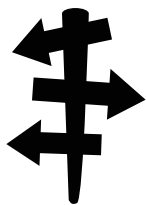


MENU



MENU



ÉTÉ 2026

M

E N

U

MENU SAVOYARD

Salade Savoyarde
Savoy Salad

+

Spécialité Savoyarde au choix (2 pers min.) :

Fondue Savoyarde ou Pierrade

A Speciality of your choice (2 persons min.) :

Savoy fondue or Hot stone grill

+

Glace 2 boules au choix

2 scoops of ice cream

+

Génépi 2cl (Sirop au choix pour les enfants)

(Syrup for children)

39⁰⁰

20⁰⁰

- Adulte -
- Adult -

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



RESTAURANT
PUB
EDENARC 1800

VÔGA QOGA

Planche du
VOGA GOGA

Sélection de charcuteries & de fromages
Selection of cured meats and cheeses

19⁰⁰

  	ENTRÉES
ÉTÉ 2026	STARTERS

SALADE NATURE

Salade, crudités printanières et sa vinaigrette gourmande
Salad, spring crudités & signature dressing

8⁰⁰

GASPACHO DE LÉGUMES DE SAISON

Seasonal vegetable gazpacho

9⁰⁰

TERRINE DE CAMPAGNE

Country-style terrine

11⁰⁰

SALADE CAESAR

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

Petite/Small Grande/ Large

13⁰⁰

19⁰⁰

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

13⁰⁰

19⁰⁰

BURRATA

Pesto de basilic, tomates plurielles
Burrata cheese, basil pesto, varied tomatoes

11⁰⁰

18⁰⁰

  	TARTARES
ÉTÉ 2026	TARTARES

TARTARE DE TRUITE AUX AGRUMES

Orange, huile d'olive, poivre et coriandre fraîche
Citrus trout tartar : orange, olive oil, pepper & fresh coriander

23⁰⁰


TARTARE DE BŒUF SAVEUR D'ITALIE

Tomates confites, câpres, parmesan, jaune d'œuf, basilic, cébette
Italian beef tartare : candied tomatoes, capers, parmesan, egg yolk, basil, spring onion

23⁰⁰

Les tartares sont servis avec frites et salade verte
Tartars are served with chips and green salad

	<h1>LES PÂTES MAISON</h1>
<p>ÉTÉ 2026</p>	<p>HOMEMADE PASTA</p>


PASTA VOGA  23⁰⁰
 Crème de Beaufort au tarfufo, jambon blanc, œuf parfait
Beaufort cheese and truffle cream, ham, soft-cooked egg

PASTA POMODORO E BURRATA  19⁰⁰
 Pasta with tomato sauce and burrata

PASTA AL RAGÙ 23⁰⁰
 Pasta with meat ragù

	<h1>PLATS</h1>
<p>ÉTÉ 2026</p>	<p>MAIN COURSES</p>

PULLED PORK 21⁰⁰
 Pain brioché, effiloché de cochon confit fumé, mayonnaise chipotle,
 sauce cheddar, oignons crispy et pickles, salade et frites
*Brioche bun, smoked confit pulled pork, chipotle mayo, cheddar sauce,
 crispy onions and pickles, served with lettuce & chips*

BURGER SAVOYARD  25⁰⁰
 Buns, steak haché frais, sauce tartare, cornichons,
 fromage à raclette, servi avec frites et salade
*Brioche bun, fresh beef patty, tartare sauce, gherkins,
 raclette cheese served with chips & salad*

SUPRÊME DE POULET DE CHALLANS LABEL ROUGE 24⁰⁰
 Servi avec ratatouille aux légumes du soleil et sauce chimichurri
*Label Rouge Challans chicken supreme, Provençal vegetable ratatouille,
 chimichurri sauce*

ENTRECÔTE BLACK ANGUS ± 280 g SAUCE TARTARE 33⁰⁰
 Servie avec frites et salade
*Black Angus rib steak ± 280 g. tartare sauce
 served with chips and salad*



Plat végétarien / Vegetarian dish




Recette régionale / Local dish

	SPÉCIALITÉS
ÉTÉ 2026	SPECIALITIES



Minimum 2 personnes excepté P'Tiou Savoyard. Prix par personne
 Minimum 2 persons, except P'Tiou Savoyard. Price per person

*Spécialités servies uniquement à l'intérieur du restaurant.
 *Specialities served indoors only.

P'TIOU SAVOYARD  **23⁰⁰**
 P'tiou Savoyard cuit au four, charcuterie, salade verte & pommes de terre vapeur
 Baked P'tiou Savoyard cheese, cold meats, green salad & steamed potatoes

RACLETTE DE SAVOIE*  **28⁰⁰**
 Fromage à raclette IGP (Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2024), servi avec son assiette de charcuteries (jambon de pays, jambon blanc supérieur, pancetta, rosette, viande séchée des Alpes), pommes de terre parfumées au lard et au laurier
 IGP raclette cheese (Gold Medal winner at the 2024 Concours Général Agricole de Paris), served with a platter of cured meats (cured ham, premium ham, pancetta, rosette sausage, Alpine cured meat) and potatoes flavoured with bacon and bay leaf



FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE*   **25⁰⁰**
 Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margériaz des Bauges et/ou Meule d'Alpage, Beaufort, Abondance AOP (Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2023), parfumée au vin blanc, servie avec salade verte
 Bread croutons to dip into a pot of melted Margériaz des Bauges and/or Alpine Meule, Beaufort and Abondance PDO cheeses (Silver Medal winner at the 2023 Concours Général Agricole de Paris), infused with white wine and served with green salad



PIERRADE* **32⁰⁰**
 Tranches de bœuf à griller ± 250 g. servie avec frites et 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise
 Beef slices for grilling ± 250 g. served with chips & 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise

ASSIETTE DE CHARCUTERIES SUPPLÉMENTAIRES **10⁰⁰**
 Additional cold meats platter

ASSIETTE DE VIANDES SUPPLÉMENTAIRES ± 100 g. **14⁰⁰**
 Additional beef platter ± 100 g.

ASSIETTE DE FRITES Portion of chips	7⁰⁰	SALADE VERTE Green salad	6⁰⁰
---	-----------------------	------------------------------------	-----------------------



Fromages sélectionnés par
la Fromagerie de la Cochette

	<h1>PIZZAS</h1>
<p>ÉTÉ 2026</p>	<h2>PIZZAS</h2>

Nos pâtes sont élaborées en partie à partir de farine biologique et de farines multicéréales soigneusement sélectionnées, selon l'éthique et la tradition italiennes.

Our pizza dough is made partly with organic flour and carefully selected multigrain flours, in keeping with Italian values and tradition.



MARGHERITA

Sauce tomate, fior di latte
Tomato sauce, fior di latte

13⁰⁰

SAVOYARDE

Base blanche, lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon
Cream base, bacon strips, onions, potatoes, Reblochon cheese

20⁰⁰

REINE

Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, ham

16⁰⁰

CHÈVRE MIEL

Base blanche, fior di latte, chèvre, oignons, miel
Cream base, fior di latte, goat's cheese, onions, honey

18⁰⁰

CALZONE

Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, ham, egg

18⁰⁰

4 FROMAGES

Base blanche, fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan
Cream base, fior di latte, gorgonzola, goat's cheese, parmesan cheese

18⁰⁰

PIQUANTE

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

20⁰⁰

DEL LAGO

Base blanche, truite, aneth, citron jaune
Cream base, trout, dill and lemon

21⁰⁰

CARNIVORE

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

21⁰⁰

SUPPLÉMENTS Extra

Oeuf, poulet, chorizo, viande hachée...
Egg, chicken, chorizo, minced meat...

3⁰⁰



AMORE MIO

Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises, jambon cru, parmesan, roquette, pesto de basilic
Tomato sauce, fior di latte, cherry tomatoes, parmesan, cured ham, arugula, basil pesto


22⁰⁰




Plat végétarien / Vegetarian dish



Recette régionale / Local dish

	<h1>DESSERTS</h1>	<p>Tous les desserts sont réalisés par notre chef pâtissier</p>
<p>ÉTÉ 2026</p>	<h2>DESSERTS</h2>	<p>All desserts are made by our pastry chef</p>

CRÈME DE CITRON VERT

Lime cream

9⁰⁰

PANNA COTTA MYRTILLE

Blueberry panna cotta

10⁰⁰

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA

Valrhona chocolate fondant

11⁰⁰

TARTE AUX POMMES FAÇON TATIN

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

11⁰⁰

COUPE DE FRAISES AU SIROP, SORBET CITRON JAUNE

Strawberry cup in syrup, lemon sorbet

10⁰⁰

LES CAFÉS
TRÈS
SPÉCIAUX



IRISH COFFEE

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

12⁰⁰

FRENCH COFFEE

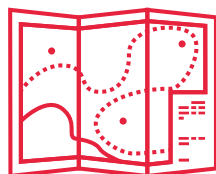
*Cognac 2cl, café, sucre de canne, crème en neige
Cognac 2cl, coffee, cane sugar, whipped cream*

12⁰⁰

MOUNTAIN COFFEE

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

12⁰⁰





GLACES



ÉTÉ 2026

ICE CREAMS

DAME BLANCHE

9⁰⁰

Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream

TARTE CITRON GLACÉE

9⁰⁰

2 boules citron, meringue, biscuit déstructuré
2 scoops of lemon sorbet, meringue, deconstructed cookie

FRAISE MELBA

10⁰⁰

2 boules de sorbet fraise, fraises fraîches, crème en neige
2 scoops of strawberry sorbet, fresh strawberries, 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, hot chocolate sauce, praline
ice cream with hazelnut pieces, whipped cream, chocolate shavings*

SNICKERS

11⁰⁰

Glaces vanille, caramel, noix de pécan, sauce chocolat, morceaux de Snickers, crème en neige
Vanilla and caramel ice creams, pecan nuts, chocolate sauce, Snickers chunks, whipped cream

GLACES ALCOOLISÉES

WITH ALCOHOL

SAVOISIENNE

9⁵⁰

Sorbet citron, Génépi 2 cl
Lemon sorbet & Génépi 2 cl

ITALIENNE

9⁵⁰

Sorbet citron, Limoncello 2 cl
Lemon sorbet & Limoncello 2cl

DO IT YOURSELF

1, 2 or 3 ice cream scoops

1 Boule

3⁰⁰

2 Boules

5⁰⁰

3 Boules

7⁰⁰

PARFUMS

vanille, chocolat, chocolat blanc, praliné, café, caramel, citron, fraise, framboise
*Ice cream flavours : vanilla, chocolate, white chocolate, praline,
coffee, caramel, lemon, strawberry, raspberry*

SUPPLÉMENT 1⁵⁰

Crème en neige ou chocolat chaud ou coulis
Whipped cream or warm chocolate or coulis