

RESTAURANT PIZZERIA



**CARTE**

## /// A PARTAGER

### GARLIC BREAD 🌿

Pain grillé au beurre d'ail persillé  
*Toast with garlic & parsley butter*

8<sup>00</sup>

## /// ENTREES

### Salade Mixte 🌿

Salade, tomates cerises, oignons rouges, concombre  
*Salad, cherry tomatoes, red onions, cucumber*

8<sup>50</sup>

Petite Grande  
Small Large

### Salade Savoyarde 🍷

Salade, tomates cerises, lard paysan de Savoie grillé, croûtons, noix, œuf mollet BIO, Beaufort, vinaigrette à l'huile de noix  
*Salad, cherry tomatoes, local roasted bacon, croutons, walnuts, organic soft-boiled egg & Beaufort cheese, walnut oil vinaigrette*

13<sup>00</sup> 18<sup>50</sup>

### Salade Bergère 🍷

Salade, tomates cerises, toast de crottin de chèvre doré au miel, jambon cru de Savoie, noix, vinaigrette à la framboise  
*Salad, cherry tomatoes, goat's cheese on toast roasted with honey, local raw ham, walnuts, raspberry vinaigrette*

13<sup>00</sup> 18<sup>50</sup>

### Chicken Caesar salad

Salade romaine, tomates cerises, poulet crispy, parmesan, croûtons, sauce anchois / *Roman salad, cherry tomatoes, crispy chicken, parmesan cheese, croutons & anchovy sauce*

13<sup>00</sup> 18<sup>50</sup>

## /// SOUPE

### Soupe à l'oignon 🌿 🍷

Croutons & Beaufort râpé  
*French onions soup served with grated Beaufort cheese, onions and croutons*

15<sup>50</sup>

### Soupe de tomates, crème de basilic 🌿 ✂️

*Tomato soup with basil cream*

15<sup>50</sup>



Sans Gluten  
Gluten Free



Végan  
Vegan



Végétarien  
Vegetarian



Recette régionale  
Local recipe

## /// PATES & WOKS

### **Rigatoni à la carbonara ou bolognaise**

*Pasta with carbonara or bolognese sauce*

21<sup>50</sup>

### **Rigatoni tartufo**

Crème de champignons aromatisée à la truffe blanche, noix, copeaux de Beaufort et carpaccio de truffe d'été

*Pasta with cream of mushroom flavoured with white truffle, walnuts, Beaufort shavings and summer truffle carpaccio*

25<sup>00</sup>

### **Lasagnes maison gratinées au four, salade verte**

*Homemade backed lasagna, green salad*

24<sup>00</sup>

### **Wok de légumes aux falafels** sauce wok

Nouilles de riz, poivrons, soja, carottes, courgettes, chou chinois

*Falafels, rice noodles, peppers, soya, carrots, courgettes, chinese cabbage, wok sauce*

24<sup>00</sup>

### **Wok de poulet** sauce wok

Nouilles de riz, poulet, poivrons, soja, carottes, courgettes, chou chinois

*Rice noodles, chicken, peppers, soya, carrots, courgettes, chinese cabbage, wok sauce*

26<sup>00</sup>

## /// LES BURGERS

### **Burger Montagnard, frites**

Bun's, steak haché frais (150g), salade, lard paysan de Savoie, pickles, raclette fondue, oignons caramélisés, sauce moutarde à l'ancienne  
*Bun's, beef burger (150g), salad, local bacon, pickles, melted raclette cheese, caramelized onions, wholegrain mustard sauce, chips*

26<sup>00</sup>

### **Crispy chicken burger, frites**

Bun's, aiguillettes de poulet panées, lard paysan de Savoie, salade, cheddar, oignons caramélisés, pickles, sauce tartare

*Bun's, breaded chicken aiguillettes, caramelized onions, local bacon, salad, cheddar, pickles, tartare sauce, chips*

26<sup>00</sup>



Sans Gluten  
Gluten Free



Végan  
Vegan



Végétarien  
Vegetarian



Recette régionale  
Local recipe



TR

AD I

T I O

N

## /// PLATS

**Bavette Simmental poêlée** 200g, **26<sup>00</sup>**  
Sauce à l'échalotes, frites  
*Stir-fried Simmental flank steak 200gr, with shallots sauce, chips*

**Entrecôte grillée XXL** 300g **sauce poivre**, frites **37<sup>00</sup>**  
*Grilled rib steak XXL 300gr, served with pepper sauce & chips*



**Fondant de volaille** **26<sup>00</sup>**  
Sauce aux morilles, purée de pommes de terre  
*Tender chicken, morel sauce, and mashed potatoes*

**Magret de canard rôti** **31<sup>00</sup>**  
Sauce aux fruits rouges, gratin Savoyard  
*Roasted duck breast served with red fruits sauce & Savoy potatoes gratin*

**Ribs de porc sauce BBQ** **26<sup>00</sup>**  
Pommes de terre campagnardes  
*Pork ribs with BBQ sauce, country-style potatoes*

**Côte de Boeuf Simmental** 500g, gratin Savoyard **41<sup>00</sup>**  
*Simmental rib of beef 500gr, Savoy potatoes gratin*

**Pavé de saumon rôti** ✂ **27<sup>50</sup>**  
Sauce aux agrumes et poêlée de légumes frais  
*Roasted salmon steak, citrus sauce and pan-fried fresh vegetables*

~~~~~  
**Sauce au choix** (suppl. 3€) :  
Poivre, Échalotes, Morilles, Tartare  
**Sauce of your choice (Extra. 3€) :**  
Pepper, Shallots, Morel sauce, Tartare  
~~~~~



Sans Gluten  
Gluten Free



Végan  
Vegan

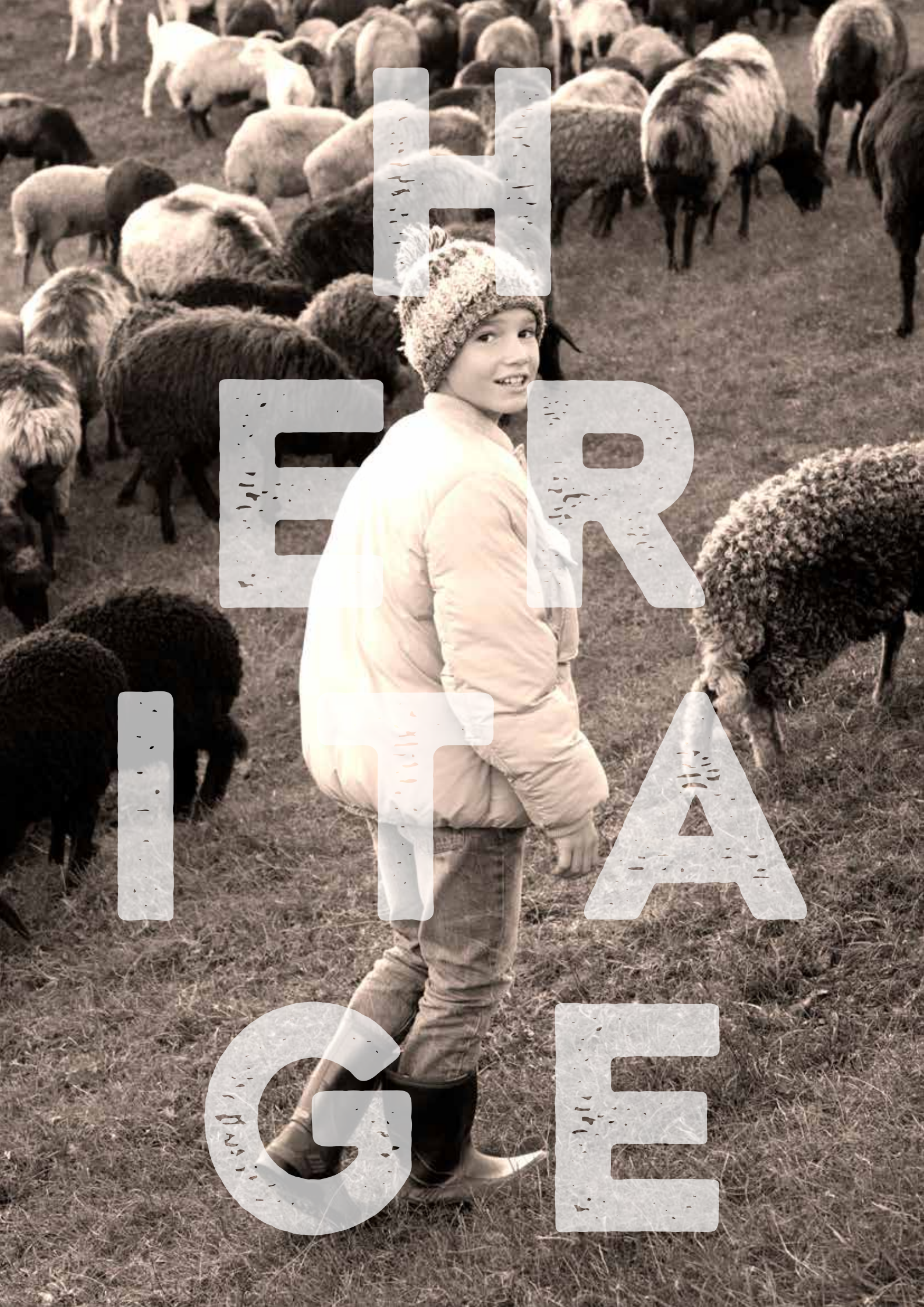


Végétarien  
Vegetarian



Recette régionale  
Local recipe





H  
E  
R  
I  
T  
A  
G  
E

## /// SPECIALITES

Pour 2 personnes minimum, prix par personne sauf tartiflette  
For 2 persons minimum, price per person except for tartiflette

### Tartiflette, jambon cru de Savoie et salade verte ?

26<sup>00</sup>

*Sautéed potatoes, diced bacon, onions, browned Reblochon, served with Savoy raw ham & green salad*

### Raclette Grande Tradition ?

29<sup>50</sup>

Fromage fondu servi avec pommes de terre, salade verte & charcuteries (jambon cru de Savoie, jambon blanc Supérieur, coppa, rosette de Savoie, bresaola)  
*Melted cheese served with potatoes, green salad & a cold meats assortment (Local raw ham, ham, coppa, rosette, bresaola)*

### Fondue Savoyarde, salade mixte ? ?

27<sup>00</sup>

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de fromages fondus, parfumée au vin blanc et Kirsch  
*Croutons of bread ready to dip into a pot of melted cheeses, flavoured with white wine & Kirsch served with mixed salad*

### Pierrade traditionnelle

32<sup>00</sup>

Tranches de boeuf simmental à griller, servies avec des frites & 3 sauces: tartare, cocktail pimenté et aïoli  
*Slices of simmental beef ready to grill on a hot stone, served with chips and 3 sauces : tartar, spicy cocktail & aioli*

### Pierrade Royale

37<sup>00</sup>

Tranches de boeuf simmental, poitrine de porc fumé, poulet Label Rouge, magret de canard à griller servies avec des frites & 3 sauces: tartare, cocktail pimenté et aïoli  
*Slices of simmental beef, smoked pork belly, Label Rouge chicken, duck breast ready to grill on a hot stone served with chips and 3 sauces : tartar, spicy cocktail & aioli*

Assiette de charcuteries à partager 9<sup>00</sup>  
*Cold meats platter to share*



Sans Gluten  
Gluten Free



Végan  
Vegan



Végétarien  
Vegetarian



Recette régionale  
Local recipe



# SAAV OIR FAI REE



## **+ MENU SAVOYARD + 42<sup>00</sup>**

Pour 2 personnes minimum, prix par personne

*For 2 persons minimum, price per person*



**Enfants - de 11ans 17<sup>00</sup>**

*Kids under 11 years old*



### **SALADE SAVOYARDE**

*Savoy salad*

*Salade, tomates cerises, lard paysan de Savoie grillé,  
croûtons, noix, œuf mollet BIO, Beaufort*

*Salad, cherry tomatoes, local roasted bacon,  
croutons, walnuts, organic soft-boiled egg & Beaufort cheese*

**+**

### **1 SPÉCIALITÉ AU CHOIX**

*1 Speciality of your choice :*

*Raclette*

*ou Fondue Savoyarde*

*ou Pierrade de boeuf*

*Raclette or Savoy (cheese) fondue*

*or Stone grill (beef)*


**+**

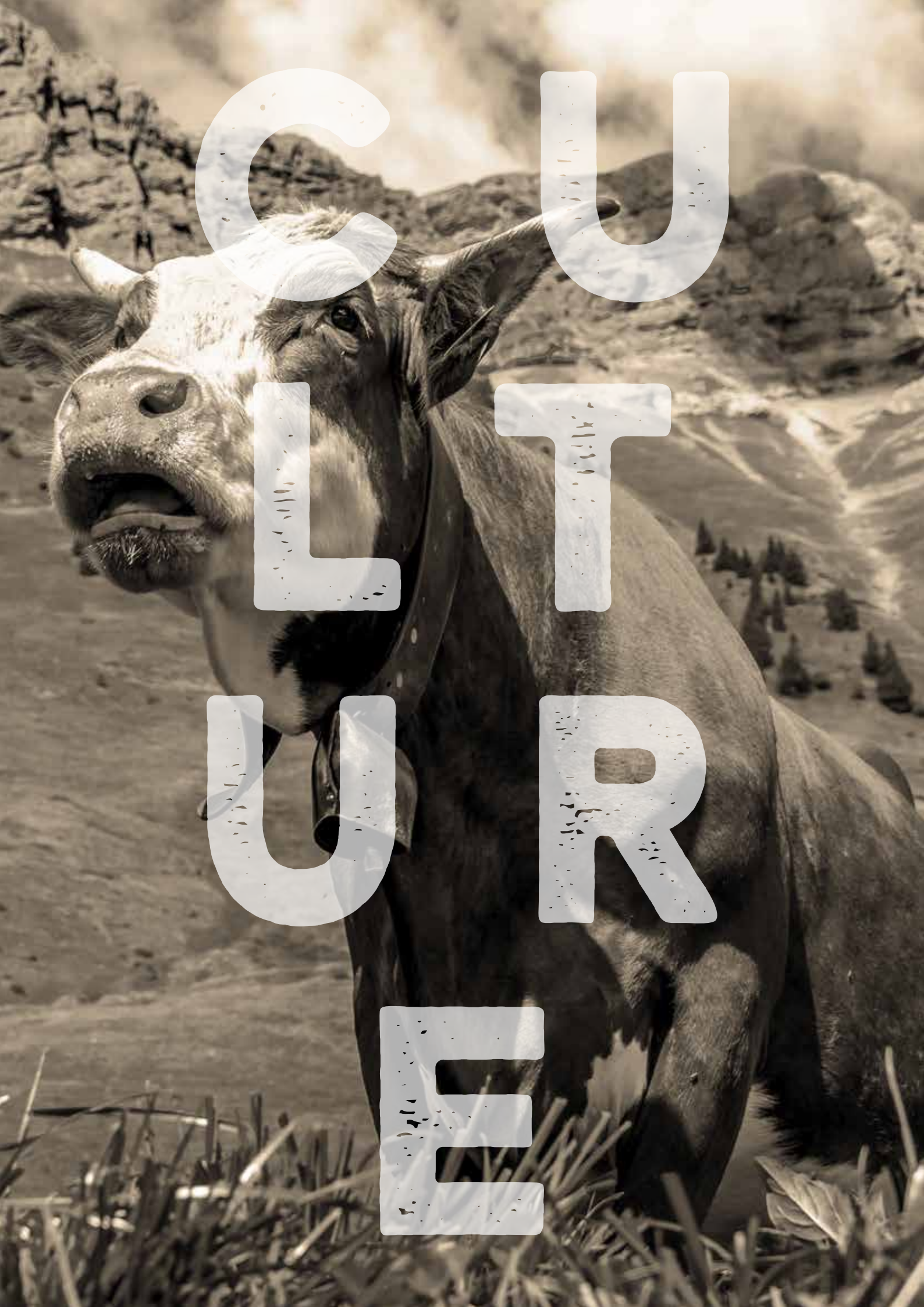
### **1 DESSERT AU CHOIX**

*Dessert of your choice*

*Tarte Tatin ou Nougat glacé*

*Apple tatin style pie or Iced nougat*





C U

L T

W R

E

# /// PIZZAS

- Bambino** -11ans - 11 years old **10<sup>50</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, superior white ham*
- Margherita** 🌿 **16<sup>50</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte*
- Reine** **18<sup>00</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, superior white ham, mushrooms*
- 4 Saisons** 🌿 **17<sup>50</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, artichauts, poivrons, champignons  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, peppers, mushrooms*
- Pimente** **19<sup>50</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, coppa, sauce piquante  
*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spianata, coppa, and spicy sauce*
- 4 Fromages** **18<sup>50</sup>**  
Sauce tomate, chèvre, gorgonzola, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano / *Tomato sauce, goat's cheese, gorgonzola, fior di latte mozzarella, and Parmigiano Reggiano*
- Savoyarde** ? **18<sup>50</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pommes de terre, oignons, Reblochon, lardons / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, potatoes, Reblochon cheese, onions, diced bacon*
- Chèvre & Miel** 🌿 **18<sup>50</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, après cuisson : tomates cerises, miel, crème de balsamique, pignons de pin & roquette / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, goat's cheese, after cooking : cherry tomatoes, honey, balsamic cream, pine nuts & arugula*
- Cantadina** **19<sup>00</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami, poivrons / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, salami, peppers*
- Burger** **19<sup>00</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons, viande hachée, sauce barbecue, sauce cheddar / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, onions, minced meat, bbq sauce, cheddar sauce*
- Hawaïenne** **19<sup>00</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ananas, jambon / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, pineapple*
- Calzone** Pizza en chausson **19<sup>50</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons, oeuf / *Tomato sauce, mozzarella fior di latte, superior white ham, mushrooms, egg, cooked in a half-moon shape*
- Salmon** **19<sup>50</sup>**  
Crème onctueuse ail & fines herbes, mozzarella fior di latte, saumon frais, roquette, oignon rouge / *Garlic & herbs cream, mozzarella fior di latte, fresh salmon, red onion, arugula*
- Tartufo** **21<sup>00</sup>**  
Crème de tartufo, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, carpaccio de truffe d'été, jambon blanc supérieur, roquette  
*Tartufo cream, mozzarella fior di latte, button mushrooms, summer truffle carpaccio, superior white ham, arugula*
- Paolina** **19<sup>50</sup>**  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson : tomates cerises, jambon cru, roquette, pesto, parmesan, crème balsamique  
*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, after cooking : cherry tomatoes, cured ham, arugula, pesto, parmesan, balsamic cream*

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Sans Gluten  
Gluten Free



Végan  
Vegan



Végétarien  
Vegetarian



Recette régionale  
Local recipe



RESTAURANT PIZZERIA



**/// BON APPETIT !  
ENJOY YOUR DINNER !**

