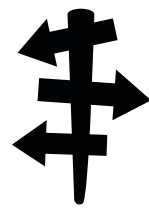


DÉJEUNER



LUNCH



HIVER - WINTER

FORMULE VÔGA

Plat du Jour
ou Croque Monsieur
Dish of the day or Croque Monsieur
+
Crème caramel
Caramel cream

28⁵⁰

Planche à
PARTAGER

Jambon de Savoie, saucisson artisanal de Savoie, viande séchée des Alpes, Reblochon, Tomme de Savoie et ses condiments.
Vôga Goga platter to share : Savoy ham, Savoy sausage, dried meat from the Alps, Reblochon, Tomme de Savoie and its condiments

22⁰⁰

LES ENTRÉES Starters

Oëufs meurette

Sauce au vin rouge, croûtons
Poached eggs served with red wine sauce, croutons

13⁰⁰

Tarte au Beaufort AOP et sa salade verte

Beaufort cheese PDO pie served with green salad

15⁰⁰

Velouté de courge

Ricotta, huile et copeaux de noix
Cream of squash soup with ricotta cheese, oil and walnut shavings

15⁰⁰

Salade Caesar

Salade romaine, œuf parfait, aiguillettes de poulet panées, tomates, copeaux de parmesan, croûtons, anchois, sauce Caesar
Romaine salad, soft-boiled egg, crispy breaded chicken strips, tomatoes, parmesan shavings, croutons, anchovies, Caesar sauce

Petite
Small

Grande
Large

14⁰⁰

20⁰⁰

Salade Savoyarde

Salade, copeaux de Beaufort AOP, jambon de Savoie, noix, croûtons, œuf parfait
Salad, Beaufort DOP cheese shavings, Savoy ham, walnuts, croutons, soft-boiled egg

14⁰⁰

20⁰⁰

LES PLATS

Main dishes

Plat du jour
Dish of the day

Faux-filet de bœuf français persillé ± 300 g. **35⁰⁰**
Frites, salade verte, sauce béarnaise
Marbled French sirloin steak ± 300 g. chips, green salad, Béarnaise sauce

 **Burger Savoyard** **27⁰⁰**
Buns, steak haché 125gr, oignons rouges, fromage à raclette, cornichons pickles, mayonnaise chipotle, salade, frites
Buns, hamburger 125g, red onions, pickles, raclette cheese, mayonnaise chipotle, salad, chips

Pulled Pork **23⁰⁰**
Pain brioché, effiloché de cochon confit fumé, mayonnaise chipotle, sauce cheddar, oignons crispy et pickles, salade romaine & frites
Brioche bun, smoked confit pulled pork, chipotle mayo, cheddar sauce, crispy onions and pickles, served with romaine lettuce, chips

Blanquette de veau **25⁰⁰**
Poireaux, carottes, champignons, sauce blanquette, riz basmati
Veal blanquette : leeks, carrots, mushrooms, blanquette sauce, basmati rice

 **Croque Monsieur** **23⁵⁰**
Pain de mie du boulanger, brisket d’Angus fumé (poitrine de bœuf), Beaufort, servi avec frites et salade verte / Baker’s sandwich bread, smoked Angus beef brisket, Beaufort cheese, served with chips & green salad

Fish & chips **23⁰⁰**
Frites, salade, sauce tartare
Chips, salad, tartar sauce

Pasta Voga **21⁰⁰**
Rigatoni, crème de Beaufort au tartufo, jambon blanc, œuf parfait
Rigatoni pasta with Beaufort cream and truffle, white ham, soft-boiled egg



LES SPÉCIALITÉS

Specialities

Tartiflette & Jambon de Savoie **26⁰⁰**
Pommes de terre sautées, crème, lardons, oignons, Reblochon, salade verte / Sliced sautéed potatoes, diced bacon, onions, cream, Reblochon cheese, served with a green salad & local cured ham

Boîte chaude des Alpes ± 220 g. **26⁰⁰**
Fromage fondu, pommes de terre, jambon de Savoie, salade verte / Box of melted cheese from the Alps, potatoes, Savoy ham, green salad

LES DESSERTS

Desserts

Faisselle au miel de Savoie **9⁰⁰**
Faisselle cream cheese with Savoy honey

 **Tarte tatin** **12⁰⁰**
Pommes caramélisées sur sa pâte sucrée, glace vanille
Caramelised apple pie, vanilla ice cream

Tarte au citron **11⁰⁰**
Crèmeux citron, meringue française
Lemon pie with creamy lemon, French meringue

Panna cotta myrtille **10⁰⁰**
Blueberry panna cotta

Crème caramel **9⁰⁰**
Caramel cream

Moelleux au chocolat **12⁰⁰**
Chocolat Valrhona, Glace vanille
Valrhona chocolate fondant, vanilla ice cream

Café Gourmand **12⁰⁰**
Café ou thé accompagné de mini desserts
Coffee or tea served with mini desserts

LES PIZZAS



Margherita  **16⁰⁰**
Sauce tomate, fior di latte
Tomato sauce, fior di latte

Reine **19⁰⁰**
Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, white ham

4 Fromages  **20⁰⁰**
Base blanche, fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan
Cream sauce, fior di latte, gorgonzola, goat’s cheese, parmesan cheese

Calzone **20⁰⁰**
Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, white ham, egg

Chèvre miel  **19⁰⁰**
Base blanche, fior di latte, chèvre, oignons, miel
Cream sauce, fior di latte, goat’s cheese, onions, honey

LES SPÉCIALES

 **Savoyarde** **21⁰⁰**
Base blanche, lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon
Cream sauce, bacon strips, onions, potatoes, Reblochon cheese

Amore mio **23⁰⁰**
Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises, jambon San Daniele DOP, parmesan, roquette, pesto de basilic / Tomato sauce, fior di latte, cherry tomatoes, parmesan, San Daniele PDO ham, arugula, pesto with basil

 **Piquante** **21⁰⁰**
Sauce tomate, fior di latte, oignon, spianata calabraise, piment
Tomato sauce, fior di latte, onion, spianata calabraise, chilli

Carnivore **23⁰⁰**
Sauce tomate, fior di latte, lardons, bœuf haché, jambon blanc, spianata calabraise / Tomato sauce, fior di latte, bacon strips, minced beef, white ham, Calabrian spianata

LES GLACES

Ice creams

Dame Blanche **10⁰⁰**
Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

 **Gourmandine** **10⁰⁰**
Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné aux éclats de noisettes, crème en neige, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, brownie chunks, warm chocolate, praline with hazelnut chunks ice cream, whipped cream, chocolate chips

Sneakers **11⁰⁰**
Glaces vanille, caramel, noix de pécan, sauce chocolat, morceaux de Sneakers, crème en neige / Vanilla, caramel ice creams, pecan nuts, chocolate sauce, Sneakers chunks, whipped cream

LES ALCOOLISÉES

With alcohols

Alpage **9⁰⁰**
Crème glacée au Génépi et liqueur de Génépi 3cl
Génépi ice cream & Génépi liqueur 3cl

Colonel **9⁰⁰**
Sorbet citron, Vodka 3cl / Lemon sorbet, Vodka 3cl

DO IT YOURSELF **2 boules – 6⁰⁰**
3 boules – 8⁰⁰
Do it yourself: 2 or 3 ice cream scoops

Parfums : Vanille, fraise, café, chocolat, citron, myrtille, praliné
Ice cream flavours : vanilla, strawberry, coffee, chocolate, lemon, blueberry, praline

Supplément Extra **1⁵⁰**
Crème en neige ou chocolat chaud ou coulis
Whipped cream or warm chocolate or coulis

17,50

MENU ENFANT

Boisson incluse, Enfant de -11 ans
Drink included - Children -11 years

KID'S MENU

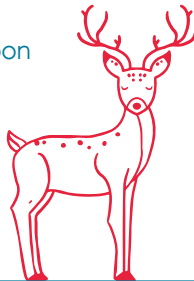
CHOISIS TON PLAT *Choose your main course*

Steak haché cuit à cœur*
Minced beef cooked through

Aiguillettes de poulet pané*
Breaded chicken aiguillettes

Aiguillettes de poisson pané*
Breaded fish aiguillettes

Pizza Bambino
Tomate, mozzarella, jambon
Tomato, mozzarella, ham



Pâtes sauce tomate
Pastas with tomato sauce

Spécialité Savoyarde,
Partage la spécialité avec tes parents !
Savoy speciality,
to share with your parents

***PLAT SERVI AVEC :**
Frites, pâtes ou légumes
Main course served with
French fries, pastas or vegetables

TA BOISSON 20cl *Choose your drink*

Coca-cola, Coca-cola Zéro,
Fuzetea, Sprite, Fanta,
Jus d'orange,
Jus de pomme,
Sirop à l'eau,
Eau Vittel



TON DESSERT *Choose your dessert*

Salade de fruits
Fruits salad

Compote de pommes à boire
Organic apple compote

Glace push up Haribo
Push up Haribo ice cream

Coupe Gourmande
Glace vanille, morceaux de brownies,
chocolat chaud
Vanilla ice cream, brownies chunks,
chocolate sauce



Pour ta santé, évite de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

Prix net - Service compris - Menu boisson comprise - Menu enfant agé de moins de 11 ans

Un restaurant du groupe Restoleil H25/26 RCS Annecy B 340 318 245 - Création graphique : www.restoleil.com - Imprimé par Printclock