# ANTIPASTI À PARTAGER... *To share*

**GARLIC BREAD DE LA P'TITE FERME - - 9,50**
Pain focaccia au beurre persillé
*Focaccia with parsley butter*

**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, coppa, bresaola, jambon blanc supérieur, focaccia et olives / *Italian cured ham, local rosette, coppa, bresaola, superior cooked ham, 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*

**LA CAESAR CROCCANTE - - - - - - - - - - - - - - - - - -** Petite *Small* **14,50** / Grande *Large* **19,50**
Salade romaine, poulet crispy, parmesan, focaccia, tomates cerises, sauce Caesar / *Romaine salad, crispy chicken, parmesan, focaccia, cherry tomatoes, Caesar sauce*

**LA CAPRESE - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -** Petite *Small* **14,50** / Grande *Large* **19,50**
Salade, burrata, spianata grillée, pesto, olives, tomates séchées, copeaux de parmesan, huile d'olive vierge et fleur de sel
*Salad, burrata cheese, grilled spianata, pesto, olives, dried tomatoes, Parmesan shavings, virgin olive oil and fleur de sel (sea salt flakes)*

## SOUPES
*Soups*

**SOUPE À L'OIGNON - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - 18,50**
Et sa tartine de pain gratinée au Beaufort
*French onion soup served with Beaufort cheese toast*

**ZUPPA DI POMODORO DI SAN MARZANO - - - - - - - - 18,00**
Soupe de tomates au basilic, burrata et focaccia grillée
*Tomato soup with basil, burrata cheese and grilled focaccia*

Plat végétarien / *Vegetarian dish* — Recette locale / *Local recipe*

# LES PLATS
*Main dishes*

RESTAURANT La P'tite Ferme PIZZERIA

## À TABLE !
*Let's eat!*

**SUPPLÉMENT SAUCE 3,00**
Sauce Poivre, Gorgonzola, Tartare
*Extra sauce: Pepper, Tartare, Gorgonzola*

**ENTRECÔTE XXL DE BŒUF SIMMENTAL GRILLÉE** 300 g, **FRITES** - - - - - - - - - - - - - - - **39,00**
*XXL grilled Simmental beef ribeye steak 300 g served with chips*

**BURGER MONTAGNARD, FRITES** - - - - - - - - - - - - - - - **27,00**
Bun, steak haché frais francais 150 g, poitrine grillée, tomates séchées, oignons caramélisés, fromage à raclette, salade romaine, sauce mayonnaise & moutarde à l'ancienne / *Bun, fresh French minced beef 150 g, grilled bacon, dried tomatoes, raclette cheese, caramelised onions, romaine salad, mayonnaise & wholegrain mustard sauce served with chips*

**ITALIAN CHICKEN BURGER, FRITES** - - - - - - - - - - - - - **27,00**
Bun, aiguillettes de poulet panées, burrata, tomates séchées, oignons rouges, roquette, pesto rosso / *Bun, breaded chicken strips, burrata, dried tomatoes, red onions, arugula, pesto rosso, served with chips*

**SALTIMBOCCA DE POULET CROUSTILLANTE** - - - - - - - **28,00**
Roulé de poulet Label Rouge pané à la burrata, basilic et jambon sec italien, servi avec pâtes fraîches à la tomate / *Breaded Label Rouge chicken roulade with burrata, basil and Italian cured ham, served with fresh tomato pasta*

**PÂTES FRAÎCHES À LA CARBONARA** - - - - - - - - - - - - **23,00**
*Fresh pasta with carbonara sauce*

**POLPETTE DI MANZO À L'ITALIENNE, ACCOMPAGNÉES DE PÂTES FRAÎCHES** - - - - - - - - - - **24,00**
Boulettes de viande à la sauce tomate et parmesan
*Meatballs served with fresh pasta, tomato sauce & parmesan*

**LASAGNES MAISON GRATINÉES AU FOUR À BOIS** - - - **26,00**
*Homemade lasagne gratinated in a wood-fired oven: minced meat, tomatoes, cheese*

**ASSIETTE DE FRITES** - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - **8,50**
*Chips platter*

Plat végétarien / *Vegetarian dish*  Recette locale / *Local recipe*

# LES SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

*Local specialities*

Pour 2 personnes minimum
sauf Tartiflette, prix par personne
*Minimum 2 persons, except for Tartiflette, price per person*

RESTAURANT La P'tite Ferme PIZZERIA

## A TAVOLA!

*Let's eat!*

### TARTIFLETTE ET JAMBON SEC ITALIEN - - - - - - - - - - 27,00

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 a cold meats platter (Italian cured ham, premium cooked ham, local rosette, coppa, bresaola) & jacket potatoes*

### FONDUE SAVOYARDE - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - 28,00

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*

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

Tranches de bœuf et poulet Label Rouge à griller,
servies avec frites & 3 sauces : tartare, cocktail et aïoli
*Slices of beef & Label Rouge chicken ready to grill on a hot stone, served with chips and 3 sauces: tartar, cocktail & aioli*

Plat végétarien / *Vegetarian dish*  Recette locale / *Local recipe*

# LES PIZZAS
## AU FEU DE BOIS
*Wood-fired pizzas*

RESTAURANT La P'tite Ferme PIZZERIA

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

**MARGHERITA** - - - - - - - - - **17,90**
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte / *San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella*

**REGINA** - - - - - - - - - - - - - - **19,50**
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons / *San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, premium cooked ham, mushrooms*

**QUATTRO FORMAGGI** - - - - **20,50**
Pomodoro di San Marzano, gorgonzola, mozzarella fior di latte, parmesan, chèvre
*San Marzano tomato sauce, parmesan, gorgonzola, fior di latte mozzarella, goat's cheese*

**PICCANTE** - - - - - - - - - - - - **21,00**
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, coppa
*San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy spianata, coppa*

**P'TITE FERME** - - - - - - - - - **20,50**
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, lardons, oignons, Reblochon, pommes de terre / *San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, potatoes, onions, Reblochon cheese, diced bacon*

**QUATTRO STAGIONI** - - - - - **20,50**
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, oignons, poivrons, champignons, tomates cerises, artichaut
*San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, onions, peppers, mushrooms, cherry tomatoes, artichoke*

**CANTADINA** - - - - - - - - - - - **21,00**
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, salami, poivrons / *San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, salami, peppers*

**BBQ** - - - - - - - - - - - - - - - - **21,00**
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, poivrons, bœuf haché, sauce barbecue / *San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, peppers, minced beef, barbecue sauce*

**HAWAÏENNE** - - - - - - - - - - **20,50**
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, ananas
*San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, premium cooked ham & pineapple*

**CALZONE** - - - - - - - - - - - - - **21,50**
Pizza en chausson, Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons, œuf
*Cooked in half-moon shape, fior di latte mozzarella, San Marzano tomato sauce, premium cooked ham, mushrooms, egg,*

**SUPPLÉMENTS** Fromage, œuf, divers **+2,00**
*(Additional cheese, egg or assorted)*

# LA SPÉCIALE

**AMORE** - - **22,00**
Pomodoro di San Marzano, mozzarella fior di latte, après cuisson : tomates cerises, parmesan, pesto, burrata, roquette
*San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, after cooking: cherry tomatoes, pesto, parmesan, burrata, arugula*

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.
UN RESTAURANT DU GROUPE RESTOLEIL RCS ANNECY B 340 318 245 – PTITE FERME - OUV
H26/27 - SOLIDE DEF - DESIGN : GROUPE RESTOLEIL / IMPRESSION : PRINTOCLOCK