre choix	6.00€

Nos Parfums :

Glace : Vanille infusion gousse de Bourbon, Café irlandais,
Coco, Barbapapa

Sorbet : Poire, Pêche, Framboise, Mangue, Chocolat

***Supplément Chantilly 1.80€**



Menu « 100 » Regrets

Tartine Végétale aux Petits Légumes Croquants et
Son Nougat de Chèvre Frais, Gaspacho

Ou

Thon Mariné par nos soins en Carpaccio,
Eclair de Légumes du Soleil à la Gelée de Pissenlit

* * *

Magret de Canard Monochrome, Caramel de Mondeuse à la Myrtille,
Garniture Violine du Marché

Ou

Risotto d'Epeautre aux Champignons du Marché et Tomme de Montagne,
Emulsion aux Cèpes

* * *

Dessert au Choix

Entrée, plat, dessert 35€

Entrée, plat, fromage, dessert 38.50€



Menu « 100 % » Plaisir

Mise en Bouche

* * *

Foie Gras Mi-cuit, Crumble Salé, Gelée de Cassis Myrtille

Ou

Pain Perdu Brioché aux Escargots,
Emulsion à l'Ail des Ours, Croquant Chlorophylle

* * *

Petite Pause

* * *

Agneau d'Arpenaz en Deux Façons,
Jus Thym et Menthe; Petits Pois à la Chartreuse Verte

ou

Lotte Façon Paysanne et ses Calamars
Polenta au Citron Olive, Crème Safrané

* * *

Dessert au Choix

Entrée, plat, dessert 40€

Entrée, plat, fromage, dessert 43.50€



Menu Bout'Chou

Réservé au moins de 12 ans

10.20€

Rillette de Carottes,
Radis et Fromage Frais

Ou

Maxi Brochette de Saucisson et Tomate

* * *

Filet de Volaille à la Crème

Ou

Steak Haché

Frites ou Garniture du Jour

* * *

Panna Cotta Nutella

Ou

Parfait Glacé Vanille aux Pépites de Brownies, Sauce Caramel



Nous aiguiserons nos couteaux et surtout votre appétit.

Un « Menu Epicurien » à 25€ (du lundi au samedi)

**et des suggestions vous seront régulièrement élaborées
avec les produits du marché.**