

Boissons

Sirops et Jus de Fruits

	L	XL
Sirop	2,50 €	4,50 €
Diabolo	3,50 €	6,00 €
Jus de Fruits	4,00 €	
(Ananas, Orange, Mangue, Pomme, Tomate, Abricot)		

Sodas au verre

	L	XL
Prix/verre	3,50 €	6,00 €
Coca, Coca zéro, Fuzetea, Tonic, Sprite, Fanta Orange		

Sodas en Bouteille

	4,00 €
Coca, Coca Zéro, Perrier, Oasis Tropical, Schweppes tonic, Shweppes Agrum', Fuzetea, Sprite, Fanta Orange	

Les cocktails sans alcool

Chantaco	7,00 €
Jus d'orange, d'ananas et de mangue, sirop de grenadine	
Virgin Mojito	7,00 €
Jus de pomme, menthe fraîche, citron pilé, sucre roux, eau gazeuse	

Bières pression

	25cl	50cl
Peroni (blonde)	4,00 €	6,50 €
St Stefanus (Abbaye)	4,50 €	7,50 €
Picon bière (Peroni, Picon)	4,50 €	7,50 €
Panaché	4,20 €	7,00 €
(Peroni, Limonade)		
Monaco	4,20 €	7,00 €
(Peroni, Limonade, Grenadine)		

Bières et Cidres en bouteille

La Blanche (Brasserie du Mont-Blanc)	6,50 €
La Verte	6,50 €
(Génépi - Brasserie du Mont Blanc)	
La Chouffe (blonde - Belge)	6,50 €
Alpic Blonde	6,50 €
Bière Artisanale Savoie Bio	
L'Abominable	6,50 €
Bière Brune Artisanale Savoie	
Cidre brut	5,00 €
Heineken 00	5,00 €

Apéritifs

Ricard, Pastis	3,50 €
Kir Crème	4,50 €
Cassis, mûre/myrtille /framboise/châtaigne et vin blanc	
Framboisine	5,50 €
Crème de framboise, vin rosé, framboises fraîches	
Kir « Matafan »	6,50 €
Crème cassis/mûre/myrtille/framboise et Crémant de Savoie	
Martini, Campari, Suze, Porto Rouge	4,50 €
Americano	7,50 €
3cl Martini Blanc, 3cl Campari, orange et citron en tranche, eau gazeuse	
Negroni	7,50 €
2cl Martini Rouge, 2cl Campari, 2cl Gin, orange et citron en tranche	
Aperol Spritz	7,50 €
8cl Aperol, 4cl Eau Gazeuse, 4cl Prosecco	

Vins au verre

Blanc Chardonnay de Savoie	4,00 €
Rouge Côte du Rhône	4,00 €
Rosé - Languedoc	4,00 €

Champagne à la coupe

Mum Brut	10,00 €
----------	---------

Les Cocktails

10,00 €

Mojito 6cl Rhum cubain, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

Cuba Libre 4 CL Havana Club Especial, Coca cola, Citron vert

Pina Colada 4cl havana, Lait de coco, Ananas

Gin Tonic 4 CL gin Sup, tonic, Citron

Les formules

Prix nets en euros / Net prices in euros / Demandez notre « wine-bag » pour terminer votre bouteille à la maison !/ Ask for our wine bag to bring your bottle back home

❖ **Formule du midi – Today's Menu**

Plat du Jour
Today's special

Dessert du moment

ou

Yaourt Myrtille "Savoie Yaourt" au lait des alpes

Dessert of the day or Blueberry yogurt "Savoie Yaourt" with Alps Milk

Formule du jour (Plat + Dessert)

16,00 €

Plat du jour seul

13,50 €

❖ **Les Enfants - Children**

Menu Enfants / Children Menu

12,00 €

Plats au choix :

Haché boucher, Aiguillettes de poulet panées, Jambon blanc

Servis au choix avec Frites ou légumes variés

Beef patty or chicken nuggets or ham, served with French fries or mixed vegetables

Desserts au choix :

Savoie Yaourt (parfums : Myrtille, Fraise) ou Glace friandise ou Mousse au chocolat maison

Choice of desserts : Savoy yogurt (flavors : blueberry, strawberry) or ice cream or homemade chocolate mousse

La carte

❖ A L'Apéro

Os à moelle "gouttière" gratiné au four 15,00 €

Servi avec fleur de sel, moutarde à l'ancienne et pain de campagne
Oven cooked marrow bone served with fleur de sel, whole-grain mustard and bread

Planche « Apéro » 16,00 €

Assortiment charcuteries et fromages et pain de campagne
Mixed board: Local delicatessen and a selection of cheeses with bread

❖ Les Entrées - Starters

Médailillon de foie gras au torchon IGP maison, 15,00 €

Pain de campagne et confiture d'Oignons
Medallion of homemade foie gras with onions jam

Gravlax de saumon d'Ecosse à l'aneth 14,00 €

Et son velouté d'asperges, émulsion citron et aneth
Scottish salmon gravlax with dill, and its asparagus cream soup with lim and dill

❖ Les Salades - Salads

Salade de Chèvre Chaud au miel 16,50 €

Warm goat cheese salad with honey

Salade César 15,50 €

Aiguillettes de poulet panées, croustons, parmesan, œuf poché, sauce césar maison
Caesar salad: Fried Chicken, Parmesan cheese shavings, eggs, croutons, home-made Caesar sauce

Salade « Caprese » 16,00 €

Tomates, Mozzarella et basilic frais
Tomatoes, mozzarella and fresh basil

❖ Les Burgers - *Burgers*

"Classic" Cheeseburger

16,00 €

Avec Cheddar, oignons rôtis, cornichons, tomates

Classic cheeseburger with cheddar cheese, roasted onions, pickles, tomatoes

Burger savoyard

17,50 €

Avec fromage à raclette et bacon croustillant

Savoy burger with raclette cheese and crusty bacon

❖ Les Pâtes - *Pasta*

Tagliatelles aux Gambas

19,50 €

Sauce tomate et basilic

Tagliatelle with prawns, tomato sauce and basil

Tagliatelles savoyardes

17,50 €

Jambon de Savoie grillé et Beaufort râpé, crème d'ail

Savoy Tagliatelle, with grilled local ham and local grated cheese and garlic cream

LE MATAFAN

❖ Les poissons - Fish

Filet de dorade royale **20,50 €**

Accompagné de riz et légumes croquants, sauce vierge

Gilthead seabream filet served with rice and crispy vegetables, sauce vierge

Pavé de thon mi-cuit aux 2 sésames **24,50 €**

Accompagné de riz et légumes croquants, sauce vierge

Half cooked tuna steak with 2 sesame seeds served with rice, crispy vegetables, sauce vierge

❖ Les viandes - Meats

Midi et soir - (For lunch and for dinner):

Entrecôte grillée à la fleur de sel (350g) **22,50 €**

Accompagnement au choix – Sauce Morilles (Sup.2€) – Os à Moelle (Sup 2€)*

Grilled Rib steak (350g) with fleur de sel – Morel Sauce (Sup. 2€) – Marrow bone (Sup 2€)

Magret de Canard IGP du Sud-Ouest Grillé à la fleur de sel **23,50 €**

*Accompagnement au choix**

Whole Duck breast grilled with fleur de sel

*Side dish of your choice**

Uniquement le Soir – Just for dinner

Pierre Chaude Royale (300g/pers) - min 2 personnes **26.50 €/pers**

*Viande crue de bœuf, magret de canard et filet de poulet à cuire soi-même, accompagnements au choix**

Raw beef meat (300g), duck breast filets and chicken filets to grill on a hot stone

*Side dish of your choice**

***Accompagnements au choix :**

Frites / Légumes variés / Salade verte

French fries / Mixed vegetables/ garden salad

❖ Les Spécialités Savoyardes / Local Specialities

Midi et soir - For lunch and for dinner

Tartiflette Tradition

17,00 €

Pommes de terre, oignons, crème fraîche, lardons, Reblochon, accompagnée de salade verte

Authentic Tartiflette melted Reblochon cheese with potatoes, onions, creme fraiche, diced bacon served with garden salad

Boîte Chaude au Moelleux du Revard

24,00 €

Accompagné de pommes de terre, salade verte et charcuterie de pays

Hot melted cheese in a box (raw milk cheese from the Alps) served with potatoes and garden salad and local delicatessen

Uniquement le Soir – Just for dinner

Nos fondues : Mélange de fromages de Savoie (Beaufort, Abondance et meule de Tarentaise) / Our Fondues : mix of three local cheeses

Fondue Savoyarde accompagnée de pain et salade verte

*Cheese fondue Served with bread and garden salad
Mini 2 personnes - For 2 persons minimum*

- **aux 3 fromages**

Cheese fondue with 3 cheeses

18,00 € / pers

- **aux 3 fromages et cèpes**

Cheese fondue with 3 cheeses and cepes

22,50 € / pers

Raclette au lait cru de Savoie, mini 2 personnes

26,00 € / pers

Accompagnée de charcuterie de pays, pommes de terre, salade verte

*Local raclette served with local delicatessen, potatoes and garden salad
Mini 2 personnes - For 2 persons minimum*

Salade verte / Garden salad

6,00 €

Assiette de charcuterie de pays / Plate of local delicatessen

8,50 €

❖ LES FROMAGES - Cheeses

L'assiette de Beaufort affiné 8,00 €

Accompagnée de confiture de Myrtilles
A plate with Beaufort cheese served with blueberry jam

Trilogie de fromages Beaufort, Tome des Bauges, reblochon 9,50 €

accompagnée de confiture de Myrtilles
3 local cheeses : Beaufort cheese, Tome from the Bauges, Reblochon cheese served with blueberry jam

❖ LES DESSERTS - Desserts

Tarte Myrtilles 8,00 €

Blueberry pie

Panacotta fruits rouges 8,00 €

Red fruit panacotta

Salade de Fruits 8,00 €

Fruit salad

Mousse au chocolat Maison 8,00 €

Homemade Chocolate Mousse

Le café/ thé / Tisane gourmand 9,50 €

Coffee / Tea/ Herbal tea served with a selection of sweet treats

LE MATAFAN

❖ LES CREMES GLACEES ET SORBETS – *Ice Creams and Sorbets*

Glaces Parfums au choix :

1 boule (1 scoop) : 3,50 € / 2 boules (2 scoops) : 5,50 € / 3 boules (3 Scoops) : 7,00 €

Supplément Chantilly ou chocolat / *Extra whipped cream or chocolate sauce* 1,50 €

Parfums : Chocolat, vanille, café, caramel fleur de sel, génépi, fraise, framboise, myrtille, citron, pistache / *Flavors : Chocolate, vanilla, coffee, salted caramel, genepi, strawberry, raspberry, blueberry, lemon, pistachio*

LES COUPES CLASSIQUES / *Classic Ice creams*

Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois **9,00 €**

2 boules café ou chocolat ou caramel fleur de sel, 1 boule 8vanille, sauce café ou chocolat ou caramel, chantilly / *2 scoops coffee or chocolate or salted caramel, 1 scoop vanilla, coffee or chocolate or caramel sauce, whipped cream*

Dame Blanche **9,00 €**

3 boules 8vanille, sauce chocolat, Chantilly / *3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream*

La Marmotte **9,50 €**

Crème glacée 8vanille, sorbet myrtille, myrtilles, meringue, Chantilly / *Vanilla ice cream, blueberry sorbet, Blueberries, meringue, whipped cream*

Les Demoiselles **9,50 €**

Pommes caramélisées, 2 boules glace vanille, 1 boule caramel fleur de sel, caramel, 8Chantilly / *Caramelized apples, 2 scoops vanilla ice cream, 1 scoop salted caramel ice cream, caramel, whipped cream*

LES REMONTE-PENTES / *WITH ALCOHOL*

Coupe Colonel **10,00 €**

3 boules citron, Vodka / *3 scoops lemon, Vodka*

Coupe Savoyarde **10,00 €**

3 boules génépi, liqueur de génépi / *3 scoops genepi, genepi liquor*

LE MATAFAN

Pour bien finir le repas

Les Digestifs 4cl

Cognac VSOP	9,50 €
Cognac XO	15,00 €
Marc de Savoie, Grappa	8,00 €
Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise)	8,00 €
Bailey's, Get 27	8,00
Génépi, Limoncello	7,50
Rhum Pacto Navio	7,50

Whiskies 4cl

Ballantines 17 years	12,00 €
ABERLOUR 12 years	11,00 €
SCAPA	11,00 €
Lagavulin 16 years	15,00 €
PADDY	11,00 €

Alcools (4cl)

(Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila)

Standards	7,50 €
Supérieurs	10,00 €

Supplément sodas

ou jus de fruits

La Chartreuse

Chartreuse Verte	9,00 €
Chartreuse Jaune	9,00 €
MOF Jaune	11,00 €
VEP verte	18,00 €

Les Bulles...

Flûte de Crémant de Savoie AOP Vin de Savoie Brut 12cl	6,00 €
Coupe de Champagne Brut Mum	10,00 €
Bouteille Mum Brut 75	60,00 €
Bouteille Deutz	80,00 €
Bouteille Pol ROGER Brut Classic	95,00 €
Bouteille de Ruinart Brut	95,00 €
Bouteille Ruinart Blanc de Blanc	125,00 €

Les boissons chaudes

Café, Café décaféiné	2,50 €
Grand Café	4,30 €
Grand Café crème	4,60 €
Cappuccino,	4,90 €
Thé ou infusion	4,30 €
Thé au lait ou au citron	4,50 €

Avec Alcool

Irish coffee	10,00 €
Vin chaud	5,00 €
Grog	6,00 €

La Grolla (Mini 2 pers)

Tranches d'oranges et Citron, café sucré, Génépi, Marc de Savoie, Grand Marnier.

Orange and lemon slices, sweetened hot coffee, Génépi, Marc de Savoie, and Grand Marnier

10,00 € / Pers



LE MATAFAN