



Ancienne grange à foin familiale, en 1988, Mireille,  
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.

Aujourd'hui, nous voulons rendre hommage au terroir qui nous entoure,  
un retour aux sources, à l'ESSENTIEL avec respect de la Nature.


De plus, nous voulons vous surprendre, tout en subtilité, en finesse, avec  
des produits frais et de qualité d'où le choix de vous proposer une petite  
carte afin de vous garantir la fraîcheur de nos plats.

Youri, chef pâtissier, champion du monde de pâtisserie en 2003, exerce  
son métier avec passion et dévouement à nos côtés depuis 2019.  
Une pâtisserie surprenante et inattendue.

**Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment.**

*« La Terre ne nous appartient pas, nous appartenons à la Terre »  
Pierre Rabhi*

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire  
veuillez nous le faire savoir, nous vous guiderons dans vos choix.  
La liste des Allergènes est également disponible si besoin, n'hésitez pas !



# *A partager* en Apéritif

Planche de Charcuterie «Maison Baud » 8.50 €/pers  
Planche de Viande de Bœuf Séché « Maison Baud » 12 €/pers

*Gaia*  
30€

*Déesse de la Terre, Grèce*

---

L'entrée du Cheffe, selon son inspiration

\*\*\*

La Suggestion du Jour

\*\*\*

Dessert du Moment

---

*Du lundi au samedi, uniquement le midi*

Planche de Fromage d'Ici 7 €



# Etugen

35€

Déesse de la Terre, Mongolie  
Végétarien

## Entrée

---

Guacamole de Petits Pois et Chartreuse Verte  
sur un Biscuit Salé aux Olives Noires,  
Alliance Petits Pois et Mûres

## Plat

---

Quand Tout Tourne Autour de la Carotte  
Purée Carotte Passion, Cake Carotte,  
Carottes Glacées au Miel de Pissenlit, Sorbet Carotte

## Dessert

---

La Pomme  
Comptée de Pomme aux Fines Herbes, Brunoise de Fraises,  
Infusion Mélisse et Menthe Fraîche, Feuille de Poivron Rouge

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 30 €  
Planche de Fromage d'Ici 7 €





# *Ouranos*

38€

*Dieu du Ciel, Grèce*

## *Entrée*

---

Rillette de Sardine en Millefeuille,  
Brioche Toastée au Curry, Salade de Salicorne et Roquette,  
Vinaigrette Citron Vert et Sel Marin

## *Plat*

---

Suprême de Volaille en Deux Cuissons,  
Caramel de Bière Bacchante  
« La Belle d'Arly », Matafan Savoyard

## *Dessert*

---

Panna Cotta à la Vanille Allégée au Yaourt Grec,  
Framboise et Siphon d'Hibiscus

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert 32 €**  
**Planche de Fromage d'Ici 7 €**



# Tengri

45€

Dieu du Ciel, Mongolie

## Entrée

---

Choux Chlorophylle aux Escargots de la Stâla,  
Reblochon Fermier, Emulsion Fines Herbes,  
Viande de Bœuf Séchée de « Chez Baud »

## Plat

---

Agneau du GAEC d'Arpennaz, Déclinaison de Patate Douce  
Jus d'Agneau aux Herbes de Notre Jardin

\*\*\*

Petite Pause Fraîcheur

\*\*\*

## Dessert

---

Vent d'Italie  
Tiramisu by Youri

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 39 €  
Planche de Fromage d'Ici 7 €



# *La Liberté*

15€

*Réservé au moins de 12 ans*

## *Entrée*

---

Saucisson du Pays  
ou  
Petite Entrée du Jour

## *Plat*

---

Nuggets Maison, Pomme Frites  
ou  
Petite Suggestion du Jour

## *Dessert*

---

Sucette aux Deux Chocolats  
ou  
Mystère Glacé à la Vanille aux Eclats de Cookies





# *La source*

32€

## *Plat*

---

La Planche de Farcement au Lard Paysan Fumé  
au Baie de Genièvre,  
Jambon Fumé de Pays, Salade Verte

ou

Fondue Savoyarde,  
servie avec Salade Verte /min 2 pers

ou

Fondue Savoyarde aux Cèpes,  
servie avec Salade Verte /min 2 pers

## *Dessert*

---

Dessert du Moment



Plat 24 €



# Nos fournisseurs

Nous sélectionnons nos fournisseurs pour la qualité et le respect des produits, le respect de l'animal, le travail qualitatif et l'amour qu'il transmette.

Boulangerie Pain et Compagnie, à Sallanches

Boulangerie Demange, Cordon

Boulangerie aux Délices de Combloux, Combloux

La Ferme de l'Abérieux, Cordon

Coopérative du Val d'Arly, Sallanches

Haute Savoie Fromage, Sallanches

Maison Pineau, Magland

Maison Baud, Annecy

Ferme des Armaillis, Sallanches

Gaec d'Arpenaz, Sallanches

La Stala, Beaufort

Brasseur La Bacchante, Sallanches

Brasseur Savoyard, Alby sur Chéran

