

> À PARTAGER *To share*

GARLIC BREAD >

9,50

Pain grillé garni de beurre d'ail
Toasted bread with garlic butter

PLANCHE CROUSTILLANTE >

26,00

Tenders de poulet, sticks de mozzarella panés, nems de volaille
(feuilles de menthe, sauce sweet chili), onion rings, servis avec sauce tartare
*Chicken tenders, breaded mozzarella sticks, poultry nems
(mint leaves, sweet chili sauce), onion rings, served with tartar sauce*

> ENTRÉES *Starters*

SOUPE À L'OIGNON >

18,00

Bouillon de volaille, oignons, servi avec
une tartine de pain de campagne gratinée au Beaufort
*Onion soup : chicken broth, onions, croutons,
served with toasted country bread with melted Beaufort cheese*

VITELLO TONNATO >

19,50

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*

SALADE MONTAGNARDE >

21,00

Salade verte, copeaux de Beaufort, œuf parfait, croûtons,
lard paysan de Savoie grillé, tomates cerises, noix
*Green salad, shavings of Beaufort cheese, poached egg,
cherry tomatoes, grilled local bacon, croutons, walnuts*

SALADE BERGÈRE >

21,00

Salade, tomates cerises, toast de crottin de chèvre chaud,
pointes d'asperges vertes rôties, oignons frits
*Salad, cherry tomatoes, warm goat's cheese on toast,
roasted asparagus tips, fried onions*

CHICKEN CAESAR SALAD >

21,00

Salade romaine, tomates cerises, aiguillettes de poulet panées,
focaccia au romarin, parmigiano reggiano, sauce Caesar
*Salad, cherry tomatoes, rosemary focaccia, breaded chicken aiguillettes,
parmigiano reggiano, Caesar sauce*

> PLATS Dishes

RIGATONI À LA BOLOGNAISE OU CARBONARA > **23,00**
Rigatoni pasta with bolognese or carbonara sauce

 **MOUNTAIN CHEESEBURGER >** **26,00**
Bun's, steak haché frais 150 gr, lard paysan de Savoie, oignons caramélisés, fromage raclette fondu, salade romaine, sauce moutarde à l'ancienne, frites / *Buns, beef burger 150gr, local bacon, caramelized onions, melted raclette cheese, roman salad, wholegrain mustard sauce, served with chips*

CHICKEN BURGER > **26,00**
Bun's, aiguillettes de poulet panées, oignons caramélisés, cheddar, lard paysan de Savoie grillé, salade romaine, sauce tartare, frites
Buns, breaded chicken aiguillettes, caramelized onions, cheddar cheese, grilled local bacon, roman salad, tartar sauce, served with chips

ENTRECÔTE GRILLÉE XXL (300g) > **38,00**
Servie avec sauce poivre & frites
Grilled rib steak 300gr served with pepper sauce and chips

MAGRET DE CANARD > **32,00**
Riz sauté aux légumes, sauce thaï
Duck breast, stir-fried rice served with vegetables & Thai sauce

WOK DE POULET > **27,00**
Nouilles de riz, poulet crispy, poivrons, soja, courgettes, carottes, chou chinois
Rice noodles, crispy chicken, peppers, soybeans, zucchini, carrots, Chinese cabbage

 **WOK AUX FALAFELS & LÉGUMES >** **26,00**
Nouilles de riz, falafels, poivrons, soja, courgettes, carottes, chou chinois
Rice noodles, falafels, peppers, soybeans, zucchini, carrots, Chinese cabbage

> SPÉCIALITES MONTAGNARDES

Mountain Specialities

Minimum 2 personnes sauf Tartiflette & Boîte chaude
Minimum 2 persons, except for Tartiflette & Boîte chaude

> AU FROMAGE *Cheese*

🌲 TARTIFLETTE AU REBLOCHON DE SAVOIE AU LAIT CRU > 27,00

servie avec jambon cru de Savoie et salade verte
*Baked potatoes, diced bacon, onions, melted & browned
Reblochon, served with Savoy raw ham & green salad*

🌲 BOÎTE CHAUDE DES ALPES > 27,00

servie avec charcuterie, salade et pommes de terre
Melted local cheese with cold meats platter, green salad & potatoes

🌲 RACLETTE DE SAVOIE IGP > 33,00

Servie avec sa sélection de charcuteries (jambon cru de Savoie, jambon blanc supérieur, coppa, rosette de Savoie, bresaola), pommes de terre grenaille parfumées au laurier & salade verte
Raclette from Savoie IGP served with a selection of cold meats
(Savoy cured ham, premium cooked ham, coppa, Savoy rosette, bresaola),
potatoes flavoured with bay leaves & green salad*



🌲 FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE AUX 3 FROMAGES > 28,00

Margériaz des Bauges et/ou Meule Beaumont, Beaufort, Abondance AOP de la Fromagerie de la Cochette, servie avec salade verte
Traditional Savoyard fondue with 3 cheeses : Margériaz des Bauges and/or Meule Beaumont, Beaufort, Abondance AOP from La Fromagerie de la Cochette, served with green salad

> À LA VIANDE *Meat*

🌲 PIERRADE DE BOEUF > 32,00

Tranches de bœuf simmental à griller, accompagnées de frites, 3 sauces : tartare, poivre, aïoli
Slices of simmental beef ready to grill on a hot stone served with french fries & 3 sauces : tartare, pepper and aïoli

🌲 PIERRADE ROYALE > 36,00

Tranches de bœuf simmental, poitrine fumée, magret de canard et poulet à griller, accompagnées de frites, 3 sauces : tartare, poivre, aïoli
Slices of simmental beef, smoked pork belly, duck breast fillet & chicken ready to grill on a hot stone, served with french fries & 3 sauces : tartare, pepper and aïoli

> PIZZAS

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

MARGARITA > 20,00

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

REINE > 21,00

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

4 FORMAGGI > 21,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, parmigiano reggiano
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, goat's cheese, gorgonzola, parmigiano reggiano

SAVOYARDE > 21,50

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

HAWAÏENNE > 21,50

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

DIAVOLA > 22,00

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

BBQ > 22,00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons, viande hachée, sauce barbecue
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, onions, minced meat, bbq sauce

CALZONE > Pizza chausson / *Cooked in a half-moon shape* 22,00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons, œuf
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, superior white ham, mushrooms, egg

SALMON > 23,00

Crème d'aneth citronnée, saumon, courgette, câpres, après cuisson :
roquette et pétales de parmesan / *Lemon dill cream, salmon, zucchini,*
capers, after cooking : arugula and parmesan petals

BURRATA > 23,00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson : burrata,
jambon cru de Savoie, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, after cooking : burrata,
local cured ham, arugula, cherry tomatoes, parmesan shavings

TARTUFO > 24,00

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

> LES COUPES GLACÉES

Ice creams

DAME BLANCHE >

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

10,00

GOURMANDINE >

Glace chocolat blanc, glace vanille, morceaux de brownies, chocolat chaud, crème en neige
White chocolate ice-cream, vanilla ice cream, pieces of brownies, warm chocolate, whipped cream, chocolate shavings

10,00

BUENO >

Glace Nutty, glace vanille, Kinder Bueno, sauce Nutella et crème en neige
Nutty ice cream, vanilla ice cream, Kinder Bueno, Nutella sauce and whipped cream

10,00

COOKIE DOUGHT >

Glaces vanille, chocolat et cookie dough Ben & Jerry, sauce chocolat, morceaux de cookie et crème en neige
Vanilla, chocolate and cookie dough Ben & Jerry's ice creams, chocolate sauce, cookie pieces and whipped cream

10,00

> DO IT YOURSELF

Ice cream scoop

2 BOULES >

2 scoops of ice cream

7,00

3 BOULES >

3 scoops of ice cream

8,90

PARFUMS : vanille, chocolat blanc, nutty, chocolat, cookie dough Ben & Jerry's, fraise
Flavours: vanilla, white chocolate, nutty, chocolate, Ben & Jerry's cookie dough, strawberry

SUPPLÉMENT >

Chocolat, coulis ou crème en neige
Chocolate sauce, coulis or whipped cream

1,00

> LES DESSERTS

Desserts

🌲 TARTE CRUMBLE AUX MYRTILLES >

Blueberry crumble pie

11,00

MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR NUTELLA >

Servi avec une boule de glace chocolat blanc
Smooth cake with nutella heart served with white chocolate ice cream

12,00

TARTE AUX POMMES >

Servi avec une boule de glace vanille
Apple pie served with vanilla ice cream

11,00

TIRAMISU CHOCOLAT PISTACHE >

Biscuit à la cuillère au chocolat chaud, mascarpone aux saveurs de pistache et éclats de chocolat, saupoudré de cacao
Chocolate and pistachio tiramisu : Ladyfinger sponge soaked in hot chocolate, pistachio-flavoured mascarpone with chocolate shards, dusted with cocoa

10,50

CAFÉ OU THÉ TRÈS GOURMAND >

1 Café ou 1 thé servi avec 1 mini tarte aux pommes, 1 mini tiramisu, 1 mini moelleux, 1 mini tarte myrtille
1 Coffee or 1 tea served with 1 mini apple tart, 1 mini tiramisu, 1 mini moelleux, 1 mini blueberry tart

13,00





> MENU ENFANT

17,50

Boisson incluse, enfant de -11 ans
Kid's menu, children -11 years. Included drink

> CHOISIS TON PLAT

Choose your main course

- **STEAK HACHÉ FRAIS**
Fresh beef burger
- **AIGUILLETES DE COLIN PANÉES**
Breaded hake strips
- **PIZZA BAMBINO**
Tomate jambon, mozzarella
Tomato, ham, mozzarella
- **NUGGETS DE POULET**
Chicken nuggets
- **PÂTES BOLOGNAISE ou CARBONARA ou TOMATE**
Pasta with Bolognese, Carbonara or tomato sauce
- **P'TITE TARTIFLETTE**
Small portion of tartiflette

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

(Sauf pour pizza & pâtes)

Frites, pâtes ou poêlée de légumes ou riz

Choose between (except for pizza & pasta):

French fries, pasta or pan-fried vegetable, rice

> TA GOURMANDISE

Choose your dessert

- **GLACE PUSH UP HARIBO**
Push up Haribo ice cream
- **BROWNIE SUNDAE**
Glace vanille, brownie, sauce chocolat, crème en neige
Sundae brownie cup :
vanilla ice cream, brownie, chocolate sauce, whipped cream
- **GOURDE DE COMPOTE AUX POMMES**
Apple kid Compote
- **TARTE AUX POMMES**
Apple pie
- **2 BOULES DE GLACE**
2 scoops of ice cream

> ET TA BOISSON ^{20cl}

Choose your drink

Vittel, Vittel fraise, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, FuzeTea, Oasis tropical, Jus d'orange, Jus de pomme, Sirop à l'eau Teisseire



Pour ta santé, évite de grignoter entre les repas.
www.mangerbouger.fr

PRIX NET / SERVICE COMPRIS / MENU BOISSON COMPRISE / ENFANT - 11 ANS
Un restaurant du Groupe Restoleil H25/26 - RCS ANNECY B 340 318 245
Création graphique : www.anfetamine.fr / Imprimé par Printoclock