

# PLATEAU DE FROMAGES

## CHEESE PLATE

Une sélection de fromages de la coopérative de Beaufort de Bourg St Maurice  
Cheese selection from the Beaufort cooperative of Bourg St Maurice

16.00

BEAUFORT ÉTÉ — TAMIÉ — PERSILLÉ DE TIGNES — BLEU DE BONNEVAL —  
TOMME DE SAVOIE FERMIÈRE — REBLOCHON

# LES DESSERTS MAISON

## HOMEMADE DESSERTS

TARTE AUX MYRTILLES MAISON À LA CRÈME CHANTILLY VANILLÉE SUCRÉE  
Blueberry pie and vanilla whipped cream

11.00

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON  
Homemade chocolate mousse

10.00

AFFOGATO CARAMEL  
Boule de glace vanille, arrosée d'un espresso, un trait de caramel et une crème fouettée à la vanille  
Scoop of vanilla ice cream, drizzled with espresso, a dash of caramel and vanilla whipped cream

9.00

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE  
Vanilla crème brûlée

10.00

TARTE AU CITRON  
Lemon pie

10.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
Chocolate cake

11.00

VACHERIN MINUTE  
Glace Vanille, Sorbet Framboise, Meringue, Chantilly et Coulis (Glaces Movenpick)  
Raspberry and vanilla ice-cream, meringue, whipped cream and fruit sauce

9.50

LE PAPA AU RHUM notre version généreuse du baba au rhum  
Our Rum Baba version

11.00

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

11.00

CHAMPAGNE GOURMAND

16.00

# LE SAVOY

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M

#MAISONFALCOZ

MAISON FALCOZ  
MOUNTAIN  
ART DE VIVRE  
SINCE  
1999  
ALT 2000M  
**LE SAVOY**

#MAISONFALCOZ

# TO SHARE OR NOT

**SUCETTES DE REBLOCHON PANÉES À LA NOISETTE \***  
Reblochon cheese lollipops, pan fried with nuts

## TOURTE MONTAGNARDE

Un part généreuse de tourte aux produits de la région, accompagné de salade  
A generous slice of pie made with local ingredients

## GARLIC BREAD \*

Gratiné au fromage si vous le souhaitez— Extra charge for cheese

# VEGGIE

**SOUPE DE LÉGUMES MAISON, CROUTONS ET DÉS DE FROMAGE \***  
Homemade Vegetables soup, cheese and bread

**VIVA ITALIA \*** Salade verte, légumes marinés à l'huile, burrata et foccacia au pesto  
Salad, oil pickled vegetables, burrata and pesto foccacia

**BIG BALLS À LA SAUCE TOMATE \*** Boulette veggie à la courgette  
Zucchini balls in tomato sauce

# INCONTOURNABLES

## CLASSIC CHEESEBURGER

Buns maison, Steak hâché frais, Reblochon, Tomate, Soubise oignons, Sauce cocktail, Frites  
Ground beef, cheese, tomato and onion in a homemade bun with cocktail sauce and french fries

**1999'S BUNS** Burger du moment, selon la saison et les envies du moment  
Today's burger, according to our mood

## FRENCH TOAST À LA TRUFFE \*

Tranche de pain maison, beaufort fondu, truffes, œuf mollet bio et salade de mâche  
Homemade slice of bread, melted beaufort cheese, truffles, organic egg and greens

**MÉDAILLON DE COCHON IBÉRIQUE** Sauce aux cèpes, polenta  
Medallion of Iberian pig, porcini sauce, polenta

**1/4 POULET FERMIER RÔTI, FRITES MAISON ET SALADE**  
1/4 roasted chicken famer style, French fries and greens

**LA PASTA** Selon la saison, et l'humeur du jour  
Today's pasta, according to our mood

**FILET DE BOEUF FRANÇAIS 250 GR** servi avec gratin dauphinois  
Beef filet served with gratin dauphinois

**LES PETITS MONTAGNARDS** Enfants de moins de 10 ans — Children before 10

**PLAT AU CHOIX : PÂTE DU JOUR** ou **STEAK HACHÉ AVEC PÂTES NATURES OU FRITES**  
Today's pasta or hamburger steak served with french fries or plain pasta

**DESSERT AU CHOIX : MOUSSE AU CHOCOLAT** ou **GLACE FRAISE, VANILLE** ou **GLACE CHOCOLAT, VANILLE**  
Chocolate mousse or ice cream

15.50

20.00

11.50  
+ 4.00

14.00

20.00

19.00

24.00

23.00

25.00

28.00

23.00

18.00

30.00

12.00

# MER

**BLANQUETTE DE THON** Avec légumes d'hiver  
Tuna Blanquette served with winter vegetables

## FISH'N CHIPS

Avec frites maison et sauce tartare  
Served with french fries and tartare sauce

**SALADE DE POIS CHICHES AU CARVI, LÉGUMES CROQUANTS ET THON MARINÉ**  
Chickpeas and carvi, raw vegetables and tuna

24.00

21.00

18.50

# TERROIR

## TARTIFLETTE

Pommes de terre, oignons, lardons, crème et reblochon  
Potato gratin, reblochon cheese, onions, bacon and sour cream

## COCOTTE DE POTÉE À LA SAVOYARDE AUX TRUFFES

Jarret de porc braisé, diots, lard paysan, légumes d'hiver, et truffes  
Hotpot with truffles: braised pork knuckle, diots (sausage), farmers bacon and winter vegetables

**PASTASOTTO DE CROZETS AUX MORILLES ET AU JAMBON CRU CROUSTILLANT**  
Crozets pasta and cured ham with morels mushroom in a risotto way

## RACLETTE

 Prix par personne — Mini 2 personnes

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre, salade verte et cornichons  
Raclette served with Delicatessen, Boiled Potatoes, Green Salad and Pickles

**FONDUE SAVOYARDE, SALADE VERTE \*** Prix par personne — Mini 2 personnes  
Cheese fondue served with greens

**FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES, SALADE VERTE \*** Prix par personne — Mini 2 personnes  
Cheese fondue with ceps mushroom served with greens

**FONDUE SAVOYARDE AUX TRUFFES, SALADE VERTE \*** Prix par personne — Mini 2 personnes  
Cheese fondue with truffles served with greens

**POUR ACCOMPAGNER VOS FONDUES**  
Supplément charcuterie

20.00

30.00

24.00

27.00

25.00

28.00

35.00

6.00

# ACCOMPAGNEMENTS — SIDES

**GRATIN DAUPHINOIS \***  
Potato gratin

**POËLÉE DE LÉGUMES FRAIS ET DE SAISON \***  
Pan fried vegetables

**FRITES MAISON \***  
Homemade french fries

**SALADE VERTE \***  
Mixed greens

7.00

\* Indique les plats végétariens — Veggie. Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats .  
Prix nets en Euros — Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant.