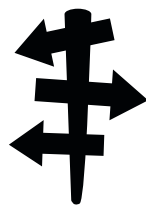


DÉJEUNER



LUNCH

RESTAURANT
PUB
EDENARC 1800
VOGA GOGA



ETE - SUMMER

Planche du
VOGA GOGA

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

19⁰⁰

LES ENTRÉES Starters

Burrata
Pesto de basilic, tomates plurielles
Basil pesto, multicoloured tomatoes

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

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

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

Terrine de campagne
Country-style terrine

Gaspacho de légumes de saison
Seasonal vegetable gazpacho

Petite
Small

Grande
Large

11⁰⁰

18⁰⁰

13⁰⁰

19⁰⁰

13⁰⁰

19⁰⁰

8⁰⁰

11⁰⁰

9⁰⁰

19⁹⁰

FORMULE VOGA

Formule servie au déjeuner uniquement
Served only at lunch

Grande salade Savoyarde
ou Pâtes pomodoro & burrata
+ Panna cotta + Café

Large Savoy salad or
Tomato & burrata
pasta + panna cotta
+ coffee

LES TARTARES Tartares

Tartare de truite aux agrumes 23⁰⁰
Orange, huile d'olive, poivre & coriandre fraîche
Citrus trout tartare : orange, olive oil, pepper & fresh coriander

Tartare de bœuf saveur d'Italie 23⁰⁰
Tomates confites, câpres, parmesan, jaune d'œuf, basilic, cébette
Italian beef tartare : candied tomatoes, capers, parmesan, egg yolk, basil, spring onion

Les tartares sont servis avec frites & salade verte
Tartares are served with chips & green salad

LES PÂTES MAISON Homemade pasta

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 & burrata

Pasta al ragù 23⁰⁰
Pasta with meat ragù

LES PLATS Main dishes

Pulled Pork Frites, salade 21⁰⁰
Pain brioché, effiloché de cochon confit fumé, mayonnaise chipotle, sauce cheddar, oignons crispy et pickles
Brioche bun, smoked pulled pork, chipotle mayo, cheddar sauce, crispy onions and pickles served with chips, salad

Burger Savoyard Frites, salade 25⁰⁰
Buns, steak haché frais, sauce burger, cornichons, fromage à raclette
Brioche bun, fresh beef patty, burger 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 33⁰⁰
sauce tartare Frites, salade
Black Angus rib steak ± 280 g. served with chips, salad & tartare sauce

Plat végétarien / Vegetarian dish Recette régionale / Local dish

SPÉCIALITÉS Local 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 7⁰⁰ | **Salade verte** 6⁰⁰
Portion of chips | Green salad

LES FROMAGES

Assiette de fromages Savoyards 11⁰⁰
Sélection de 3 fromages Savoyards, confiture de myrtilles
Assortment of 3 Savoy cheeses, blueberry jam

LES DESSERTS

Tous les desserts sont réalisés par notre chef pâtissier
All desserts are made by our pastry chef

Crème de citron vert 9⁰⁰
Lime cream

Panna cotta myrtille 10⁰⁰
Blueberry panna cotta

Moelleux au chocolat Valrhona 11⁰⁰
Valrhona chocolate fondant

Tarte aux pommes façon tatin 11⁰⁰
Pommes caramélisées sur sa pâte sucrée, glace vanille
Caramelised apple pie, vanilla ice cream

Coupe de fraises au sirop, sorbet citron jaune 10⁰⁰
Strawberry cup in syrup, lemon sorbet.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du groupe Restoliel - RCS Annecy B 340 318 245 - Voga Goga - E26 - Impression Printdock.com

LES PIZZAS

Nos pâtes sont élaborées à partir de farine biologique et de farines multicéréales soigneusement sélectionnées, selon l'éthique et la tradition italiennes. / Our pizza dough is made with organic flour and carefully selected multigrain flours, in keeping with Italian values and tradition.

Margherita 13⁰⁰
Sauce tomate, fior di latte
Tomato sauce, fior di latte

Reine 16⁰⁰
Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, ham

4 Fromages 18⁰⁰
Base blanche, fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan
Cream base, fior di latte, gorgonzola, goat's cheese, parmesan cheese

Calzone 18⁰⁰
Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, ham, egg

Chèvre miel 18⁰⁰
Base blanche, fior di latte, chèvre, oignons, miel
Cream base, fior di latte, goat's cheese, onions, honey

Savoyarde 20⁰⁰
Base blanche, lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon
Cream base, bacon strips, onions, potatoes, Reblochon cheese

Del lago 21⁰⁰
Base blanche, truite, aneth, citron jaune
Cream base, trout, dill and lemon

Amore mio 22⁰⁰
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

Piquante 20⁰⁰
Sauce tomate, fior di latte, oignon, spianata calabraise, piment
Tomato sauce, fior di latte, onion, spianata calabraise, chilli

Carnivore 21⁰⁰
Sauce tomate, fior di latte, lardons, bœuf haché, jambon blanc, spianata calabraise / Tomato sauce, fior di latte, bacon strips, minced beef, ham, Calabrian spianata

SUPPLÉMENT Extra 3⁰⁰
Œuf, fromage, lardons, viande hachée...
Egg, cheese, bacon, minced beef...

LES GLACES

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

LES ALCOOLISÉES With alcohols
Savoisienne 9⁵⁰
Sorbet citron, Génépi 2 cl
Lemon sorbet & Génépi 2 cl

Italienne 9⁵⁰
Sorbet citron, Limoncello 2 cl
Lemon sorbet & Limoncello 2 cl

DO IT YOURSELF
1 boule 3⁰⁰
2 boules 5⁰⁰
3 boules 7⁰⁰
1, 2 or 3 ice cream scoops

Parfums : vanille, chocolat, chocolat blanc, praliné, café, caramel, citron, fraise, framboise
Flavours : vanilla, chocolate, white chocolate, praline, coffee, caramel, lemon, strawberry, raspberry

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

