



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



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> | | | |