

# Entrées / Antipasti

## MORTADELLA 17€

Un peu comme un carpaccio,  
pistaches et parmesan  
Olive oil, parmesan, pistachio

## FOCACCIA 17€

Huile d'olive, romarin, olives (Végé) Burrata +6€  
Olive oil, rosemary, olives

## ZUPPA DI CIPOLLE 18,5 €

Soupe l'oignon, camomille et Pecorino,  
lard paysan, jambon Serrano  
French onion soup with  
Pecorino toast and bacon , Italian ham

## ARANCINI TARTUFO 19,5€

Arancini de riz, truffe et mozzarella Végé  
Fried rice balls , truffle and mozzarella

## BURRATA E OLIO D'OLIVA 18,5€

Huile d'olive faite en Italie par nos  
amis et Burrata Végé  
Burrata, olive oil

## IL PASTRAMI SANDWICH 21 €

Roquette, tomates confites, sauce pesto,  
mozzarella, pastrami de bœuf  
Like a green salads, sundried tomatoes,  
pesto, mozzarella , beef pastrami

# Salades/Insalata

## CESARE 24€

Romaine, blanc de Poulet, parmesan,  
croûtons, œuf parfait véritable sauce César  
Chicken breast, parmesan, poached egg,  
croûtons, Cesar dressing

## VEGETARIANA 23€

Scamorza, tomates confites, croûtons,  
noisettes, Gressini, crème balsamique  
Scamorza, sundried tomatoes, hazelnuts,  
gressini, balsamic cream

## ITALIANA 23€

Serrano, burrata, pesto, olives, tomates  
confites, huile d'olive, gressini  
Serrano, burrata, pesto, gressini, olive,  
olive oil, basil, sundried tomatoes

## ALPINA 24€

Mortadelle, coppa, ricotta, pistaches,  
oignons confits et crème balsamique  
Mortadella, coppa, ricotta, onions, pistachio

# Plats de résistance/Secondo

## COSTATA DI MANZO

Côte de boeuf sauce vierge au basilic, frites  
prix et poids selon arrivage, nous consulter

Rib eye, basil sauce and fries  
price and weight according to the arrivals

## L'HAMBURGER DEL PÉPÉ 27€

Steak, roquette, mozzarella, mayo pesto,  
tomates confites, frites

Steak, mozzarella, pesto mayo, sundried  
tomatoes, french fries

## BATTUTA DI CARNE 27€

Tartare Italien, pesto, parmesan, tomates  
confites frites

Italian style raw steak, parmesan dried  
tomatoes, pesto, fries

## MAIALE SFILACCIATO 34€

Effiloché de cochon, sauce sicilienne,  
Paccheri rigati

Slow cooked pork Italian style,  
macaroni

## PIZZAIOLA 33€

Pièce de veau grillé et confit dans une  
sauce tomate, rigatoni, parmesan

Grilled veal and rigatoni with tomato  
sauce, parmesan

# Nos pâtes/Pasta

## PACCHERI « TOSCANA » 26€

Tomate, saucisse italienne piquante, graines  
de fenouil, ricotta

Tomato, spicy sausage, fennel seeds, ricotta

## GNOCCHI AL TARTUFO 35€

Crème de truffes, Champignons et  
pignons de pin Végé supp. Bresaola +5€

Truffle cream, mushrooms, pinenuts/  
Add Bresaola +5

## LASAGNA PP 25€

Béchamel au parmesan, sauce tomate  
maison et boeuf haché

Parmesan cream, tomato, minced beef

## TORTELINI VERDE 24€

Farce pesto et mozzarella, huile  
d'olive et parmesan Végé

Mozzarella, pesto and parmesan

## RIGATONI 26€

Tomate, stracciatella, basilic, vodka Végé

Tomato, stracciatella, basil, vodka

## CANNELONI 28€

Cannellonis gratinés au beaufort, ricotta et  
épinard Végé

Stuffed with spinach and ricotta, baked with  
beaufort


# Pizzas/Pizze

**Margarita:** Tomate, mozzarella, olives, basilic frais / Tomato, mozzarella olives, fresh basil 13,50€

**Siciliana:** Tomate, jambon blanc, mozzarella, olives / Tomato, ham, mozzarella olives 15,5€

**Regina:** Tomate, champignons, jambon, mozza, olives / Tomato, mushrooms ham mozza, olives 17,50€

**Contadina:** Tomate, jambon blanc, champignons, oeuf, lard, mozzarella, olives  
Tomato, ham, mushrooms, egg, bacon, mozza, olives 18,50€

 **Peperoncino:** Tomate, chair à saucisse, poivrons, oeuf, piments, mozzarella, graines de fenouil, olives  
Tomatoes, sausage, pepper, chili, egg, mozza, fennel seeds, olives 20,50€

**Manzo:** Tomate, oignons viande hachée, oeuf, mozzarella, roquette, olives  
Tomato, onions, minced beef, egg, mozza, greens, olives 20€

**Americana:** Tomate, viande hachée, salami piquante, poivrons, sauce BBQ, mozzarella, olives  
Tomato, minced beef, spicy salami, pepper, BBQ sauce, mozzarella olives 20€

**Vegetariana:** Tomate, champignons, oignons, poivrons, tomates confites, mozzarella, pistaches, olives  
Tomato, mushrooms, onions, peppers, pistacchio, mozza, olives 19€

**Bufala:** Tomate, Burrata, huile d'olive, basilic, tomates confites, olives  
Tomato, Burrata, olive oil, basil, sundried tomatoes, olives 20,50€

**Beaufortaine:** Tomate, Beaufort, jambon blanc, Serrano en fin de cuisson, mozzarella, roquette, olives  
Tomato, Beaufort, ham, Serrano, mozzarella, greens olives 21€


**Calzone:** Tomate jambon blanc, oeuf et ricotta / Tomato, ham, egg, ricotta 20,5€

**4 Formaggi:** Crème, parmesan, stracciatella, Gorgonzola, mozzarella Di Bufala, pistaches, olives 20,50€

**Capra:** Crème, chèvre, miel, jambon blanc, tomates confites, olives  
Goat cheese, ham, sundried tomatoes, olives, honey 19,50€

**Rebloch:** Crème fraiche, pommes de terre, lardons, Reblochon, oignons, mozzarella, roquette olives  
Cream, potatoes, bacon, Reblochon onions mozzarella, greens, olives 21€

**Delicata:** Crème de truffe, tomates confites, pignons de pin, champignons, jambon blanc, Burrata, olives  
Truffle cream, sundried tomatoes, pine nuts, mushrooms, ham, burrata, olives 22€

 **Nonna:** Crème fraiche, gorgonzola, ricotta, pistaches, en fin de cuisson mortadelle, roquette, olive 22€  
Cream, gorgonzola, ricotta, pistacchio, mortadella, roquette, olive

**Supplément 2€/Supplément Burrata 6€**

prix net et service compris nous n'acceptons pas les chèques

# Les Raclettes

Toutes nos raclettes sont accompagnées de pommes vapeur et salade.  
Les raclettes sont pour deux personnes minimum et les prix sont par personne.

**Nous ne faisons pas de raclettes le midi.**

All ours raclettes are served with potatoes and salad. Ours raclettes are for two minimum, prices are per person

## Raclette au lait Cru 32€/P

Jambon blanc, serrano, mortadelle et  
rosette

Ham, serrano, mortadella, rosette

## Raclette fumée 42€/P

Bresaola , jambon blanc, Serrano,  
Mortadelle, coppa et rosette

Cured meat, ham, Serrano, mortadella ,  
coppa et rosette

## Raclette à la truffe 48€/P

Bresaola , jambon blanc, Serrano, Mortadelle, coppa  
et rosette

Cured meat, ham, Serrano, mortadella, coppa, rosette

# Les Fondues

Nos Fondues sont faites à base de Beaufort, Emmental, Comté et sont accompagnées de salade.  
Elles sont pour deux personnes minimum, les prix sont par personne. Pour les fondues individuelles un  
supplément de 3€ sera ajouté.

**Nous ne faisons pas de fondues le midi.**

All ours Fondues Savoyardes are served with salad. Our Fondues are for two person, the prices are per person 3€  
supplement for an individual Fondue

## Fondue Savoyarde 27€/P

## Fondue Tignarde 36€/P

Bresaola, jambon blanc, Serrano , Mortadelle,  
Coppa, Pancetta

Cured meat, ham, Serrano, mortadella, coppa et  
rosette

## Fondue aux Cèpes 44€/P

Bresaola, jambon blanc, Serrano , Mortadelle, Coppa,  
Pancetta

Cured meat, ham, Serrano, mortadella, coppa, rosette

# Les Gratinés au four

## Tartiflette au lard Paysan 26€

Pomme de terre, salade et  
jambon blanc

## Boite chaude 35€

moelleux du Revard, pommes vapeur,  
Charcuterie et salade verte

# Les Spécialités de viande

Toutes nos pierrades et fondues bourguignonnes sont accompagnées de frites, salade et 4 sauces.

Nos pierrades et fondues bourguignonnes sont pour deux personnes minimum et les prix affichés sont par personne.

**Nous ne faisons pas de fondues bourguignonne et pierrades le midi.**

All ours Pierrades and Fondue are served with, fries, salad and 4 sauces.

Ours Pierrades and Fondue are for two minimum, the prices are per person.

## Les Pierrades

### Pierrade Classique 35€/P

250g de bœuf par personne à faire

cuire sur une pierre chaude

250g of beef per person

### Pierrade aux 3 viandes 39€/P

Mélange de 250g de bœuf, poulet et veau à faire cuire sur une pierre chaude

250g of beef veal, chicken

## Fondues Bourguignonne

### Fondue classique 35€/P

250g de bœuf par personne, huile

bouillante

250g of beef per person

### Fondue fermière 39€/P

250g de bœuf, poulet, veau, huile bouillante

250g of beef, chicken, veal per person

Supplément Viande 100g 8€, 12€ 3 viandes

# Desserts/Dolce

## Panna cotta 11€

Panna Cotta à la crème de pistache  
pistachio cream pannacotta

## Torta di mirtilli 13€

Tarte à la myrtille glace Fior Di Latte  
Blueberry tart and fior di latte ice cream

## Il Tiramisu 13€

Tiramisu



## Mousse al cioccolato 12€

Chocolat italien, éclat de chocolat et  
noisettes grillées  
Chocolate mousse and nuts

## Gelato "vraie" glace à l'italienne" 32€

Glace maison à partager, accompagné de  
son plateau de gourmandises

## Fromaggi 13€

Assiette de fromages Italiens  
Talégio, gorgonzola, pécorino  
Italian cheese board

## Affogato 9€

Café expresso, glace vanille  
Expresso coffee and vanilla ice cream

## Café Val Dotin 13€

Café expresso, liqueur bombardino, chantilly  
Expresso coffee, liquor, whipped cream

## Glaces et Sorbets

Vanille, Chocolat, Pistache, Chartreuse, Amarena, Caramel beurre salé

Myrtille, Fraise et Citron

1 Boule 4,50

2 Boules 8€

3 Boules 10€

### Les Apéritifs

Kir 8,50€  
Kir royal 15,50€  
Kir pétillant Prosecco 13€  
Ricard 2cl 4,5€  
Pastis de Savoie 2cl 5€  
Vermouth rouge/ blanc/ Dry 4cl 6€  
Campari 4cl 6€  
Porto rouge ou blanc 4cl 7€  
La noix des Pères Chartreux 4cl 9€

### Les Cocktails 14€

**Aperol Spritz** Prosecco, Aperol et eau gazeuse  
**Chartreuse Mule** Ginger Beer, Chartreuse Verte, citron  
**Negroni** Campari, Gin, Vermouth Rouge  
**Pistacchio Martini** : Vodka, liqueur de pistache, amande  
**Hugo Spritz** : liqueur fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse

### Bières pressions

Wasteiner blonde 30cl 5,50€ 50cl 9€  
Konig Ludwig Blanche 25cl 7€ 50cl 10,5€  
Pater Linus Belge d'Abbaye Blond 25cl 7€ 50cl 10,5€  
Session IPA Rye River Lil' Banging 25cl 7€ 50cl 10,5€

### Bières Bouteilles Côté Belge

Duvel Triple Hop 33cl 9€  
La Chouffe 33cl 8€  
Cherry Chouffe 33cl 9€  
Liefmans Fruitess 25cl 8€  
Warsteiner 0% alcool 33cl 8€

### Bières Bouteilles de Savoie « Ours »33cl

IPA Rousse 9€  
Blonde 9€  
Verveine 9€  
Brune Stout 9€  
Blanche 9€

### Les Softs

Jus de fruits : Pomme, Orange, Abricot, Ananas, Tomate 5€  
Sirop a l'eau 3,5€  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl 5€  
Fever-Tree Ginger Beer 20cl 6€  
Schewppes Tonic, Agrumes 25cl 5€  
Fanta Orange 33cl 5€  
Limonade 33cl 5€  
Badoit Rouge 33cl 5€  
Fuze tea 25 cl 5€  
Diabolo 33cl 5,5€  
Aperol spritz  
Gin to

### Eaux Minérales 1L 7€

Evian ou Badoit

### Les Digestifs 4cl

Génépi des pères Chartreux 8€  
Génépi Hors d'âge/Génépi Cognac 14€  
Génépi Suc des Glaciers 12€  
Chartreuse verte / Chartreuse jaune 10€  
Chartreuse MOF / Elixir 1605 16€

### Vins aux Verres notre sélection 12cl

#### **Blancs**

Pinot Grigio DOC, Lenotti 8€  
Chardonnay, Philippe et Sylvain Ravier 9€

#### **Rouges**

Chianti DOCG, Palozzo 8€  
Gamay, Terre de Famille 9€

#### **Rosé**

La Petit Bravade, Chevalier Torpez, côte de Provence 9€

#### **Les Bulles**

Champagne Brut Réserve Duval Leroy 14€  
Prosecco 10€

### Cidre de Pomme Bio de Savoie

Bouteille de Doux ou Brut 75cl 17€  
Bolée 25cl 7€

### Whiskies & Bourbon 4cl

JB Ecosse 8€  
Glenlivet Irlande 11€  
Jameson Irlande 9€  
Jack Daniel's Tennessee 9€  
Oban Ecosse 14€  
Nikka Japon 15€

### Gins et Vodka 4cl

Vodka Eristof 8€  
Gin Bombay Sapphire 9€  
Gin Meunier 11€

### Rhums et Alcools Ambrés 4 cl

Havana Especial 8€  
Zaya Reserva l'île de la Trinité 14€  
Ultimatum 12€

### Autres Digestifs 4cl

Cognac VSOP 8€  
Cognac XO 15€  
Armagnac VSOP 8€  
Amaretto 8€  
Bailey's 8€  
Limoncello 8€

### Boissons Chaudes

Café /Décaféiné / Café Allongé 2,90€  
Double espresso 5,80€  
Noisette 3,2€  
Latte 6€  
Grand crème 6€  
Chocolat Chaud 8€  
Chocolat chaud Alcool 13€  
Chocolat Viennois / Café Viennois 10€  
Cappuccino 7€  
Vin Chaud 9€  
Grog 9€  
Irish Coffee/ French Coffee / Caffè corretto 13€

### Thés 5,5€

Breakfast, Earl Grey, Sencha, Menthe, Detox

### Infusions 5,5€

Verveine, Camomille, Verveine Menthe

# Menu Savoyard 33€

## Fondue Savoyarde

Salade verte et charcuterie, jambon blanc, jambon cru de Savoie, mortadelle  
+3€ pour une personne

OU

## Tartiflette

Reblochon, lard paysan, et charcuterie: jambon blanc, jambon cru de Savoie,  
mortadelle



## Green chaud Glacée

Boule de glace Chocolat et Chartreuse Chantilly

OU

## Fromage blanc confiture de myrtilles



## Génépi Offert

**Nous ne faisons pas de fondues le midi.**

Menu non modifiable et non révocable

prix net et service compris nous n'acceptons pas les chèques