DÎNER

DINNER

MENU

LA PLANCHETTE DE CHARCUTERIE 11
Jambon de Savoie, jambon blanc, viande séchée des Alpes, et ses condiments.
Cold meat platter to share: Savoy ham, cooked ham, dried meat from the Alps and its condiments

LA PLANCHE DU VOGA 22
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

RESTAURANT PUB EDENARC 1800
VÔGA GOGA

LES ENTRÉES *Starters*

Œuf cocotte forestier — 13
Crémeux de champignons, croûtons
Forest mushroom baked egg served with creamy mushrooms, croutons

Tarte au Beaufort AOP et sa salade verte — 15
Beaufort cheese PDO pie served with green salad

	Petit - Grand *Small - Large*
Potage grand-mère Potage de poireaux, carottes et pommes de terre, croûtons de pain *Grandma's vegetable soup: leek, carrot and potato soup, bread croutons*	12 19

LES SALADES

	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*	14	22
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*	14	22
Salade de chèvre chaud Salade, toasts de chèvre chaud, noix, miel *Mixed salad leaves, warm goat's cheese on toast, walnuts, honey*	14	22

Plat végétarien / *Vegetarian dish* — Recette régionale / *Local dish*

MENU SAVOYARD

Salade Savoyarde
Savoy Salad

+

Spécialité Savoyarde au choix :
(Pour 2 personnes minimum, sauf tartiflette)
A Speciality of your choice:
(2 persons min. except for Tartiflette)
Tartiflette, Fondue Savoyarde, Pierrade

+

Tarte aux myrtilles ou **Moelleux au chocolat**
Blueberry tart or Smooth chocolate cake

+

Génépi *4cl*
1 Sirop pour les enfants
1 syrup for children

45 Adulte *Adult*
19,5 Enfant *Kid*

*Menu enfant jusqu'à 11 ans.
Kids' menu – up to 11 years old.

LES PLATS *Main dishes*

Noix d'entrecôte Black Angus ± 280 g. — **39**
Frites, salade verte, beurre maître d'hôtel
Black Angus ribeye steak ± 280 g. chips, green salad, maître d'hôtel butter

Burger Savoyard — **28**
Buns boulanger, steak haché 125 g, oignons rouges, fromage à raclette, cornichons pickles, mayonnaise chipotle, salade, frites
Bakery-made burger bun, beef patty 125 g, red onions, pickles, raclette cheese, mayonnaise chipotle, salad, chips

Blanquette de veau — **26**
Poireaux, carottes, champignons, sauce blanquette, riz basmati
Veal blanquette: leeks, carrots, mushrooms, blanquette sauce, basmati rice

Pulled Pork — **24**
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, romaine lettuce & chips

Filet de truite — **28**
Mousseline de butternut rôti, sauce vierge aux légumes
Trout fillet, roasted butternut squash purée, vegetable sauce vierge

LES PASTA

Gnocchi di patate — **21**
Sauce tomate, burrata / *Tomato sauce, burrata*

Pasta Voga — **26**
Rigatoni, crème de Beaufort au tartufo, jambon blanc, œuf parfait
Rigatoni, creamy Beaufort cheese and tartufo, cooked ham, slow-cooked egg

Pâtes au ragù — **23**
Ragù de bœuf à la sauce tomate, copeaux de parmesan
Slow-cooked beef ragù in tomato sauce, Parmesan shavings

Supplément ½ burrata — **+4**
Extra ½ burrata

LES SPÉCIALITÉS *Specialities*

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

CÔTÉ FROMAGE
Cheese specialties

Raclette de Savoie **31**
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 **26**
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

P'tiou Savoyard **26**
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 **28**
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

Fondue Tartufo **31**
Fondue traditionnelle parfumée à la crème de truffe d'été, servie avec salade verte
Traditional fondue flavoured with summer truffle cream, served with green salad

Assiette de charcuteries supplémentaires **10**
Additional cold meats platter

CÔTÉ VIANDE
Meat specialties

Pierrade **33**
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 chips & 3 sauces: tartare, cocktail & mayonnaise

Assiette de viandes supplémentaires ± 130 g. **15**
Additional meat platter ± 130 g.

Assiette de frites **7**
Chips platter

Salade verte **6,5**
Green salad

LES PIZZAS

Margherita 16
Sauce tomate, fior di latte
Tomato sauce, fior di latte

Reine 19
Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, white ham

4 Fromages 21
Base blanche, fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan
Cream sauce, fior di latte, gorgonzola, goat's cheese, parmesan cheese

Calzone 21
Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, white ham, egg

Chèvre miel 20
Base blanche, fior di latte, chèvre, oignons, miel
Cream sauce, fior di latte, goat's cheese, onions, honey

Savoyarde 22
Base blanche, lardons, oignons, pommes de terre, Reblochon
Cream sauce, bacon strips, onions, potatoes, Reblochon cheese

Amore Mio 24
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 22
Sauce tomate, fior di latte, oignon, spianata calabraise, piment
Tomato sauce, fior di latte, onion, spianata calabraise, chilli

Carnivore 24
Sauce tomate, fior di latte, bœuf haché, lardons, jambon blanc, spianata calabraise
Tomato sauce, fior di latte, minced beef, bacon, white ham, Calabrian spianata

Del Lago 24
Crème, mozzarella fior di latte, truite, citron jaune, aneth
Cream, fior di latte mozzarella, trout, lemon, dill

Suppléments Extra 3
Oeuf, champignons, lardons, boeuf haché,...
Egg, mushrooms, bacon, minced beef,...

Plat végétarien / *Vegetarian dish* Recette régionale / *Local dish*

LES DESSERTS

Faisselle au miel de Savoie 9
Faisselle cream cheese with Savoy honey

Tarte aux myrtilles sauvages 12
Crème d'amandes, myrtilles sauvages
Wild blueberry tart, almond cream

Tarte au citron 11
Crémeux citron, meringue française
Lemon pie with creamy lemon, French meringue

Panna cotta, caramel au beurre salé 10
Salted butter caramel panna cotta

Crumble aux pommes, glace vanille 11
Apple crumble served with vanilla ice cream

Moelleux au chocolat 12
Chocolat Valrhona, Glace vanille
Valrhona chocolate fondant, vanilla ice cream

Crème brûlée à la pistache 10
Pistachio crème brûlée

CAFÉS SPÉCIAUX

Irish Coffee 12
Whisky 2cl, café, sucre de canne, crème en neige
Whisky 2cl, coffee, cane sugar, whipped cream

French Coffee 12
Cognac 2cl, café, sucre de canne, crème en neige
Cognac 2cl, coffee, cane sugar, whipped cream

Mountain Coffee 12
Génépi 2cl, café, sucre de canne, crème en neige
Génépi 2cl, coffee, cane sugar, whipped cream

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

Un restaurant du groupe Restoleil - RCS Annecy B 340 318 245 - Voga Goga - DINER - V2 - H26/27 - DESIGN : GroupeRestoleil.com - Impression Printoclock.com

LES GLACES

Dame Blanche **10**
Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

Gourmandine **10**
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 shaving

Snickers **11**
Glaces vanille, caramel, noix de pécan,
sauce chocolat, morceaux de Snickers, crème en neige
Vanilla, caramel ice creams, pecan nuts,
chocolate sauce, Snickers chunks, whipped cream

LES ALCOOLISÉES

Alpage 9
Crème glacée au Génépi et liqueur de Génépi 3cl
Génépi ice cream & Génépi liqueur 3cl

Colonel 9
Sorbet citron, Vodka 3cl
Lemon sorbet, Vodka 3cl

DO IT YOURSELF

2 boules : 6 **3 boules : 8**
Do it yourself: 2 or 3 ice cream scoops

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

Supplément : 1,5
Crème en neige ou chocolat chaud ou coulis
Extra : whipped cream or warm chocolate or coulis

MIKO CARTE D'OR