

ANTIPASTI À PARTAGER... *To share*

GARLIC BREAD DE LA P'TITE FERME - - 9,50

Pain focaccia au beurre persillé
Focaccia with parsley butter

BURRATA AL TARTUFO 120g - - 14,00

Crème de tartufo, carpaccio de truffe d'été, roquette
Mozzarella di burrata, truffle cream, summer truffle carpaccio, arugula

STICKS DE MOZZARELLA CROUSTILLANTS - - 12,00

Sauce pomodoro au basilic
Crispy mozzarella sticks with basil pomodoro sauce

PLANCHE TRANSALPINE ♣ - - 19,50

Jambon sec italien, rosette de Savoie, jambon blanc supérieur,
coppa, viande de boeuf séchée, olives et focaccia / Italian cured ham,
local rosette, superior white ham, coppa, dried beef, focaccia & olives



ENTRÉES

Starters

LA RUCOLA 🌿 - - - - - 10,50

Roquette, Parmigiano Reggiano & huile d'olive au romarin, tomates cerises
Salad with arugula, Parmigiano Reggiano & rosemary olive oil, cherry tomatoes

VITELLO TONNATO - - - - - 17,00

Veau fondant, sauce tonnata onctueuse, parmesan et câpres
pour relever le tout / Tender veal with smooth tonnata sauce,
parmesan and capers to enhance the flavour

LA CAESAR CROCCANTE - - - - - Petite Small 13,90

Salade romaine, poulet crispy, parmesan, focaccia,
tomates cerises, sauce Caesar / Romaine salad, crispy
chicken, parmesan, focaccia, cherry tomatoes, Caesar sauce

Grande Large 18,90

LA CAPRESE - - - - - Petite Small 13,90

Salade, burrata, spianata grillée, pesto,
olives, tomates séchées, copeaux de parmesan
Salad, burrata cheese, grilled spianata, pesto,
olives, dried tomatoes, parmesan shavings

Grande Large 18,90

SOUPES

Soups

SOUPE À L'OIGNON ♣ - - - - - 17,50

Et sa tartine de pain gratinée au Beaufort
French onions soup with grated Beaufort and croutons

ZUPPA DI POMODORO - - - - - 17,50

Soupe de tomates au basilic, burrata et focaccia grillée
Tomato soup with basil, burrata cheese and grilled focaccia

LES PLATS

Main dishes



VIANDE

Meat

ENTRECÔTE XXL GRILLÉE 300g, FRITES - - - 37,00

Grilled rib steak XXL 300g served with chips

SUPPLÉMENT
SAUCE 3,00

Sauce Poivre,
Gorgonzola,

Tartare

Extra sauce:
Pepper, Tartare,
Gorgonzola

FILET DE BOEUF GRILLÉ 200g,

GRATIN SAVOYARD - - - - - 39,00

Grilled beef fillet 200g, potatoes gratin

BURGER MONTAGNARD, FRITES - - - - - 26,00

Buns, steak haché frais 150g, poitrine grillée, tomates séchées,
oignons caramélisés, fromage à raclette, salade romaine,
sauce mayonnaise & moutarde à l'ancienne

Buns, minced beef 150gr, grilled bacon, dried tomatoes, raclette cheese,
caramelized onions, romaine salad, mayonnaise & wholegrain mustard sauce
served with chips

ITALIAN CHICKEN BURGER, FRITES - - - - - 26,00

Buns, aiguillettes de poulet panées, burrata,
tomates séchées, oignons rouges, roquette, pesto

Buns, breaded chicken strips, burrata, pesto, dried tomatoes,
red onions, arugula, served with chips

SALTIMBOCCA DE POULET CROUSTILLANTE - - - - - 27,00

Roulé de poulet pané à la burrata, basilic et jambon sec italien,
servi avec rigatoni à la tomate

Breaded chicken roulade with burrata, basil and Italian cured ham,
served with tomato rigatoni pasta

ASSIETTE DE FRITES - - - - - 8,50

Chips platter

 Plat végétarien / Vegetarian dish

 Recette locale / Local recipe

LES PASTA & RISOTTO

Pasta & risotto



PASTA

Pasta

RIGATONI ALLA CARBONARA - - - - - 21,00

Rigatoni pasta alla carbonara

POLPETTE DI MANZO À L'ITALIENNE, ACCOMPAGNÉE DE RIGATONI - - - - - 22,00

Boulettes de viande à la sauce tomate et parmesan

Meatballs served with rigatoni pasta, tomato sauce & parmesan

LASAGNES MAISON GRATINÉES AU FOUR À BOIS - - - - - 26,00

Gratinated in wood-fired oven homemade lasagna

Minced meat, tomatoes, cheese

MELANZANE PARMIGIANA 🌱 - - - - - 23,00

Tranches d'aubergines gratinées,

sauce tomate, parmesan & mozzarella

Gratinated eggplant slices, tomato sauce,

parmesan & mozzarella

RISOTTO

Risotto

RISOTTO CARNAROLI À LA SPIANATA - - - - - 22,00

Tomate, aubergine, oignons, spianata,

tomates séchées et copeaux de parmesan

Carnaroli risotto with spianata, tomato, aubergine,

onions, dried tomatoes & parmesan shavings

🌱 Plat végétarien / Vegetarian dish

📍 Recette locale / Local recipe

LES SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

Local specialties

Pour deux personnes minimum
sauf Tartiflette - Prix par personne
Minimum 2 persons except for Tartiflette
Price per person



FROMAGE

Cheese

TARTIFLETTE ET JAMBON SEC ITALIEN ? - - - - - 26,00

Lardons, oignons, pommes de terre sautées,
Reblochon fondu et gratiné, servie avec une salade verte
*Fried potatoes, diced bacon, onions, browned and melted
Reblochon cheese, served with italian cured ham & green salad*



RACLETTE DE SAVOIE IGP ? - - - - - 33,00

Fromage à raclette *Médaille d'Argent au concours général agricole de Paris 2025, servi avec son assiette de charcuterie (jambon sec Italien, rosette de Savoie, jambon blanc supérieur, coppa & bresaola), pommes de terre en robe des champs
Melted cheese (Silver Medal at the Concours Général Agricole, Paris 2025) served with cold meats platter (Italian cured ham, white ham, local rosette sausage, coppa, bresaola) & baked potatoes

FONDUE SAVOYARDE ? ? - - - - - 27,50

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de fromages fondus, parfumée au vin blanc & Kirsch, servie avec une salade verte
Chunks of bread ready to dip into a pot of melted cheeses, flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad

VIANDE

Meat

PIERRADE DE LA P'TITE FERME - - - - - 33,00

Tranches de boeuf et de volaille à griller, servie avec frites & 3 sauces: tartare, cocktail et aïoli
Slices of beef & poultry ready to grill on a hot stone, served with chips and 3 sauces : tartar, cocktail & aioli

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base de crème
All our pizzas can be served with cream

BAMBINO - 11 ANS - - - - - 11,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
jambon blanc / Children under 11 years old,
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham

MARGHERITA 🍀 - - - - - 17,90

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

REGINA - - - - - 18,90

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

QUATTRO FORMAGGI 🍀 - - - - 19,90

Sauce tomate, gorgonzola, mozzarella
fior di latte, parmesan, chèvre / Tomato
sauce, parmesan, gorgonzola, mozzarella fior
di latte, goat's cheese

PICCANTE - - - - - 20,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
spianata, coppa / Tomato sauce, mozzarella
fior di latte, spianata, pancetta

P'TITE FERME 🍄 - - - - - 19,90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
lardons, oignons, Reblochon, pommes
de terre / Tomato sauce, mozzarella fior di latte,
potatoes, onions, Reblochon cheese, diced bacon,

QUATTRO STAGIONI 🍀 - - - - - 19,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
oignons, poivrons, champignons,
tomates cerises, artichaut / Tomato sauce,
mozzarella fior di latte, onions, peppers,
mushrooms, cherry tomatoes, artichoke

CANTADINA - - - - - 20,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
salami, poivrons / Tomato sauce,
mozzarella fior di latte, salami, peppers

BBQ - - - - - 20,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
poivrons, boeuf haché, sauce barbecue
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, peppers,
minced beef, barbecue sauce

HAWAÏENNE - - - - - 19,90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
jambon blanc, ananas / Tomato sauce,
mozzarella fior di latte, white ham & pineapple

CALZONE - - - - - 21,00

Pizza chausson, sauce tomate, mozzarella
fior di latte, jambon blanc, champignons,
oeuf / Mozzarella fior di latte, tomato sauce, ham,
mushrooms, egg, cooked in half-moon shape

SUPPLÉMENTS oeuf, divers - - - - 2,00
(Additional egg or assorted)

LES SPÉCIALES

AMORE 🍀 - - 22,00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
après cuisson: tomates cerises, parmesan,
pesto, burrata, roquette
Tomato sauce, mozzarella fior di latte,
after cooking: cherry tomatoes, pesto,
parmesan, burrata, arugula

TARTUFO 🍀 - - 24,00

Crème de tartufo, mozzarella fior di latte,
champignon de Paris, après cuisson :
burrata, carpaccio de truffe d'été, roquette
Cream of tartufo cheese, mozzarella fior di latte,
button mushroom, after cooking :
burrata, summer truffle carpaccio, arugula

LES GLACES

Ice creams

AFFOGATO - - - - - 7,00

Glace vanille noyée dans un café espresso

Vanilla ice cream drowned in espresso coffee

STACCIATELLA - - - - - 9,50

Glace stracciatella, chocolat chaud, crème en neige

Stracciatella ice cream, warm chocolate, whipped cream

CARAMELITO - - - - - 9,80

Glace caramel, glace praliné, éclats de noisettes,
sauce chocolat, crème en neige

*Caramel ice cream, praline ice cream,
hazelnut pieces, chocolate sauce, whipped cream*

BANOFFEE - - - - - 9,80

Glace banane, brisure de spéculos, glace vanille,
morceau de banane, sauce caramel, crème en neige

*Banana ice cream, crushed speculos, vanilla ice cream,
piece of banana, caramel sauce, whipped cream*

P'TITE FERME - - - - - 9,80

Crème glacée chocolat blanc, morceaux de brownies,
chocolat chaud, crème en neige, copeaux de chocolat

*White chocolate ice cream, pieces of brownies,
warm chocolate, whipped cream, chocolate shavings*

LIMONCELLO - - - - - 10,50

Glace citron, limoncello 2cl

Lemon ice cream, limoncello 2cl

DO IT YOURSELF

GLACE

2 BOULES - - 6,50

3 BOULES - - 8,00

2 or 3 scoops of ice cream

Parfums :

Banane, praliné,
chocolat blanc,
stracciatella, vanille,
chocolat, citron, fraise

Flavors :

Banana, praline, white
chocolate, stracciatella,
vanilla, lemon, chocolate,
strawberry

SUPPLÉMENT 1,00

Chocolat, coulis ou
crème en neige

Chocolate sauce, fruits puree
or whipped cream

LES DESSERTS

Desserts

MOELLEUX CHOCOLAT, NOISETTES DU PIEMONTE & GLACE VANILLE - - - - - 10,00

Chocolate fondant, Piemont hazelnuts served with a scoop of vanilla ice cream

TIRAMISU L'ORIGINAL - - - - - 10,00

Biscuit à la cuillère, mascarpone, cacao amer, café noir

Sponge finger, mascarpone, bitter cocoa, black coffee

PANNA COTTA VANILLE & CARAMEL BEURRE SALÉ CRUMBLE DE SPECULOOS - - - - - 10,00

Vanilla pannacotta and salted butter caramel, speculoos crumble

CRÈME BRÛLÉE AU MASCARPONE - - - - - 10,00

Mascarpone crème brûlée

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - - - - - 12,00

1 Café ou 1 thé, 1 mini crème brûlée, 1 mini tiramisu,

1 mini moelleux chocolat & 1 mini panna cotta

1 Coffee or tea, 1 mini creme brulee, 1 mini tiramisu,

1 mini chocolate fondant, 1 mini panna cotta



- MENU ENFANT -

Kid's menu

16,50

Boisson incluse,
enfant de -11 ans
Children -11 years
Included drink

CHOISIS TON PLAT

Choose your main course

STEAK HACHÉ

Beef burger



NUGGETS DE POULET

Chicken nuggets

JAMBON BLANC

Ham

PIZZA BAMBINO

Bambino Pizza



PÂTES À LA CARBONARA

Pasta with carbonara sauce

PÂTES À SAUCE TOMATE

Pasta with tomato sauce

POLPETTE SAUCE TOMATE ET PÂTES

Meatballs beef served with tomato sauce, pasta

TON ACCOMPAGNEMENT

Choose your side dish

FRITES, PÂTES, OU POMMES DE TERRE VAPEUR

French fries, pasta,
or steamed potatoes



TA GOURMANDISE

Choose your dessert



GLACE PUSH UP HARIBO

Push Up Haribo ice cream

COMPOTE DE POMME

Applesauce



COUPE BROWNIE SUNDAE

Vanille, brownie, sauce
chocolat, crème en neige
Sundae brownie cup
vanilla, brownie, chocolate sauce,

2 BOULES DE GLACE

2 scoops of ice cream



ET TA BOISSON 20cl

Choose your drink

COCA-COLA, COCA-ZÉRO,
SPRITE, FANTA,
FUZETEA, OASIS TROPICAL,
VITTEL, VITTEL FRAISE,
JUS D'ORANGE, JUS DE POMME,
SIROP À L'EAU TEISSEIRE



PRIX NET / SERVICE COMPRIS / MENU BOISSON COMPRISE / ENFANT - 11 ANS
POUR TA SANTÉ, ÉVITE DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - P'tite Ferme - H25/26 - Création graphique : www.anfetamine.fr / Imprimé par Printoclock