

Carte du soir

- ❖ Les Entrées - *Starters* P2
- ❖ Les Plats - *Main Courses* P3
- ❖ Les Enfants - *Children* P4
- ❖ Les Spécialités Savoyardes - *Local specialities* P5
- ❖ Les Pierres Chaudes - *Hot Stones* P6
- ❖ Les Fromages - *Cheeses* P6
- ❖ Les Desserts - *Desserts* P7
- ❖ Pour bien finir la soirée P8

En complément de notre carte, notre chef et son équipe vous proposent des suggestions en entrée, en Plat et en dessert.

A starter, a main course and a dessert are suggested by our chef and his team

LE MATAFAN

Prix nets en euros / Net prices in euros /
Demandez notre « wine-bag » pour terminer votre bouteille à la maison !

❖ LES ENTRÉES - Starters

MÉDAILLON DE FOIE GRAS IGP MAISON,

19,50

Pain d'épices maison, compotée de rhubarbe

Medaillon of homemade foie gras, homemade gingerbread, rhubarb sauce

ŒUF COCOTTE REVISITÉ AU FOIE GRAS, 17,00

Œuf Bio cuit dans un pain viennois, sauce bordelaise, lard paysan, tranche de foie gras

Baked egg with a new twist; Baked egg cooked in homemade Vienna bread, with bordelaise sauce and country-style bacon and a slice of foie gras

TEMPURA DE GAMBAS ET LÉGUMES CROUSTILLANTS,

18,50

Salade fraîcheur, sauce Thai

Tempura of black tigers prawns and crispy vegetables, garden salad, sweet Thai sauce

GRAVLAX DE SAUMON D'ECOSSE À L'ANETH, 17,50

Crème montée au citron vert, toasts

Scottish salmon gravlax with dill, lime whipped cream, toast.

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES, 19,50

Chips de chorizo, roquette, vinaigrette aux herbes

Seared scallops served with chorizo chips, arugula salad, dressing with herbs

OS À MOELLE "GOUTTIÈRE" GRATINÉ AU FOUR 16,00

Servi avec fleur de sel, moutarde à l'ancienne et mini baguette toastée

Oven cooked marrow bone served with fleur de sel, whole-grain mustard and mini toasted baguette

LE MATAFAN

❖ LES PLATS - Main Courses

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES (1000 À 1200 G), 72,00

Découpée en salle, beurre maître d'hôtel, Sauce Roquefort ou sauce morilles (Supp 2€)
Accompagnement au choix*

Prime beef rib for 2 persons (1000 to 1200g), Cut in front of you, Roquefort sauce or morel sauce (2€ extra), your choice of side dish.

LE FILET DE BŒUF À LA PLANCHA, 2050M 32,00

Sauce roquefort ou Sauce Morilles (Supp 2,00€), accompagnement au choix*

Beef tenderloin cooked on a plancha, Roquefort sauce or morel sauce (2€ extra), your choice of side dish

MAGRET DE CANARD IGP DU SUD-OUEST 28,50

Sauce foie gras accompagnement au choix

Whole Duck breast (origin: South West of France) foie gras sauce, your choice of side dish

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX HERBES ET MIEL DE NOS MONTAGNES 26,50

Accompagnée de pommes de terre grenailles et tomates grappe

Lamb shank confit with mountain herbs and local honey served with new potatoes and tomatoes

SASHIMI DE BŒUF, 25,00

Accompagné d'une salade fraîcheur, crème de Wasabi,

Beef sashimi served with garden salade and wasabi cream

FILET DE DORADE ROYALE

26,50

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 1980 26,50

Accompagné de riz et légumes croquants, sauce vierge

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

V RISOTTO DE SAISON

22,50

A la courge butternut et aux girolles, parmesan.

Risotto with butternut and girolles mushrooms, parmesan cheese

BURGER DES « ALPAGES » 22,50

Jambon de Pays, Beaufort, accompagné de frites et salade

Burger with cured ham, beaufort cheese served with French fries and garden salad

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

*Gratin savoyard / Crozets au fromage / frites / Salade verte / Légumes variés, *Sauce*

Morille : sup. 2 €

Choice of side dishes : Savoyard gratin, cheese crozets pasta, French fries, mix vegetables, garden salad

Tous nos plats et sauces sont élaborés à partir de produits authentiques, dans le respect de la cuisine traditionnelle française, et en privilégiant les produits régionaux.

All our main courses and sauces are made using authentic products, respecting the traditions of french cuisine.

❖ LES ENFANTS – Children

MENU ENFANTS / Children Menu

12,50

Plats au choix :

*Haché boucher ou Nuggets (au filet de poulet entier), ou mini-Tartiflette,
Servis au choix avec Frites ou légumes du jour*

Beef patty or chicken nuggets (made with chicken breast) or mini tartiflette, served with a choice of French fries or side dish of the day

Desserts au choix :

*Faisselle bio ou Glace friandise ou Gâteau au chocolat
Organic Faisselle (like cottage cheese) or ice cream or chocolate cake*

LE MATAFAN

❖ LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / Local Specialities

Nos fondues : Mélange de fromage de Savoie (Beaufort, Abondance et meule de Tarentaise) /

Our Fondues : mix of three local cheeses

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES, MINI 2 PERSONNES PERS 20,00 /

Accompagnée de pain et salade verte

Cheese fondue with 3 cheeses (For 2 persons minimum) Served with bread and garden salad

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES ET CÈPES, MINI 2 PERSONNES PERS 25,50 /

Accompagnée de pain et salade verte

Cheese fondue with 3 cheeses and cepes (For 2 persons minimum) Served with bread, garden salad

**TARTIFLETTE TRADITION
19,00**

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

**FONDANT DE PETIT REBLOCHON NAPPÉ AU MIEL,
24,00**

Accompagné de jambon de pays, pommes de terre, salade verte

Small melted Roblochon cheese with honey served with cured ham, potatoes and garden salad

RACLETTE AU LAIT CRU DE SAVOIE, MINI 2 PERSONNES PERS 26,00 /

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

Local raclette for 2 persons minimum served with local delicatessen, potatoes and garden salad

RACLETTE AU BREZAIN (FROMAGE FUMÉ), MINI 2 PERSONNES

27,00 / PERS *Accompagnée de charcuterie de pays, pommes de terre, salade verte*

Brezain raclette (smoked cheese) served with local delicatessen, potatoes and garden salad

**BOÎTE CHAUDE AU MOELLEUX DU REVARD
25,50**

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

SALADE VERTE / Garden salad 6,00

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE PAYS / Plate of local delicatessen 12,50

❖ LES PIERRES CHAUDES – Hot Stones

PIERRE CHAUDE TRADITION (300G/PERS) – MINI 2 PERSONNES 26.50/PERS

*Viande de bœuf crue, à cuire soi-même,
Raw beef meat (300g) to grill on a hot stone*

PIERRE CHAUDE ROYALE (300G/PERS) – MIN 2 PERSONNES

29.50/PER

*Viande crue de bœuf, magret de canard et filet de poulet,
Raw beef meat (300g), duck breast filets and chicken filets to grill on a hot stone*

Viande à cuire soi-même, servie avec sauces, pommes frites ou Crozets au fromage ou gratin savoyard et salade verte

Self cook, served with sauces, fries, Cheese Crozet pasta or Savoyard gratin and garden salad

❖ LES FROMAGES – Cheeses

L'ASSIETTE DE BEAUFORT AFFINÉ

9,00

*Accompagnée de confiture de figes
A plate with Beaufort cheese served with fig jam*

TRILOGIE DE FROMAGES

9,50

*Beaufort, Tome des Bauges, reblochon accompagnée de confiture de figes
3 local cheeses : Beaufort cheese, Tome from the Bauges, Reblochon cheese served with fig jam*

FAISSELLE BIO ET SES DOUCEURS

7,50

*Nature, miel ou myrtilles
Faisselle (like cottage cheese) and its sweet delicacies
Plain, honey or blueberries*

LE MATAFAN

❖ LES DESSERTS - *Desserts*

NOTRE CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE / Our pastry chef suggests :

LA SUGGESTION DU MOMENT

Today's suggestion

12,00

LE CITRON

Sablé amande, meringue italienne, crème et sorbet citron.

Almond shortbread, meringue, Italian cream and lemon sorbet

10,00

LE MOELLEUX

Chocolat noir 64 %, Glace yaourt au lait d'alpage.

Dark chocolate cake (64%), yogurt ice cream made with local milk

10,00

LE PAIN PERDU

Pain viennois, sauce caramel au beurre salé, glace vanille.

French toast with salted butter caramel sauce and vanilla ice cream

9,50

LA POMME FAÇON TATIN

Pommes caramélisées, sablé breton, glace caramel beurre salé.

Caramelized apples, shortbread, salted butter caramel ice cream

10,00

LE CAFÉ GOURMAND ET SES 5 DÉLICES

12,00€

Coffee served with a selection of 5 mini desserts

LE MATAFAN

❖ LES CREMES GLACEES ET SORBETS – Ice Creams and Sorbets

Toute notre gamme de glaces est artisanale, réalisée par un maître glacier, nos sauces sont « maison » / All our ice cream are artisanal ice cream and our toppings are home made.

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, pear, lemon, pistachio*

LES COUPES CLASSIQUES / CLASSIC ICE CREAMS

CAFÉ OU CHOCOLAT OU CAMEL LIÉGEOIS

9,00

2 boules café ou chocolat ou caramel fleur de sel, 1 boule 8vanille, sauce café ou chocolat ou caramel, c8hantilly / 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

POUR BIEN FINIR LA SOIRÉE

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)

<i>(Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila)</i>	
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	6,00
----------------------------	------

AOP Vin de Savoie Brut 12cl

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)

+ 1,00anches d'oranges et Citron, café sucré, Génépi, Marc de Savoie, Grand Mar-
nier.

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



LE MATAFAN