



S^TMORITZ

RESTAURANT SAVOYARD

AVEC OU SANS RESERVATION
04 79 83 01 99
RESTAURANT-SAINT-MORITZ.FR

APERITIFS

LE KIR SAINT MORITZ €8.00

KIR VIN BLANC €5.00

crème aux choix (cassis, framboise, pêche, mûre, griotte)

KIR ROYAL €14.00

crème aux choix (cassis, framboise, pêche, mûre, griotte)

RICARD / PASTIS €3.00

COCKTAIL : LES CLASSIQUES €12.00

COCKTAIL DU JOUR €12.00

MARTINI BLANC / ROUGE €6.00

COUPE DE CHAMPAGNE €14.00

BIÈRES

BIERES PRESSIONS (25CL)

Luxe du Moulin €3.50

Houthakker Blanche €4.50

Mont Blanc Verte €4.50

3 Monts Blonde Heritage €5.50

BIERES BOUTEILLES

Duvel €7.00

Chouffe €7.00

Desperados €6.00

SOFTS

SIROPS ET LIMONADE

(grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, violette, kiwi)

Sirop €3.50

Limonade €3.80

Diabolo €4.00

JUS DE FRUITS PAGO €4.50

(Pomme, Orange, Abricot, Ananas, Tomates)

MOCKTAIL €10.00

SODA €4.50

Coca, Coca 0, Fanta, Fuze Tea, Perrier

EAUX

Evian, badoit €5.00

1/2 Evian Badoit €4.00

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ MALONGO €2.80

CAFÉ DOUBLE MALONGO €5.60

DÉCA MALONGO €2.80

CAFÉ NOISETTE €3.00

CAFÉ CRÈME €3.20

CHOCOLAT CHAUD €4.80

Chocolat chaud + chantilly €5.00

THÉ / INFUSION €4.50

+lait / citron / miel €4.80

LES ENTRÉES

SALADE REBLOCHONNADE

€17.00

Reblochons pannés, salade verte, choux rouges, carottes râpées, oignons rouges

SALADE DE TOASTS AU CHÈVRE CHAUD ET MIEL

€17.00

Toasts de Cabecou, miel, salade verte, choux rouges, carottes râpées, oignons rouges

PIZZA PIQUANTE

€17,00

Spianata (charcuterie italienne piquante), mozza, poivrons rouges, huile d'olive, ail, pulpe de tomates

PIZZA VÉGÉTALE

€17,00

Artichauts, courgettes, aubergines, marinés. Mozza, huile d'olive, ail, pulpe de tomates.



LES PLATS

BAVETTE

€24.00

Sauce échalote, frites et salade verte.

CROÛTE AU FROMAGE

€21.00

Pain grillé mariné, avec jambon de pays, fromage râpé gratiné, œuf au plat.

BURGER DU ST MORITZ

€22,00

Steak haché Black Angus, fromage à raclette valaisanne, rösti, sauce tartare, oignons rouges, salade verte.

TAGLIOLINI AUX CÊPES

€21,00

Taglionili pastas, cêpes, crème, ail, persil, huile d'olive.

LES SPECIALITÉS FROMAGE

SERVIE INDIVIDUELLEMENT

TARTIFLETTE OU TARTICHÈVRE

€27.00

Servie avec sa petite charcuterie et salade.

BERTHOUD D'ABONDANCE

€27.00

*Fromage d'Abondance fondu au vin blanc, madère et pointe d'ail.
Servie avec sa petite charcuterie et salade.*

LE MONT D'OR

€29,00

*Fromage Jurassien entouré d'une écorce de sapin.
Servie avec sa petite charcuterie, pommes de terre et salade.*



SERVIES POUR 2 PERSONNES MINIMUM

PRIX PAR PERSONNE

LA FONDUE SAVOYARDE

€29.00

*Fromage de beaufort, meule de la dent de chat, cru des Alpes.
Servie avec charcuterie, salade verte.*

LA FONDUE SUISSE DU ST MORITZ : MOITIÉ / MOITIÉ

€33.00

*Gruyère Suisse, Vacherin Fribourgeois
Servie avec sa charcuterie, pommes de terre et salade verte.*

LA GRANDE RACLETTE TRADITIONNELLE VALAISANNE

€33,00

*Fromage de raclette au lait cru, servie sur son appareil traditionnel.
Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte.*

Supplément charcuterie 10€ / pers.

LES SPECIALITÉS VIANDE

SERVIE INDIVIDUELLEMENT

LA POÊLÉE ST MORITZ

€31.00

Emincés de veau et volaille, fricassés avec des oignons et du lard, pommes de terre, champignons, recouvert d'un œuf battu.



SERVIES POUR 2 PERSONNES MINIMUM

PRIX PAR PERSONNE

PIERRE CHAUDE

€36.00

*Fines tranches de viandes : bœuf, veau, dinde, canard
Servies avec frites, salade verte et sauces : curry, cocktail, aioli, tartare*

LE CHAPEAU TARTARE

€36.00

*Fines tranches de viandes : bœuf, veau, dinde, canard
Servies avec riz, bouillon, salade verte et sauces : curry, cocktail, aioli, tartare*

LA FONDUE BOURGUIGNONNE

€36,00

*Morceaux de bœuf servis avec frites, salade verte et sauces :
curry, cocktail, aioli, tartare*

LA POTENCE FLAMBÉE

€36,00

*Morceaux de bœuf dorés au four, flambés sur table au Cognac ou Whisky.
Servie avec riz, salade verte et sauces chaudes : poivre, champignon, miel, curry*

LES MENUS SAVOYARDS

SERVIES POUR 2 PERSONNES MINIMUM

PRIX PAR PERSONNE

RACLETTE TRADITION VALAISANNE

€47.00 / PERS.

Kir cassis au vin blanc de Savoie

Amuses bouches

Raclette Tradition Valaisanne

Salade, pommes de terre, charcuterie fine

Tarte myrtille

Ou

*Coupe montagnarde (parfum génépi / chartreuse)
arrosé de génépi*

FONDUE SAVOYARDE

€43.00 / PERS.

Kir cassis au vin blanc de Savoie

Amuses bouches

Fondue Savoyarde

Salade, charcuterie fine

Tarte myrtille

Ou

*Coupe montagnarde (parfum génépi / chartreuse)
arrosé de génépi*



INDIVIDUEL

TARTIFLETTE

€41.00

Kir cassis au vin blanc de Savoie

Amuses bouches

Tartiflette

Salade et charcuterie fine

Tarte myrtille

Ou

*Coupe montagnarde (parfum génépi / chartreuse)
arrosé de génépi*

MENU PETIT SKIEUR

€16.50

Boisson aux choix :

*Coca / Fuze tea / Sirop / Jus orange / Jus de pomme /
Limonade*

Plat au choix :

*Mini tartiflette / Steak Haché / Nuggets
Frites et salade*

Dessert :

1 boule de glace ou compote

DESSERTS

CRÊPES

Sucre	€5.00
Chocolat	€6.00
Nutella	€6.80
Confiture fraise / myrtille	€6.00
Grand marnier flambée	€11.00
Supplément chantilly	€1.00

DESSERTS

Tarte myrtilles	€9.00
Mousse au chocolat	€8.00
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	€7.50
Crème brûlée	€9.00
Tiramisu	€9.00
Café gourmand	€12.00
Digestif gourmand	€14.00

génépi, cognac, eau de vie, limoncello

GLACES

*Vanille / Chocolat / Café / Caramel beurre salé / Cookies
Fraise / Abricot / Myrtille / Passion / Poire / Citron / Poire /
génépi, chartreuse*

La boule	€3.00
La coupe 3 boules	€8.00

COUPES GOURMANDES

€12.00

Dame blanche

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Pêche Melba

*1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule abricot, coulis de
fruits rouges, chantilly*

Caramel

*1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule cookie,
caramel, chantilly*



SPÉCIALITÉS CHAUDES

COUPES ALCOOLISÉES

€14.00

Colonel

Sorbet 3 boules citron, arrosées de vodka

Coupe Forclaz

Sorbet 3 boules poire, arrosées de liqueur de poire

Coupe montagnarde

2 boules génépi, 1 boule chartreuse arrosé de génépi

Desperate Housewives

*1 boule vanille, 2 boules caramel beurre salé, arrosées de
bourbon*

IRISH COFFEE

€12.00

SAVOIE COFFEE

€12,00

CAFÉ DU VAL D'AOSTE

€12/PERS.

la grolle (servie pour deux personnes minimum)

*Café Malongo, sirop de sucre de canne, tranches
d'oranges, arrosé de génépi et rhum ambré, flam-
bés sur table.*

VINS

VINS BLANCS DE SAVOIE 75cl 37,5cl verre

<i>Apremont Cuvée gastronomie</i>	€28.00	€16.00	€5.00
<i>Jean Perrier</i>			
<i>Jongieux Cellier du Sordan</i>	€26.00	-	€5.00
<i>BARLET</i>			
<i>Chignin Bergeron</i>	€40.00	-	-
<i>Fleur de Roussane - JEAN PERRIER</i>			
<i>Roussette Château</i>	€40.00	€22.00	-
<i>JEAN PERRIER - Monterminod</i>			
<i>Roussette Marestel</i>	€32.00	-	-
<i>Cellier du Sordan - BARLET</i>			

VIN ROSE DE SAVOIE 75cl 37,5cl verre

<i>GAMAY Pure</i>	€28.00	-	-
<i>Jean Perrier</i>			

CHAMPAGNES ET CREMANT

75cl verre

<i>Crémant de SAVOIE</i>	€40.00	€8.00	
<i>Charles Mignon Brut</i>	€70.00	€ 14	
<i>CONCORDIA</i>	€86.00	-	
<i>Barons de Rothschild Brut</i>			

VINS ROUGES DE SAVOIE 75cl 37,5cl verre

<i>Réserve St Moritz</i>	€28.00	€16.00	-
<i>Gamay Jean Perrier</i>			
<i>Pinot Noir Cuvée gastronomie</i>	€28.00	-	-
<i>Jean Perrier</i>			
<i>Mondeuse Arbin Graine</i>	€34.00	€20.00	€7.00
<i>Terroirs Jean Perrier</i>			
<i>Mondeuse Vieilles Vignes</i>	€32.00	€18.00	-
<i>Cellier du Sordan - Berlet</i>			
<i>Gamay Jongieux Cellier</i>	€28.00	€16.00	-
<i>Sordan - BARLET</i>			

PROVENCE

75cl verre

<i>Grain de Glace - Rosé</i>	€32.00	€6.50	
<i>Les vigneron de St Tropez</i>			

SUD OUEST

75cl verre

<i>Montbazillac Cuvée Amélie</i>	€38.00	€8.00	
--	--------	-------	--



CÔTES DU RHÔNE ROUGES 75cl 37,5cl verre

<i>Saint Joseph</i>	€46.00	€28.00	-
<i>Cave de Saint Desirat</i>			
<i>Saint Joseph</i>		€92.00	
<i>Cave de Saint Desirat Magnum 150cl</i>			
<i>Vacqueyras Fontimple</i>	€44.00	€24.00	-
<i>Rhonea</i>			
<i>Baumes de Venise</i>	€38.00	-	€8.00

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS ROUGES

75cl 37,5cl verre

<i>Brouilly La Bruyère</i>	€40.00	€24.00	€ -
<i>Domaine Dupré</i>			
<i>Hautes Côtes de Beaune</i>	€48.00	€ -	€ -
<i>Domaine Lebreuil</i>			

BOURGOGNE BLANCS 75cl 37,5cl verre

<i>Chablis - La manufacture</i>	€40.00	-	-
<i>B. Laroche</i>			
<i>St Bris_Sauvignon</i>	€42.00	-	€9.00
<i>100% La manufacture B.Laroche</i>			

BORDEAUX ROUGES

75cl 37,5cl verre

<i>St-Emilion</i>	€42.00	-	-
<i>Château Tertre de Calon</i>			

ITALIE ROUGES

75cl 37,5cl verre

<i>Nero d'Avola.BIO.DOC</i>	€24.00	€ -	€5.00
<i>Sicile</i>			
<i>Manduria DOC.STILIO</i>	€40.00	€ -	€ -
<i>Les Pouilles</i>			