

PIZZA

Pâte et tomates bio

Pizzas à base de farine d'épeautre bio et sauce tomate bio
Organic spelt dough pizza and tomato sauce

Anna - 20 €

Pizza truffée et mozzarella di Bufala
Truffle pizza with mozzarella di Bufala

Mamma - 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, tomates confites,
jambon cru de Parme, pecorino (fromage de brebis
Italien), salade de saison et olives

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, candied tomatoes, raw
ham from Parma, pecorino (sheep milk), seasonal salad & olives

Antonella - 16.50 €

Sauce tomate, mozzarella, lardons, Reblochon laitier
lait cru, pommes de terre et confit d'oignons

Tomato sauce, mozzarella, bacon, Reblochon,
potatoes & candied onions

Bianca - 16.50 €

Sauce tomate, mozzarella, viande hachée,
oignons confits et olives

Tomato sauce, mozzarella, minced meat, candied onions & olives

Roberta - 16.50 €

Sauce tomate, mozzarella, Reblochon laitier au lait cru,
Gorgonzola et Pecorino (fromage de brebis)

Tomato sauce, mozzarella, Reblochon, Gorgonzola &
Pecorino (sheep milk)

Roma - 15.50 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata

(« chorizo » Italien épicé) et poivrons frais

Tomato sauce, mozzarella, spianata (spicy Italian pepperoni)
& fresh peppers

Giulia - 15.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru de Parme,
champignons de Paris, pecorino (fromage de brebis)
et olives

Tomato sauce, mozzarella, raw ham from Parma, button
mushrooms, pecorino (sheep milk) & olives

Regina - 14.50 €

Sauce tomate, mozzarella et jambon blanc

Tomato sauce, mozzarella & cooked ham

Margarita - 13.50 €

Sauce tomate et mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

Pour accompagner nos pizzas, nous vous proposons un vin sicilien :
Nero d'Avola Frappato maison Paolini 2019 75cl - 15 €

Produits frais



Cuisine
des

ALPES

FAIT MAISON



CALL & COLLECT

+33 (0)7 68 61 48 95

+33 (0)4 79 24 54 93

Restaurant - Bar - Lounge

Sainte Foy

Résidence MMV - L'Étoile des Cimes

73640 Sainte Foy Station

info@w-saintefoy.com

Chèques Vacances & Tickets Restaurants acceptés.

Retrouvez encore plus de pizzas, de plats à
emporter, de desserts ou encore de bouteilles
de vins et de bières locales sur :

www.w-saintefoy.com



Restaurant - Bar - Lounge

Sainte Foy

Carte du restaurant à emporter

« Danièle & William vous proposent une
cuisine maison familiale à partir de **produits frais**
dans leur restaurant en plein cœur de la station
(à côté de l'Office de Tourisme sur la placette MMV)
ou bien en vente à emporter en mode
Call & Collect. »

+33 (0)7 68 61 48 95

+33 (0)4 79 24 54 93

Salades

Nos salades mélangées sont assaisonnées de vinaigrette

LA SALADE AUGUSTINE - 13 €

Salade mélangée, fromage de chèvre, figues et tomates confites, poivrons frais, champignons de Paris, pignons de pin et pecorino (fromage de brebis italien)

Mixed salad, goat cheese, candied figs and tomatoes, fresh peppers, button mushrooms, pine nuts and pecorino (sheep milk)

LA SALADE CÉSARINE - 13 €

Salade mélangée, poulet fermier, croutons, poivrons frais, tomates confites, œufs durs, pignons de pin et pecorino

Mixed salad, free-range chicken, fresh peppers, candied tomatoes, hard-boiled eggs, pine nuts, pecorino (sheep milk)

LA SALADE JOSÉPHINE - 14 €

Notre salade savoyarde : Salade mélangée, lardons chauds, fromage de Savoie, cerneaux de noix, œuf poché, croutons et pecorino

Mixed salad, warm bacon bits, cheese of Savoie, nuts kernels, bread croutons, poached egg and pecorino (sheep milk)

Nos Planches & Assiettes bistro

Salaisons et fromages locaux

• Planche savoyarde mixte 2 pers. - 22 €

Mixed local sausage and cheese to share

• Planche charcuterie 2 pers. / Mixed local sausage to share - 20 €

• Bol de frites fraîches / Fresh fries bowl - 5 €



Hamburgés

Pain maison fait dans notre atelier
Home-made buns
Viande charolaise & Fromage locaux
Meat and cheese from local producers

le W - 17 €

Steack haché frais de bœuf, tomme de Savoie au lait cru de vache, tranche de bacon, cornichons, confit d'oignons, sauce barbecue et frites fraîches

Fresh minced steak of beef, tomme de Savoie with raw cow's milk, slice of bacon, pickles, onion confit, barbecue sauce & fresh fries

le Marius - 17 €

Steack haché frais de bœuf, Reblochon laitier au lait cru de vache, tomates confites, cornichons, sauce cocktail et frites fraîches

Fresh minced steak of beef, melty Reblochon with raw cow's milk, candied tomatoes, pickles, cocktail sauce & fresh fries

le Gustave (légèrement épicé / lightly spicy) - 17 €

Poulet fermier, tomme de Savoie au lait cru de vache, poivrons grillés, confit d'oignons, sauce curry rouge et frites fraîches

Free-range chicken, tomme de Savoie with raw cow's milk, roasted peppers, onion confit, red curry sauce & fresh fries



Spécialités Savoyardes

Boîte chaude - 20 €

Fromage vacherin artisanal chaud fondu dans sa boîte servie avec charcuterie, salade verte et pomme de terre vapeur
Vacherin (cheese) with potatoes, charcuterie and salad verte

Brochette de diots grillés sauce forestière - 16,50 € aux cèpes et gâteau de polenta

Local sausage, cep mushrooms sauce home cooking with semolina of corn

Tartiflette - 16 €

Pommes de terre, lardons, crème, oignons, reblochon fermier au lait cru
Potatoes, bacon, cream, onion, reblochon

NOUS PRÉPARONS VOS :

Raclettes

- Fromage • Charcuterie
- Pommes de terre •

• Raclette nature : 14 € par pers.

• Raclette mixte - 17 € par pers.

Nature, Ail des ours, Chèvre & Fumée

Fondues

(mini 2 pers.)
Fondue Savoyarde & Salade Verte

• Nature : 20 € par pers.

• Aux cèpes : 22 € par pers.

• A la truffe : 24 € par pers.

Possibilité de prêt d'appareil

Menu Enfant (- 10 ans)

13€50

Steack haché ou Jambon
ou Nuggets de poulet + Frites
+ Jus de pommes 20cl

Fresh minced steak of beef or cooked ham
or chicken nuggets + fries + apple juice 20cl

Suggestions du jour

Dish of the day
(nous consulter)

14 €

Côté Viande

• Tartare de viande préparé 180 g - 16 €
Préparé au couteau légèrement épicé accompagné de frites fraîches
Meat tartar and fresh fries

DESSERTS MAISON

Tartelette myrtille ou framboise - 5 €
avec farine BIO

Notre dessert signature : le Tiramisu - 8 €

Recette originale à l'alcool d'amaretto, mascaproné et cacao amer

Panna cotta au coulis de framboise - 6 €

Panna Cotta with coulis of Redberry

Tarte myrtille 6 personnes - 30 €

Raspberry tart (sur commande)

NOS BOISSONS

Bières Vins Softs



Softs à emporter 33 cl - 3 €

(Coca Cola, orangina, ice tea, Alpes Limonade)

Jus de Fruits artisanal Alain Millat

33cl - 6,50 €

(orange, pomme, jus de mangue, nectar pêche de vigne, nectar myrtille ou framboise)

Cave à emporter

VINS BLANCS (75CL) :

Savoie :

• Roussette la Tacconnière Maison Mollex 2019 - 12 €

Vallée du Rhône :

• Viognier la Champine 2018 - 16 €

Bourgogne :

• Chablis Vieilles Vignes Domaine Dampf 2018 - 18 €

Loire :

• Sancerre Lucien Crochet 2018 - 26 €

VINS ROUGES (75CL) :

Savoie :

• Gamay Domaine Barlet 2020 - 12 €

Savoie :

• Mondeuse Vendange 2019 - 16 €

Vallée du Rhône :

• Bio Crozes-Hermitage Combier 2020 - 24 €

Bourgogne :

• Bio Gevrey Chambertin René Bouvier 2015 - 60 €

Bordeaux :

• Saint Emilion Grand Cru Château Boutisse 2016 - 25 €

Loire :

• Sancerre Lucien Crochet 2015 - 20 €

ROSÉS (75CL) :

IGP Pays d'Oc :

• Gris Blanc Gérard Bertrand - 13 €

Bière savoyarde artisanale

La Bière des Cimes ambré, blonde ou blanche
33cl - 4,50 €