

*Ouvert
hiver et été*



Balade gourmande au pays des sorbiers à la croisée des 3 vallées

A gourmet excursion in the land of the rowan tree, where the 3 Valleys meet
Kulinarische Reise durch die Region der Ebereschen im Herzen der 3 Täler



Nos Entrées

STARTERS | VORSPEISEN

Notre Planche Lou Tantin à partager 23.00 €

À partager, idéal pour l'apéritif avec saucisson, terrine de nos montagnes, fromage et frites de polenta

Our 'Lou Tantin' platter to share is perfect for an aperitif, with cold sausage, mountain terrine, cheese and polenta fries

Unsere Platte „Lou Tantin“ zum Teilen - Zum Teilen, perfekt als Vorspeise, mit Wurst, Pastete aus unseren Bergen, Käse und Polenta-Pommes

Soupe à l'oignon de Pépé Guste 13.00 €

Onion soup, Grandpa Guste style

Zwiebelsuppe à la Pépé Guste

Salade verte avec ses légumes marinés 6.00 €

Green salad with marinated vegetables - Vegetarian dish

Blattsalat mit mariniertem Gemüse - Vegetarisches Gericht

Salade du Corbeleys 18.00 €

Salade, tomate confite, légumes marinés, verrine de chèvre frais, compotée de figue, noix, miel et toast

Corbeleys Salad with green salad, sun-dried tomatoes, marinated vegetables, fresh goat's cheese verrine, figs compote, nuts, honey and toast - Vegetarian dish

Corbeleys-Salat - grüner Salat, kandierte Tomaten, mariniertes Gemüse, frischer Ziegenkäse

Verrine, Feigenkompott, Nüsse, Honig und Toast - Vegetarisches Gericht

Salade du Berger 18.00 €

Salade verte, poitrine de porc séchée, tomates confites, légumes marinés, tomme de Savoie et pomme de terre en robe des champs

Green salad, dried pork belly, sun-dried tomatoes, marinated vegetables, Tomme de Savoie (a mild cow's milk cheese), and skin-on potato.

Blattsalat, getrockneter Schweinebauch, getrocknete Tomaten, mariniertes Gemüse,

Tomme de Savoie (Käse) und Pellkartoffeln

Omelette du Chalet 15.50 €

Avec son Beaufort, jambon cru, champignons frais, accompagnée d'une salade verte

Chalet omelette - With its Beaufort cheese, raw ham, fresh mushrooms, served with a green salad

Hütten-Omelett - Mit Beaufort (Käse), rohem Schinken, frischen Champignons, an Blattsalat





Nos Pâtes

PASTA DISHES | NUDELGERICHTE

Pâtes

16.00 €

Savoyarde (Pancetta, crème, échalote, tomme et chips de beaufort)

Pasta - Pancetta, cream, shallots, Tomme cheese and Beaufort chips

Pasta - Pancetta, Sahne, Tomme-Käse, Schalotten und Beaufort crisp

Pasta de la Mama

17.00 €

Avec Diots, sauce mijotée, tomates, oignons, ail, carottes)

Mummy Pasta - With diot sausages in a sauce made with tomatoes, onions, garlic and carrots

Mamas Nudeln mit Diots, gekochter Soße, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Karotten

Sans Diots

15.00 €

Without diot sausages

Ohne Diot-Würstchen



Nos Spécialités

SPECIALITIES | SPEZIALITÄTEN

Quiche de Mémé Nini

Tarte au fromage de chèvre, servi avec jambon cru et salade verte

20.00 €

Grand Ma Nini quiche - A goat cheese quiche served with raw ham and green salad

Oma Nini Quiche - Quiche mit Ziegenkäse, serviert mit Rohschinken und grünem Salat

Tarte au fromage de chèvre et salade verte



18.00 €

Grand Ma Nini quiche - A goat cheese quiche and green salad - vegetarian dish

Oma Nini Quiche - Eine Ziegenkäse-Quiche, serviert mit grünem Salat - Vegetarisches Gericht

Assiette de l'alpage

23.00 €

Charcuteries (poitrine de porc séchée pancetta, jambon cru), salade verte, fromage fondu et pommes de terre

Cold pork meats (cured pork belly, pancetta, cured ham), green salad, melted cheese and potatoes

Hüttenteller - Wurstwaren (getrocknete Schweinebrust, Pancetta-Speck, Rohschinken), grüner Salat, geschmolzener Käse und Kartoffel

Ravioles gratinées au Reblochon avec salade verte



22.00 €

Ravioli au gratin with Reblochon cheese and green salad - vegetarian dish

Überbackene Ravioli mit Reblochon-Käse, grüner Salat - Vegetarisches Gericht

La Pela avec salade verte

22.00 €

Gratinée de pommes de terre avec reblochon, lardons et crème

Gratin of potatoes with cubed bacon bits, melted Reblochon cheese and cream

Kartoffelgratin mit Reblochon-Käse, Speckwürfeln und Rahmsoße, serviert mit grünem Salat

Tommiflette avec salade verte

22.00 €

Gratinée de pommes de terre avec tomme de Savoie, lardons et crème

Tommiflette with green salad, gratin of potatoes with Tomme de Savoie cheese, cubed bacon bits and cream

Tommiflette mit grünem Salat, Kartoffelgratin mit Tomme de Savoie-Käse, gewürfelten Speckstücken und Sahne

Croziflette avec salade verte

24.00 €

Gratinée de Crozets, lardons, reblochon et crème

Oven baked Crozets (savoyard pasta) with grilled cubed bacon bits, melted Reblochon cheese and cream

Gratin mit Crozets (spezielle Teigwaren der Savoie), Speckwürfeln, Reblochon-Käse und Rahmsoße

Fricassée de diots

22.00 €

Crozets crémeux au Beaufort

Diot fricassee served with creamy Beaufort crozets

Diot-Frikassee serviert mit cremigen Beaufort-Crozets

Assiette de frites crème fromagère



10.00 €

Cheddar fumé et oignons croustillants

French fries with cream cheese (a sauce made with smoked Cheddar and crispy fried onions) - vegetarian dish

Pommes-Teller mit Käsecreme (geräucherter Cheddar und Röstzwiebeln) - Vegetarisches Gericht

Les Crozets : ces pâtes réalisées à partir de farine de blé étaient fabriquées par notre tante Marie. Les Crozets étaient étirés sur une longueur d'environ 15 cm. Afin de faciliter leur cuisson, nous vous proposons des Crozets fabrication artisanale de forme carrée au goût bien particulier. Une fois en bouche, les saveurs de tous les ingrédients de base ressortent...





Nos Viandes

MEAT DISHES | FLEISCHGERICHTE

L'express du Corbeleys **Steak haché Frites** 15.00 €

Ground beef patty and French Fries

Hacksteak mit Pommes

Burger Montagnard et ses frites 20.00 €

Pain burger, steak haché du boucher, crème fromagère (cheddar fumé), pancetta, oignons croustillants, salade, tomates confites

Burger bun with minced steak, cream cheese (smoked Cheddar), pancetta, crispy fried onions, salad, sun-dried tomato and French fries

Burgerbrötchen, Hacksteak vom Metzger, Käsecreme (geräucherter Cheddar),

Pancetta, Röstzwiebeln, Salat, getrocknete Tomaten und Pommes

Tartare de bœuf 23.00 €

Cornichons, oignons rouge, fleur de câpres et jaune d'œuf, servi avec frites et salade verte

Beef tartare prepared with pickles, red onions, caper flowers and egg yolk. served with green salad and fries

Rindertatar zubereitet mit Gurken, roten Zwiebeln, Kapernblüten und Eigelb. serviert mit grünem Salat und Pommes frites



Noix d'entrecôte 28.00 €

Sauce gorgonzola, frites et salade verte

Entrecôte nuts with gorgonzola sauce served with green salad and fries

Entrecôte-Nüsse mit Gorgonzolasauce, serviert mit grünem Salat und Pommes Frites

Aiguillettes de poulet gratinées à la Belvelloise 22.00 €

Crème de poireaux, pancetta, Beaufort, noisettes de polenta gratinées au gorgonzola et noix torréfiées

Chicken strips au gratin à la Belvelloise - Creamy leeks, pancetta, beaufort, hazelnuts of polenta gratinated with gorgonzola and roasted walnuts

Überbackene Hähnchenstreifen à la Belvelloise - Cremiger Lauch, Pancetta, Beaufort, Haselnüsse aus Polenta, gratiniert mit Gorgonzola und gerösteten Walnüssen

Côte de cochon fermier 26.00 €

Sauce aux petits oignons caramélisés et embeurrée de chou

Pork chops farmhouse style. Sauce with little caramelised onions, buttered cabbage

Kotelett vom Freilandschwein. Sauce mit karamellisierten Frühlingszwiebeln und an Butter gedünsteter Weißkohl (Embeurree)



Cuisine faite maison

HOMEMADE COOKING
HAUSGEMACHTE GERICHTE

12.00 €

Menu des Petits

CHILDREN'S MENU
KINDERMENÜ

Pâtes Savoyarde ou Pâtes de la Mam

Savoyard pasta or Mummy pasta
Nudeln „Savoyarde“ oder Pasta à la Mama

ou steak haché avec frites
or ground beef patty with French fries
oder Gehacktessteak mit

Pommes Frites

Glace ou Crêpe au chocolat ou sucre

Ice cream or Crepe with chocolate or sugar

Eis oder Krepp mit Schokolade oder Zucker



Nos Fromages

CHEESES | KÄSESPEZIALITÄTEN



Assiette de fromages de Savoie 9.00 €

Savoyard cheese platter / Käseteller (Savoyer Käse)

Fromage blanc À la crème, aux myrtilles ou au miel 7.50 €

Fromage blanc made with with cream, bilberries or honey

Rahmquark mit Heidelbeeren oder Honig

Yaourt de brebis de la Ferme de Serge la Trantsa 8.00 €

À la crème, aux myrtilles ou au miel

Yoghurt made with sheeps milk from local farm, Serge la Trantsa, served with cream, bilberries or honey

Schaaftmilchjoghurt vom Bauern

Les Gourmandises du chalet

DESSERTS | UNSERE DESSERTS « LES GOURMANDISES DU CHALET »

Dessert du Jour 8.00 €

Dessert of the Day / Dessert des Tages

Mousse au chocolat 9.00 €

Chocolate Mousse / Schokomousse

Café douceur 9.00 €

Coffee and desserts / Kaffee gourmand

Thé douceur 10.00 €

Tea and desserts / Tee gourmand

Tarte de Geffriand 9.00 €

Tarte aux myrtilles recouverte d'une crème brûlée

Bilberries tart with a crème brûlée covering

Heidelbeerkuchen überdeckt mit crème brûlée. Vanillecreme mit Karamellkrokant



Éclair pomme caramélisée, crème mascarpone vanille et éclats de marrons glacés 9.50 €

caramelized apple éclair, vanilla mascarpone cream and candied chestnut pieces

karamellisiertes Apfel-Eclair, Vanille-Mascarpone-Creme und kan

Gourmandises du Pépé Tantin 10.00 €

Farçon, rissoles, tarte de Geffriand

3 Dessert specialties from the Belleville Valley (Farçon, Rissoles and a bilberries tart)

Kuchenspezialität der Savoie, Farçon (savoyischer süß-salziger Kartoffel-Trockenfrüchte-Kuchen),

Teigtaschen, Blaubeerkuchen



L'après-midi à partir de 15h,
nos goûters gourmands vous
régaleront !

Every afternoon from 3.00pm we serve
delicious treats for your pleasure

Erfreuen Sie sich nachmittags ab 15 Uhr
an unseren Leckereien zur Kaffeezeit

Nos Vins

WINES | WEIN



Vins au verre

VIN BLANC/ROSÉ	<i>Viognier, Chignin, Gamay Rosé</i>	12 cl	5.00 €
VIN ROUGE	<i>Gamay, Pinot, Côtes-du-Rhône</i>	12 cl	5.00 €
VIN PRESTIGE BLANC OU ROSÉ	<i>Roussette, Chignin Bergeron, Apremont</i> <i>Vin rosé AOP Château Favori</i>	12 cl	6.00 €
VIN PRESTIGE ROUGE	<i>Mondeuse, Pic Saint Loup, Bordeaux</i>	12 cl	6.00 €

Le Pichet du Berger

VIN DE TABLE VCE	Blanc, Rouge, ou Rosé		
75 cl	14.00 €	50 cl	9.00 €
		25 cl	5.00 €

Vin de Savoie

VIN BLANC			
Roussette de Savoie AOP, <i>Domaine de l'Idylle</i>	75 cl	30.00 €	
Apremont AOP, <i>Domaine Reymond</i>	75 cl	29.00 €	
Chignin AOP, <i>Domaine Quénard Jean-François</i>	75 cl	29.00 €	
Chignin Bergeron AOP <i>les Eboulis Domaine Quénard Jean-François</i>	75 cl	37.00 €	
VIN ROSÉ			
Gamay Rosé de Savoie AOP, <i>Domaine de l'Idylle</i>	75 cl	25.00 €	
VIN ROUGE			
Gamay AOP, <i>Domaine de l'Idylle</i>	75 cl	25.00 €	
Pinot Noir AOP, <i>Domaine de l'Idylle</i>	75 cl	27.00 €	
Mondeuse AOP, <i>Domaine de l'Idylle</i>	75 cl	30.00 €	

Vallée du Rhône

AOP Côtes-du-Rhône <i>Michel CHAPOUTIER et Anne-Sophie PIC 3***</i>	75 cl	28.00 €
Crozes-Hermitage, <i>Maison Louis Revol</i>	75 cl	34.00 €
Châteauneuf-du-Pape, <i>Château Gigognan bio Cuvée « Clos du Roi » 2017</i>	75 cl	66.00 €

Provence

Côtes-de-Provence AOP Rosé, <i>Bailli de Provence</i>	75 cl	30.00 €
Château Favori bio Coteaux Varois IGP « Cuvée Méditerranée » 2021	75 cl	28.00 €

Beaujolais

Saint Amour « A la Folie », <i>Domaine Chardigny Bio</i>	75 cl	39.00 €
--	-------	---------

Languedoc-Roussillon

VIN BLANC Cuvée « L'Exubérant » 100 % Viognier IGP	75 cl	22.00 €
VIN ROUGE Pic Saint Loup AOP, <i>Cuvée de la Coquine Domaine Rambier</i>	75 cl	35.00 €

Bordeaux

VIN ROUGE Graves rouge AOP, <i>Château d'Arguin avec les Hioux</i>	75 cl	35.00 €
--	-------	---------

Bourgogne

VIN BLANC Petit-Chablis AOP, <i>Domaine Hamelin</i>	75 cl	35.00 €
VIN ROUGE Bourgogne Côte-D'Or Bio « Les Héritiers Saint-Genys »	75 cl	52.00 €

Côté Bulles

CHAMPAGNE	75 cl	60.00 €
LES BULLES DE SAVOIE Crémant de Savoie AOP, <i>Domaine Vendange</i>	75 cl	32.00 €



Apéritifs

APPETIZERS | VORSPEISEN

Apéritif maison, _____	6.00 €
bulles de Savoie avec crème de Myrtille	
Kir _____	5.00 €
Pastis, Ricard _____	5.00 €
Martini rouge ou blanc, Suze, Porto, Muscat	6.00 €
Whisky _____	10.00 €
Spritz _____	10.00 €

Boissons fraîches

COLD DRINKS | KALTE GETRÄNKE

Cocktail limonade aux fruits frais givrés 33 cl	6.00 €
Jus de Fruits et Nectars Artisanaux 25 cl	6.00 €
<i>Jean-Louis Bissardon, Délice et Vous (Framboise, Myrtille, Poire Williams, Pêche de vigne)</i>	
Coca, Coca Zéro 33 cl	4.50 €
Fanta Orange, Perrier, Sprite, Cidre 33 cl	4.50 €
Orangina, Fuzetea 25 cl	4.50 €
Jus de Fruits 25 cl	4.50 €
<i>Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Pamplemousse, Fraise</i>	
Sirop à l'eau 25 cl	3.00 €
Limonade 25 cl	4.00 €
Diabolo 25 cl	4.00 €
Sérieux Coca Cola 50 cl	9.00 €
Evian, Badoit, San Pellegrino 75 cl	6.50 €
Lait froid	3.50 €

BIÈRE PRESSION PAULANER

Demi 25 cl	4.50 €
Picon bière 25 cl	5.50 €
Sérieux 50 cl	8.50 €
Sérieux Picon bière 50 cl	9.50 €
Formidable 1 L	15.00 €

BIÈRE BOUTEILLE

Bière de Savoie Bio 25 cl	6.50 €
<i>Blanche, Blonde, Ambrée, Nonne triple, Brune, IPA</i>	
Erdinger 50 cl	8.50 €
Bière sans alcool 25 cl	5.00 €

Boissons chaudes

HOT DRINKS | HEIßGETRÄNKEN

Café	2.30 €
Petit crème	2.50 €
Grand café	4.50 €
Chocolat	4.50 €
Grand café au lait	4.80 €
Lait chaud	4.50 €
Chocolat chantilly	5.50 €
Cappuccino	5.20 €
Thé, Infusion	4.00 €
Citron chaud	4.50 €
Vin chaud	4.50 €
Moka	5.00 €
Grog	7.50 €
Irish coffee	10.00 €
Chocolat avec alcool	8.00 €
Thé rhum	8.00 €

Digestifs

DIGESTIVE | VERDAUUNGS

ALCOOL DOUX

Génépi, Chartreuse, Marc, Rhum, Grand-Marnier, Cointreau, Gin Limoncello	7.00 €
--	---------------

ALCOOL FORT

Poire, Mirabelle, Cognac, Armagnac, Calvados, Vodka	8.00 €
---	---------------

www.le-corbeleys.com

La Maison accepte le règlement par :
C.B., chèques (pièce d'identité obligatoire),
tickets restaurant, Chèques vacances.

Credit card payment allowed.

Bezahlung mit Kreditkarten möglich.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



