

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



ENTRÉES STARTERS

Œufs 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

Petite
Small

Grande
Large

Salade Caesar

Salade romaine, œuf parfait, aiguillettes de poulet panées, tomates, copeaux de parmesan, croûtons, anchois, sauce César

Romaine salad, soft-boiled egg, breaded chicken strips, tomatoes, parmesan shavings, croutons, anchovies, Caesar sauce

14⁰⁰ 20⁰⁰

Salade Savoyarde

Salade, copeaux de Beaufort AOP, jambon de Savoie, noix, croûtons, œuf parfait

Salad, Beaufort cheese shavings, Savoy ham, walnuts, croutons, soft-boiled egg

14⁰⁰ 20⁰⁰



Plat végétarien / Vegetarian dish



Recette régionale / Local dish





PLATS MAIN DISHES

Faux-filet de bœuf

français persillé ± 300 g.

Frites, salade verte, sauce béarnaise

Marbled French sirloin steak ± 300 g.
chips, green salad, Béarnaise sauce

35⁰⁰

Burger Savoyard

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

27⁰⁰



Pulled Pork

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, pickles,
crispy onions, romaine lettuce, chips

23⁰⁰

Joue de bœuf

au vin rouge & carottes

Beef cheek with red wine and carrots

26⁰⁰

Blanquette de veau

Poireaux, carottes, champignons,
sauce blanquette, riz basmati
Veal blanquette : leeks, mushrooms,
carrots, blanquette sauce, basmati rice

25⁰⁰

Pasta Voga

Rigatoni, crème de Beaufort au tartufo,
jambon blanc, oeuf parfait
Rigatoni pasta with Beaufort cream
and truffle, white ham, soft-boiled egg

21⁰⁰

Truite aux noix

Sauce Grenobloise, fregola sarda
Trout with walnuts, Grenobloise sauce,
Sardinian fregola

28⁰⁰



MENU SAVOYARD

Salade Savoyarde / Savoy Salad

+

Spécialité Savoyarde au choix :

(Pour 2 personnes minimum, sauf tartiflette)

Tartiflette, Fondue Savoyarde, Pierrade

A Speciality of your choice: (2 persons min., except for Tartiflette)

Tartiflette or Savoy fondue (cheese fondue),
or hot stone grill (beef & poultry)

+

1 Dessert au choix : Panna cotta myrtille ou Tarte tatin

1 dessert of your choice : Blueberry panna cotta or Reversed apple pie

+

Génépi 4cl

42^{00€}

- Adulte -
- Adult -

17^{50€}

- Enfant jusqu'à 11 ans -
- Children under 11 -



SPÉCIALITÉS

CÔTÉ FROMAGE
Cheese

Minimum 2 personnes pour les Raclettes et Fondues. Prix par personne
Minimum 2 persons for Raclettes & Fondues. Price per person

Raclette de Savoie*



31⁰⁰

Fromage à raclette IGP (Médaille d'Or au concours général agricole de Paris 2024), servie avec son assiette de charcuteries (jambon de pays, jambon blanc supérieur, pancetta, rosette, viande séchée des Alpes), pommes de terre parfumées au lard & laurier

Raclette cheese PGI (Gold Medal at the Concours Général Agricole, Paris 2024), served with cold meats platter (raw ham, ham, pancetta, rosette, dried local meat), potatoes flavoured with bacon & bay laurel

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 ± 220g.


26⁰⁰

Fromage fondu, pommes de terre, jambon de Savoie, salade verte

Box of melted cheese from the Alps, potatoes, Savoy ham, green salad

Fondue Savoyarde Traditionnelle



28⁰⁰

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margériaz des Bauges et/ou Meule d'alpages, Beaufort, Abondance AOP (Médaille d'Argent au concours général agricole de Paris 2023), parfumée au vin blanc, servie avec salade verte

Croutons of bread to dip in pot of melted Margériaz des Bauges and/or Meule d'alpages, Beaufort, Abondance PDO (Silver Medal at the Concours Général Agricole, Paris 2023), flavoured with white wine, served with green salad

Assiette de charcuteries supplémentaires

10⁰⁰

Additional cold meats platter

CÔTÉ VIANDE
Meat

Pierrade


32⁰⁰

Tranches de bœuf à griller ± 250 g. servie avec frites et 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise

Slices of beef to grill ± 250 g. served with french fries & 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise

Assiette de viandes supplémentaires ± 100 g.

14⁰⁰

Additional meat platter ± 100 g.

Assiette de frites

7⁰⁰

Salade verte

6⁵⁰

French fries

Green salad



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, parmesan, tomates cerises,
 jambon San Daniele DOP, roquette, pesto de basilic
 Tomato sauce, fior di latte, parmesan, cherry tomatoes,
 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

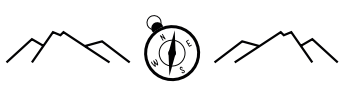
 **Suppléments Extra** 3⁰⁰
 Oeuf, champignons, lardons, boeuf haché,...
 Egg, mushrooms, bacon, minced beef,...



Plat végétarien / Vegetarian dish



Recette régionale / Local dish



DESSERTS

DESSERTS

Faisselle au miel de Savoie

Faisselle cream cheese with Savoy honey

9⁰⁰



Tarte tatin

Pommes caramélisées sur sa pâte sucrée, glace vanille
Caramelised apple pie, vanilla ice cream

12⁰⁰

Tarte au citron

Crèmeux citron, meringue française
Lemon pie with creamy lemon, French meringue

11⁰⁰

Panna cotta myrtille

Blueberry panna cotta

10⁰⁰

Crème caramel

Caramel cream

9⁰⁰

Moelleux au chocolat

Chocolat Valrhona, Glace vanille
Valrhona chocolate fondant, vanilla ice cream

12⁰⁰

Café Gourmand

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

12⁰⁰

CAFÉS SPÉCIAUX

Irish Coffee

Whisky 2cl, café, sucre de canne, crème en neige
Whisky 2cl, coffee, cane sugar, whipped cream

12⁰⁰

French Coffee

Cognac 2cl, café, sucre de canne, crème en neige
Cognac 2cl, coffee, cane sugar, whipped cream

12⁰⁰

Mountain Coffee

Génépi 2cl, café, sucre de canne, crème en neige
Génépi 2cl, coffee, cane sugar, whipped cream

12⁰⁰

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

Alpage

9⁰⁰

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

Colonel

9⁰⁰

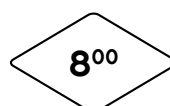
Sorbet citron, Vodka 3cl
 Lemon sorbet, Vodka 3cl

DO IT YOURSELF

2 boules

3 boules

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

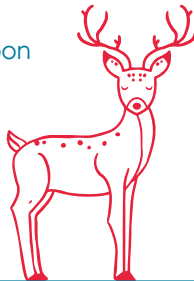
CHOISIS TON PLAT *Choose your main course*

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