

# ANTIPASTI

## FOCACCIA 18€

**Huile d'olive, romarin, olives et pesto pistache (Végé) Burrata +6€**

Olive oil, rosemary, olives, pistacchio pesto

## ARANCINI TARTUFO 19,5€

**Arancini de riz, truffe et mozzarella Végé**

Fried rice balls , truffle and mozzarella

## BRUCHETTA 20€

**Serrano, figue séchée, ricotta, miel, noisettes, huile de noisette**

Cured ham, dried figs, ricotta cheese, honey, hazelnuts

## BURRATA E OLIO D'OLIVA 18,5€

**Huile d'olive faite en Toscane par nos amis et burrata Végé**

Burrata, olive oil made by friends in Toscana

## ZUPPA DI CIPOLLE 18,5 €

**Soupe l'oignon, camomille et parmesan, lard paysan, jambon Serrano**

French onion soup with parmigiano toast and bacon , Italian ham

## IL PASTRAMI SANDWICH 21,5 €

**Roquette, tomates confites, sauce pesto pistache, mozzarella, pastrami de bœuf**

Like a green salads, sundried tomatoes, pistacchio pesto, mozzarella , beef pastrami

# INSALATAS

## CESARE 25€

**Romaine, poulet pané, parmesan, croûtons, œuf presque dur, véritable sauce César**

Crispy chicken , parmesan, boiled egg, croûtons, cesar dressing

## VEGETARIANA 24€

**Scamorza, tomates confites, croûtons, noisettes, Gressini, figues séchées, crème balsamique**

Scamorza, sundried tomatoes, hazelnuts, gressini, dried fig, balsamic cream

## ITALIANA 25€

**Serrano, burrata, pesto pistache, olives, tomates confites, huile d'olive, gressini**

Serrano, burrata, pistacchio pesto, gressini, olive, olive oil, basil, sundried tomatoes

## ALPINA 25€

**Mortadelle, coppa, pistaches, toast de reblochon miel, oignons Borettana**

Mortadella, coppa, pistacchio, reblochon, onions, honey

# SECONDI

## BATTUTA DI CARNE 28€

**Tartare Italien, pesto pistache, parmesan, tomates confites, frites**  
Italian style raw steak, parmesan dried tomatoes, pistacchio pesto, fries

## L'HAMBURGER DEL PÉPÉ 28€

**Steak, roquette, mozzarella, mayo pesto, tomates confites, frites**  
Steak, mozzarella, pesto mayo, sundried tomatoes, french fries

## FILETTO DI MANZO 42€ ♥

**Filet de boeuf 250g, grillé à la plancha, risotto aux champignons**  
Beef filet 250g, risotto with mushroom

## MAIALE SFILACCIATO 35€

**Effiloché de cochon, sauce sicilienne, Paccheri rigati**  
Slow cooked pulled pork Italian style, Paccheheri

## COSTATA DI MANZO 120€

**Côte de boeuf 1kg+ sauce vierge au basilic, frites**  
Rib eye, basil sauce, salade, fries

## RISOTTO 36€ ♥

**Risotto aux champignons, Bresaola et parmesan**  
Risotto with mushroom, cured beef and parm

# PASTAS

## PACCHERI « TOSCANA » 26,5€

**Tomate, chair à saucisse, graines de fenouil, ricotta**  
Tomato, sausage, fennel seeds, ricotta

## TORTELINI VERDE 26€

**Farce pesto et mozzarella, huile d'olive et mozzarella Di Bufala, parmesan, crème de balsamiques Végé**  
Mozzarella, pesto and parmesan, oliv oil, balsamic cream

## GNOCCHI AL TARTUFO 46€

**Gnocchi, lamelles de truffes, champignons, mascarpone truffé Végé sup.Bresaola +5€**  
Truffle cream, mushrooms, mascarpone with truffle/ Add Bresaola +5

## BLACK MANBA 34€

**Mafaldina lungha à l'encre de seiches, poulpes, spianata, ail et tomates confites, zeste de citron**  
Mafaldina lungha, squid ink, octopus, garlic, spianata, lemon peel

## LASAGNA PP 25€

**Béchamel au parmesan, sauce tomate maison et boeuf haché**  
Parmesan cream, tomato, minced beef

# PIZZE

**Margarita:** Tomate, mozzarella, olives, basilic frais / Tomato, mozzarella olives, fresh basil 13,50€

**Siciliana:** Tomate, jambon blanc, mozzarella, olives / Tomato, ham, mozzarella olives 15,5€

**Regina:** Tomate, champignons, jambon, mozza, olives / Tomato, mushrooms ham mozza, olives 17,50€

**Contadina:** Tomate, jambon blanc, champignons, oeuf, lard, mozzarella, olives  
Tomato, ham, mushrooms, egg, bacon, mozza, olives 18,50€

**Peperoncino:** Tomate, chair à saucisse, poivrons, scarmozza, oeuf, piments, mozzarella, graines de fenouil, olives  
Tomatoes, sausage, pepper, chili, egg, mozza, fennel seeds, olives 21€

**Manzo:** Tomate, oignons viande hachée, oeuf, mozzarella, roquette, olives  
Tomato, onions, minced beef, egg, mozza, greens, olives 21€

**Americana:** Tomate, viande hachée, salami piquante, poivrons, sauce BBQ, mozzarella, olives  
Tomato, minced beef, spicy salami, pepper, BBQ sauce, mozzarella olives 21,5€

**Vegetariana:** Tomate, champignons, oignons, poivrons, tomates confites, mozzarella, pistaches, olives  
Tomato, mushrooms, onions, peppers, pistacchio, mozza, olives 19,5€

**Bufala:** Tomate, Burrata, huile d'olive, basilic, tomates confites, olives  
Tomato, Burrata, olive oil, basil, sundried tomatoes, olives 21€

**Beaufortaine:** Tomate, Beaufort, jambon blanc, Serrano en fin de cuisson, mozzarella, roquette, olives  
Tomato, Beaufort, ham, Serrano, mozzarella, greens olives 21€

**Calzone:** Tomate jambon blanc, oeuf et ricotta / Tomato, ham, egg, ricotta 20,5€

**4 Formaggi:** Crème, parmesan, straciatella, Gorgonzola, mozzarella Di Bufala, pistaches, olives 20,50€

**Capra:** Tomate, chèvre, miel, jambon blanc, tomates confites, olives / Goat cheese, ham, sundried tomatoes, olives, honey 19,50€

**Rebloch:** Crème fraîche, pommes de terre, lardons, Reblochon, oignons, mozzarella, roquette olives  
Cream, potatoes, bacon, Reblochon onions mozzarella, greens, olives 21€

**Delicata:** Crème de truffe, tomates confites, pignons de pin, champignons, jambon blanc, Burrata, olives  
Truffle cream, sundried tomatoes, pine nuts, mushrooms, ham, burrata, olives 22€

**Nonna:** Crème fraîche, gorgonzola, ricotta, pistaches, en fin de cuisson mortadelle, roquette, olive 22€  
Cream, gorgonzola, ricotta, pistacchio, mortadella, roquette, olive

Supplément 2€/Supplément Burrata 6€

prix net et service compris nous n'acceptons pas les chèques



# MENU SAVOYARD 33,5€

## FONDUE SAVOYARD

**Salade verte et charcuterie, jambon blanc, jambon cru de Savoie, mortadelle**  
Green salad, ham, cured ham, mortadella

**OU**

## TARTIFLETTE

**Reblochon, lard paysan, et charcuterie: jambon blanc, jambon cru de Savoie, mortadelle**  
Local cheese, bacon, potatoes, ham, cured ham, mortadella



## GREEN CHAUD GALCÉ

**Coupe glacée avec une boule chocolat et une boule chartreuse**  
One scoop of chocolate and one scoop of chartreuse ice cream, whipped cream

**OU**

## FROMAGE BLANC

**Sucre ou myrtilles**  
Sugar and blueberry



## GÉNÉPI OFFERT 2CL



# RACLETTES

Toutes nos raclettes sont accompagnées de pommes vapeur et salade

Les raclettes sont pour deux personnes minimum et les prix sont par personne

**Nous ne faisons pas de raclettes le midi**

All ours raclettes are served with potatoes and salad. Ours raclettes are for two minimum, prices are per person

## RACLETTE AU LAIT CRU 33€/P

**Jambon blanc, serrano, mortadelle et rosette**

Ham, serrano, mortadella, rosette

## RACLETTE FUMÉE 43€/P

**Bresaola , jambon , Serrano, Mortadelle, coppa, rosette**

Cured meat, ham, Serrano, mortadella , coppa, rosette

## RACLETTE À LA TRUFFE 49€/P

**Bresaola , jambon , Serrano, Mortadelle, coppa, rosette**

Cured meat, ham, Serrano, mortadella , coppa, rosette

# LES FONDUES

Nos Fondues sont faites à base de Beaufort, Emmental, Comté et sont accompagnées de salade

**Nous ne faisons pas de fondues le midi**

All ours Fondues Savoyardes are served with salad

## FONDUE SAVOYARDE 28€/P

## FONDUE AUX CÈPES 44€/P

**Bresaola , jambon , Serrano, Mortadelle, coppa, rosette**

Cured meat, ham, Serrano, mortadella , coppa, rosette

## FONDUE TIGNARDE 36€/P

**Bresaola , jambon , Serrano, Mortadelle, coppa, rosette**

Cured meat, ham, Serrano, mortadella , coppa, rosette

# LES GRATINÉS AU FOUR

## TARTIFLETTE 26€

**Lard paysan, reblochon pomme de terre, salade et jambon blanc**

Baked potatoes, reblochon, bacon , onions, and green salad and ham

## BOITE CHAUDE 35€

**Moelleux du Revard, pommes de terre, Charcuterie et salade verte**

Baked cheese, potatoes, charcuterie, green salad



# Les Spécialités de viande

Toutes nos pierrades et fondues bourguignonnes sont accompagnées de frites, salade et 4 sauces.

Nos pierrades et fondues bourguignonnes sont pour deux personnes minimum et les prix affichés sont par personne.

Nous ne faisons pas de fondues bourguignonne et pierrades le midi.

All ours Pierrades and Fondue are served with, fries, salad and 4 sauces.

Ours Pierrades and Fondue are for two minimum, the prices are per person.

## Les Pierrades

PIERRADE CLASSIQUE 34€/P

**250g de bœuf par personne**  
250g of beef

PIERRADE AUX 3 VIANDES

37,50€/P

**Mélange de 250g de bœuf, poulet et veau**  
250g of beef veal, chicken

## Les fondues bourguignonnes

BOURGUIGNONNES 34€/P

**250g de bœuf par personne, huile bouillante**  
250g of beef per person

FONDUE FERMIÈRE 37,50€/P

**250g de bœuf, poulet, veau, huile bouillante**  
250g of beef, chicken, veal per person



# La Dolce Vita

★ LA VERITABLE GLACE A L'ITALIENNE 9€ ★

**Pistache et/ou Nutella**  
Italian gelato, pistachio and/or nutella

PANNA COTTA 11€

**Panna Cotta noisette et caramel**  
Hazelnuts and caramel

IL TIRAMISU 13€ 

**Tiramisu, café et amaretto**  
Coffee and amaretto

TORTA DI MIRTIILLI 13€

**Tarte à la myrtille glace Fior Di Latte**  
Blueberry tart and fior di latte ice cream

MOUSSE AL CIOCCOLATO 12€

**Chocolat italien, éclat de chocolat**  
Chocolate mousse

AFFOGATO 9€

**Café expresso, glace vanille**  
Espresso coffee and vanilla ice cream

CAFÉ VAL DOTIN 13€

**Café expresso, liqueur bombardino, chantilly**  
Espresso coffee, liquor, whipped cream

FROMAGGI 13€

**Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs**  
Cheese board

GLACES ET SORBETS

**Vanille, Chocolat, Pistache, Chartreuse, Amarena, Caramel beurre salé, fior di latte**  
**Myrtille, Fraise et Citron**

1 Boule 4,50, 2 Boules 8€, 3 Boules 10€

### Les Apéritifs

Kir 8,50€  
Kir royal 15,50€  
Kir pétillant Prosecco 13€  
Ricard 2cl 4,5€  
Pastis de Savoie 2cl 5€  
Vermouth rouge/ blanc/ Dry 4cl 6€  
Campari 4cl 6€  
Porto rouge ou blanc 4cl 7€  
La noix des Pères Chartreux 4cl 9€

### Les Cocktails 14€

**Aperol Spritz** Prosecco, Aperol et eau gazeuse  
**Chartreuse Mule** Ginger Beer, Chartreuse Verte, citron  
**Negroni** Campari, Gin, Vermouth Rouge  
**Pistacchio Martini** : Vodka, liqueur de pistache, amande  
**Hugo Spritz** : liqueur fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse  
Les Cocktails sans alcool 11€  
**Virgin aperol**  
**Virgin Hugo**  
**Virgin Gin To**

### Bières pressions

Wasteiner blonde 30cl 5,50€ 50cl 9€  
Konig Ludwig Blanche 25cl 7€ 50cl 10,5€  
Pater Linus Belge d'Abbaye Blond 25cl 7€ 50cl 10,5€  
Session IPA Rye River Lil' Banging 25cl 7€ 50cl 10,5€

### Bières Bouteilles Côte Belge

Duvel Triple Hop 33cl 9€  
La Chouffe 33cl 8€  
Cherry Chouffe 33cl 9€  
Liefmans Fruitess 25cl 8€  
Warsteiner 0% alcool 33cl 8€

### Bières Bouteilles de Savoie « Ours » 33cl 9€

IPA Rousse, Blonde, Verveine, Brune Stout, Blanche

### Les Softs

Jus de fruits : Pomme, Orange, Abricot, Ananas, Tomate 5,5€  
Sirop à l'eau 3,5€  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl 5,5€  
Fever-Tree Ginger Beer 20cl 6,5€  
Schewppes Tonic, Agrumes 25cl 5,5€  
Fanta Orange 33cl 5,5€  
Limonade 33cl 5,5€  
Badoit Rouge 33cl 5,5€  
Fuztea 25 cl 5,5€  
Diabolo 33cl 6€

### Eaux Minérales 1L 7€

Evian ou Badoit

### Les Digestifs 4cl

Génépi des pères Chartreux 8€  
Génépi Hors d'âge/Génépi Cognac 14€  
Génépi Suc des Glaciers 12€  
Chartreuse verte / Chartreuse jaune 10€  
Chartreuse MOF / Elixir 1605 16€

### Vins aux Verres notre sélection 12cl

#### **Blancs**

Pinot Grigio DOC, Lenotti 8€  
Chardonay, Philippe et Sylvain Ravier 9€

#### **Rouges**

Chianti DOCG, Palozzo 8€  
Gamay, Terre de Famille 9€

#### **Rosé**

La Petit Bravade, Chevalier Torpez, côte de Provence 9€

#### **Les Bulles**

Champagne Brut Réserve Duval Leroy 14€  
Prosecco 10€

### Cidre de Pomme Bio de Savoie

Bouteille de Doux ou Brut 75cl 17€  
Bolée 25cl 7€

### Whiskies & Bourbon 4cl

JB Ecosse 8€  
Glenlivet Irlande 11€  
Jameson Irlande 9€  
Jack Daniel's Tennessee 9€  
Oban Ecosse 14€  
Nikka Japon 15€

### Gins et Vodka 4cl

Vodka Eristof 8€  
Gin Bombay Sapphire 9€  
Gin Meunier 11€

### Rhums et Alcools Ambrés 4 cl

Havana Especial 8€  
Ultimum 12€  
Zacapa grand reserva 12€

### Autres Digestifs 4cl

Cognac VSOP 8€  
Cognac XO 15€  
Amaretto 8€  
Bailey's 8€  
Limoncello 8€

### Boissons Chaudes

Café /Décaféiné / Café Allongé 3€  
Double espresso 3€  
Noisette 3,5€  
Latte 6,5€  
Grand crème 6,5€  
Chocolat Chaud 8€  
Cookie Monster:chocolat, caramel, cookie, chantilly 12€  
Chocomallow:chocolat chaud, marshmallow et chantilly 11€  
Chocolat chaud Alcool 13€  
Chocolat Viennois / Café Viennois 10€  
Cappuccino 7€  
Vin Chaud 9€  
Grog 9€  
Irish Coffee/ French Coffee / Caffè corretto 13€

### Thés 5,5€

Breakfast, Earl Grey, Sencha, Menthe, Detox

### Infusions 5,5€

Verveine, Camomille, Verveine Menthe